



PATRIMONIO
CULTURAL
Y TURISMO
C U A D E R N O S

Congreso sobre
Patrimonio Gastronómico
y Turismo Cultural
en América Latina y el Caribe

M E M O R I A S

TOMO - II

▲ CONACULTA | México 2002

PATRIMONIO
CULTURAL

C U A D E R N O S

PATRIMONIO
CULTURAL

C U A D E R N O S

Congreso sobre
Patrimonio Gastronómico
y Turismo Cultural
en América Latina y el Caribe

M E M O R I A S

TOMO II

 **CONACULTA**

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes:

Sari Bermúdez
Presidenta

Luis Vázquez Cano
Secretario Técnico A

Andrés Roemer
Secretario Técnico B

Gloria López Morales
*Coordinadora Nacional
de Patrimonio Cultural y Turismo*

Gloria López Morales
Sol Rubín de la Borbolla
Mayeya García-Toraño Rosas-Priego
Claudia Belair López
Carmen Islas Domínguez
José Hernández Reyes
Comité Editorial

Ángel Rafael Aguirre Rodríguez
Editor Responsable

Alejandro Flores Sánchez
Diseño Gráfico

Juan Carlos Lagos
Fotografía

Primera edición

Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.
Memorias - tomo II 2002.

© D. R. CONACULTA, Arenal # 40, Col. Guadalupe Chimalistac,
Álvaro Obregón, México D. F., C. P. 01070
E-mail: cultur@correo.conaculta.gob.mx

Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos, es una publicación trimestral de la Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo del Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes. Editor responsable: Ángel Rafael Aguirre Rodríguez. Dictamen previo del uso exclusivo del título, otorgado por el Instituto Nacional de Derechos de Autor, núm. 04-2002082813101000-01. Número de licitud de título en trámite. Número de certificado de licitud de contenido en trámite. Domicilio de la publicación: CONACULTA, Arenal # 40, Col. Guadalupe Chimalistac, Álvaro Obregón, México D. F., C. P. 01070. Nombre y domicilio de la imprenta

El contenido de los artículos es responsabilidad de los autores.

Impreso y hecho en México.

9	Reconocimientos
11	Presentación
13	Capítulo III <i>España</i>
17	- Cocina creativa andaluza - <i>Juan Bautista Agreda Linero</i>
23	Capítulo IV <i>El Caribe, Brasil y la ruta andina</i>
27	- Visión histórica de la cocina cubana - <i>Gilberto Smith</i>
39	- Vieja y nueva gastronomía iberoamericana y del Caribe - <i>Alfredo Ascanio</i>
47	- La gastronomía venezolana: tradición en la modernidad - <i>José Rafael Lovera</i>
51	- Presencia de África en la gastronomía de Bahía - <i>Raúl Lody</i>
59	- Un paseo por Bahía de Todos los Santos - <i>Dimitri Gonzelevitch</i>
69	- La culinaria en América Latina y el Caribe - <i>Lácydes Moreno Blanco</i>
77	- Potencial y riesgo de la gastronomía en América Latina - <i>Esther Sánchez Botero</i>
99	- Frutas de América. Raíces en el pasado, semillas para el futuro - <i>Clara Inés Olaya</i>
109	- Cocina, cultura e identidad regional. Ética y globalización - <i>Isabel Álvarez</i>
129	- Las diez regiones gastronómicas del Perú - <i>Rosario Olivás</i>
139	- La cocina del Perú - <i>Raúl Vargas</i>
149	- El pisco desde una perspectiva histórico-cultural - <i>César Franco Cortés</i>
161	- Usos y valor cultural de la papa en los pueblos andinos - <i>Eduardo Dargent</i>
171	- Cinco siglos de cocina peruana - <i>Rodolfo Hinostroza</i>
185	- Datos para una historia de la cocina tradicional del Ecuador - <i>Julio Pazos Barrera</i>
199	- En busca de la cocina perdida - <i>Augusto Merino</i>
209	Capítulo V <i>Capacitación</i>
213	- El gastrónomo, la gastronomía y la universidad - <i>José Luis Curiel</i>
223	- Educación y gastronomía - <i>Luis Benavides</i>
245	- Formación profesional del chef - <i>Giovanna Medina</i>
251	<i>Segundo Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe</i>
253	Capítulo VI <i>Gastronomía del Sur de América</i>
257	- Raíces en los Andes y horizontes en el mundo - <i>Isabel Álvarez Novoa</i>
269	- Biodiversidad y montañas. Cultivos, cultivadores y cultura de la papa en los Andes - <i>María Scurrah</i>
289	- Turismo y patrimonio cultural. La gastronomía de la región pampeana - <i>Regina G. Schlüter</i>

Los Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, son el resultado de una labor interinstitucional del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, de la Secretaría de Turismo, del gobierno del estado de Puebla, de la Secretaría de Turismo del estado de Puebla y de la UNESCO, además de la importante participación de la CANIRAC, en la realización de estos espacios para la reflexión sobre el rescate, preservación y difusión de nuestro patrimonio

Esta serie de *Cuadernos* ha sido dedicada a la publicación de las ponencias y los debates que tuvieron lugar durante los tres primeros Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Cada uno de estos eventos se desarrolló con dinámicas particulares que se verán reflejadas en estas ediciones. El acopio de la información vertida se divide en tres volúmenes que facilitarán la lectura.

El volumen número 1 está conformado por dos capítulos: *Panorama general* y *Un viaje por México*. La segunda parte de este primer Congreso continúa en el volumen número 2, donde se compendiaron temáticamente aquellos trabajos que nos hablan de España, el Caribe, Brasil y los países de la ruta andina. Otro tema incluido aquí se refiere a la capacitación y formación de profesionales del quehacer gastronómico, en relación con los procesos turísticos.

Se han podido recuperar tres valiosos trabajos presentados durante la segunda edición del Congreso y que presentamos en la parte final del volumen número 2. En ellos encontrará el lector un interesante panorama de las raíces culturales y de la biodiversidad andina, así como de la gastronomía de las pampas argentinas.

El volumen número 3 presenta los trabajos de los especialistas participantes en el tercer Congreso. El registro de este material fue transcrito de grabaciones realizadas *in situ*, por lo que fue necesario realizar una respetuosa edición de las ponencias y de los debates para ofrecer al lector la esencia de estas reflexiones.

Dra. Gloria López Morales



Capítulo III





*Juan
Bautista
Agreda
Linero*

Cocina
creativa
andaluza



Juan Bautista Agreda Linero

Hace años leí de una periodista una frase que me atrajo bastante, decía que se hizo crítica gastronómica porque comer era la única actividad que le daba placer tres veces al día. Eso sí, con el tiempo me he ido dando cuenta de que el disfrute y el placer que siente un comensal al degustar uno de nuestros platos es algo que a mí me da más satisfacción que comer. Las felicitaciones que recibo me dan ánimo para seguir cocinando.

En *Tragabuches* pretendemos que cada vez que un cliente se sienta en la mesa a degustar, no sólo se dé el hecho de llenar el estómago; intentamos sorprender al comensal, intentamos que con el plato el cliente se cargue de sensaciones, que aporte todos los sentidos posibles, gusto, olfato, vista.

Creo que ahora será pertinente empezar a hablar de la cocina andaluza, de sus raíces y de cómo poco a poco se puede ir modernizando, respetando siempre ingredientes típicos y tradiciones que no se pueden perder.

Andalucía es una región del sur de España, y Málaga una de las provincias costeras de Andalucía. Favorecida por el clima mediterráneo, Málaga produce frutos tempranos y tropicales traídos y aclimatados, unos desde Oriente y otros muchos desde América.

Seguramente la más grande de las aportaciones a la culinaria andaluza y española, en general, la hicieron los romanos, mucho antes de la Era Cristiana, cuando introdujeron en la Península Ibérica dos plantas emblemáticas: el ajo y, sobre todo, el olivo. Provenientes de las zonas más orientales del Mediterráneo, ambos han ocupado los primeros puestos de la lista de ingredientes de nuestra cocina: el ajo como condimento, y el aceite de oliva,

sustituyendo con ventaja a cualquier otra grasa vegetal o animal.

En la gastronomía malagueña y andaluza debemos considerar en segundo lugar la influencia musulmana. Teniendo en cuenta la pervivencia en Andalucía, durante casi ocho siglos, de los musulmanes, podemos afirmar que nuestra culinaria es resultado de la estrecha convivencia de costumbres islámicas y cristianas. Hoy en día están en pleno apogeo modo e ingredientes que compartimos con países del Magreb, sobre todo en el uso de condimentos y especias y en la confección de dulcería.

Pero además de la enorme influencia de romanos y musulmanes, tenemos los productos propios de nuestra zona geográfica, que son importantísimos. Tenemos una cocina de costa y otra de sierra. La primera basada en pescado menudo, como son los boquerones, salmonetes o jurelitos, que fritos con aceite de oliva le han dado la gran fama que tienen a los merenderos y restaurantes de la Costa del Sol, y que cocinados junto a las patatas, tomates y cebollas resultan en insuperables sopas y cazuelas.

Vemos pues cómo, en nuestra cocina popular, se combinan con acierto nuestros productos originales con los procedentes del Oriente o de las Américas.

El interior, a su vez, nos proporciona un elemento de importancia capital en la cocina andaluza y malagueña. Me refiero a la almendra. Esta maravillosa fruta seca nos ha permitido crear una de las sopas frías más sabrosas y exquisitas que se conocen, el ajo blanco, del que constituyen la base, junto al aceite de oliva. No es sólo en el ajo blanco donde brilla la almendra. Los recetarios malagueños abundan en fórmulas que incluyen la almendra como ingrediente principal: hablamos de las sopas de rape y otros pescados, los guisos de pollo y carne, tanto de vacuno como de cordero y, sobre todo, la repostería.

He querido destacar la utilización que se hace en la cocina de Málaga de productos básicos asociados a la economía de la zona; y habría que añadir al pescado y al aceite de oliva, la almendra de nuestros montes, el vino moscatel, los frutos secos, pasas e higos, etc. En las zonas limítrofes con otras provincias se pueden observar ciertos matices diferenciales; así, al acercarnos a las provincias de

Sevilla y Córdoba, los gazpachos se van convirtiendo en salmorejo y porra, hacia Cádiz es más frecuente cocinar el pescado que freírlo, y es maravilla el aroma que en tiempo navideño impregna los campos del interior, en cuyos pueblos se elaboran polvorones, mantecados, alfajores, etc.

Quiero decir unas palabras sobre la ciudad donde trabajo. La comarca más montañosa de la provincia de Málaga es conocida como la serranía de Ronda. Esta ciudad, ubicada en un paraje de singular belleza, ya era antigua cuando pasaron por ella los romanos, que dejaron algunos utensilios de gran valor; también fue joya codiciada por cristianos y musulmanes durante la Edad Media y, más modernamente, adoptada como solar por renombrados personajes como el poeta Rainer María Rilke, el novelista Ernest Hemingway, etc.

Cuenta con la plaza de toros más antigua de España, un magnífico casco histórico de calles empedradas y palacetes, baños árabes y hoteles clásicos perfectamente acondicionados. De ella surgen dinastías de grandes figuras del toreo y, en los últimos años, ha experimentado un desarrollo turístico muy importante debido a sus incontables atractivos y a su proximidad con Marbella. Con todo ello se ha propiciado la instalación de nuevos hoteles y restaurantes y es en uno de éstos donde yo trabajo.

El restaurante del que les voy a hablar se llama *Tragabuches*, está dirigido por Sergio López, quien ostenta el título de mejor cocinero joven de España, 1999.

Sergio, al igual que todos los grandes de la cocina, tiene todo un equipo a sus espaldas, que le ayuda a hacer posible lo que hace, yo soy uno de los que integran ese equipo. Entre todos intentamos inventar, deconstruir y construir platos, intentamos crear otros nuevos y modernizar antiguas recetas, adaptándolas a la época en la que vivimos, teniendo en cuenta siempre los productos más típicos de la zona, los recetarios y tradiciones (por ejemplo: el Rabo de toro, en La goyesca).

Tal vez a nosotros nos ha costado un poco más que la gente se acostumbre a degustar este tipo de cocina, llamada cocina

de autor o cocina creativa, debido a que Andalucía es una tierra con unas tradiciones y costumbres gastronómicas y culturales muy arraigadas.

Esta cocina llamada de autor tiene ya muchos años a sus espaldas.

En España este tipo de cocina entra por el norte, el País Vasco, Cataluña, sigue por la capital, hasta llegar al sur donde nos encontramos nosotros, hoy en día hay restaurantes de alta cocina repartidos por toda España y todo el mundo.

Apostamos por el menú de degustación, ya que ofrece más oportunidades al comensal de probar nuestra cocina, a la carta el cliente sólo degustaría tres platos más o menos.

Es una cocina en la que se intenta dar más importancia y salida a los productos de la zona, como ya he dicho antes. Por ejemplo, tenemos el caso del queso de cabra rondeño, un queso que es exquisito. Teniendo en cuenta que es una materia grasa, pero de una consistencia un tanto arenosa, se le ha buscado un producto que fuese más ligero, e intentando darle un toque de dulzor y acidez, tenemos el resultado del mil hojas de queso y *foie*. Aunque en este caso también hemos utilizado un producto que en esta zona no es tan típico, como es el *foie*. Pero empieza a haber muchas granjas para ello en nuestro país, el *foie* es otra materia grasa, de un sabor buenísimo y una consistencia grasa muy suave.

Tomemos el caso del mar y montaña. La gente no está acostumbrada a ver cómo le sirven un plato en el que los ingredientes fundamentales son el gallo (un pescado) acompañado de unas manitas de cordero guisadas y unos aceites aromáticos. Pero les resulta raro porque esta gente ha crecido con unas costumbres en las que eso ni se les hubiera pasado por la cabeza. Por ejemplo, en Andalucía, concretamente en Málaga, cuesta trabajo sacar de la cabeza a la gente que no sólo está bueno el pescado frito; un pescado con un buen jugo de carne suavcito, o de pollo, potencia mucho el sabor.

En Andalucía son muy típicas las sopas frías, como los gazpachos y el ajo blanco; estas sopas frías eran, en un principio, platos que aprovechaban el pan duro de días anteriores, mezclándolo

con los elementos más cultivados en nuestras tierras. En el caso del ajo blanco se mezcla con almendras, ajo y aceite de oliva y en el caso de los gazpachos con productos de la huerta como tomates, pepinos, pimientos e, incluso, habas.

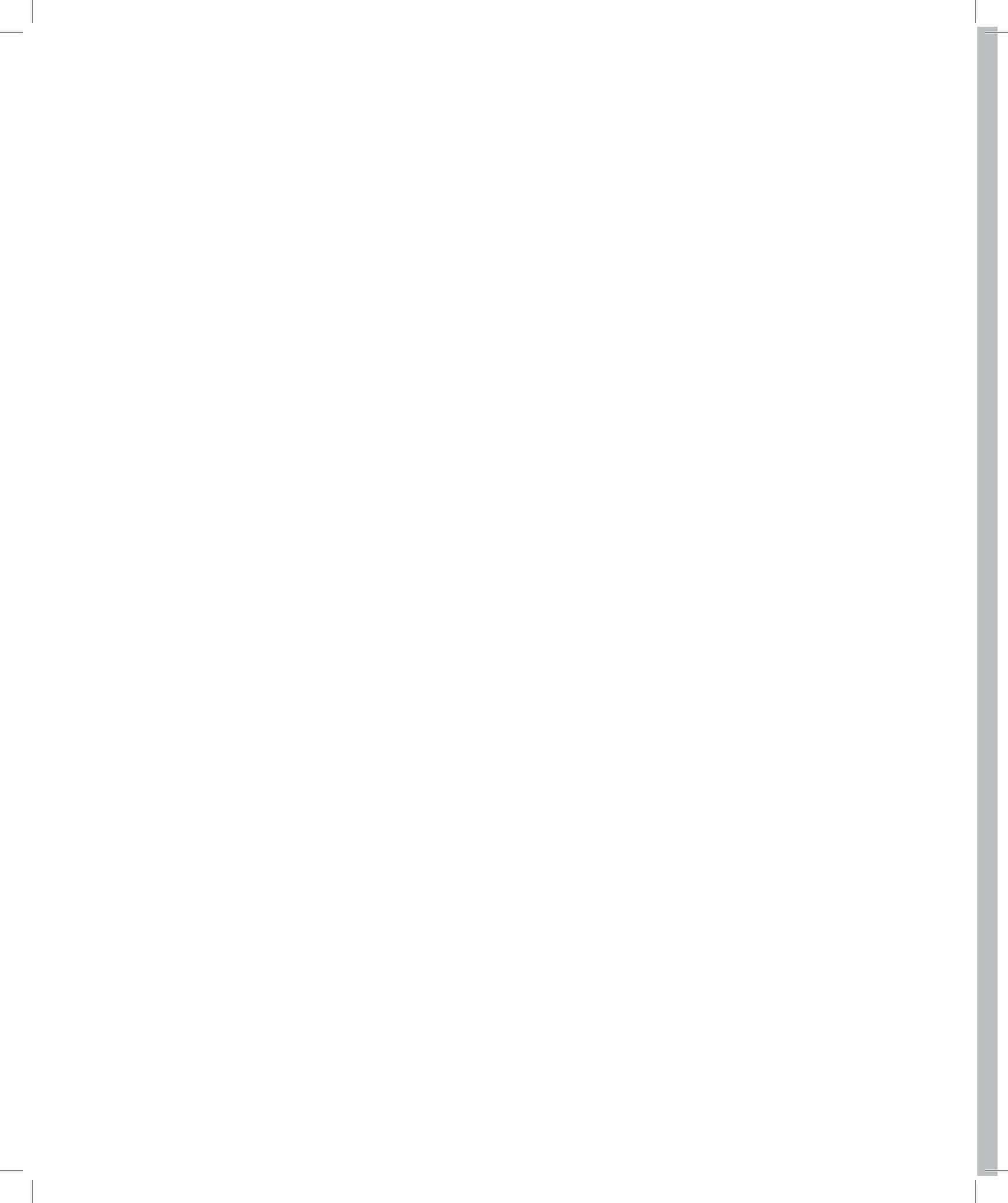
Hoy en día estas sopas son un plato habitual en verano en las casas andaluzas, primero se ha conseguido darles una suavidad que era difícil conseguir antiguamente, pero ahora, queriendo ir aún más lejos, hemos querido darle una nueva textura y una nueva temperatura, y de ahí ha surgido el helado de gazpacho.

Respondiendo a los gustos de los clientes hemos creado un gazpacho bien frío, que refresca y sorprende a quien lo prueba, tanto por su nueva textura como por sus sabores, de ahí resulta el helado de gazpacho con atún de almadraba, gelatina de manzana y reducción de vinagre.

Esto le parece muy extraño a la gente, pero yo les pediría que se dejasen llevar, que se sentasen y degustasen, que detrás de cada plato hay todo un equipo que estudia y trabaja para que les guste, un plato no se crea en un día ni en dos, hay varias semanas detrás de él; que no se mezcla por mezclar, todo obedece a un estudio previo.

Quería decir a los jóvenes, que son los que se van a hacer cargo de la cocina regional de su país, que tengan ánimo a la hora de crear y de poner invención en su cocina, teniendo en cuenta que hay una cantidad increíble de ingredientes que se pueden combinar, nunca a lo loco, de cientos de maneras diferentes e, incluso, apoyarse en las recetas tradicionales, innovándolas y adaptándolas.

¿Quién nos dice que esos platos que los jóvenes crean o modernizan no van a formar parte algún día de la tradición de



Capítulo IV







*Gilberto
Smith*

Visión histórica
de la cocina
cubana



I. Introducción

La cultura es el conjunto de valores materiales y espirituales creados por la humanidad en el curso de la historia. Su fuerza se expresa mediante el desarrollo de la sociedad en la educación, la ciencia, la literatura y las artes, entre otros muchos aspectos. La cultura es el alma de la nación; defenderla es luchar por la identidad nacional.

El arte culinario es parte integrante de la cultura, es una expresión concreta de una de sus peculiaridades y, por ello, manifestación innegable de la identidad nacional. La gastronomía contribuye al acercamiento y conocimiento de los pueblos. La forma en que se preparan los alimentos permite conocer características de otros países, sin llegar a visitarlos. Muchas personas hablan con admiración de la comida china, italiana, francesa o española, entre otras, las disfrutan y, a través de ellas, llegan a querer a esos lugares y a su gente.

El arte culinario cubano es el fruto de un largo proceso de transculturación y fusión de diversas cocinas, originarias de cuatro continentes (África, Europa, Asia y América). Este proceso, que ya lleva cuatro siglos de gestación y desarrollo, se encuentra en su mejor momento, precisamente cuando puede alcanzar el mayor esplendor.

II. Antecedentes históricos

Cuando los españoles llegaron por primera vez a las costas cubanas, el 27 de octubre de 1492, encontraron una población de

aborígenes que, aunque no de gran fortaleza física ni de mucha estatura, se caracteriza por su magnífica salud, así como por sus cuerpos esbeltos y ágiles. Los taínos, su expresión social más desarrollada, poseían criaderos de peces y quelonios; cazaban jutías, aves, armadillos y otros animales, y recolectaban moluscos. Por esta vía, obtenían las proteínas necesarias, pero su mayor ventaja se encontraba en las frutas y vegetales que abundaban en la isla, las cuales les proporcionaban el porcentaje adecuado de vitaminas y minerales.

La fuente para obtener carbohidratos la tenían en las viandas que crecían con facilidad en los fértiles suelos. En este caso se encontraban el boniato, la yuca, la malanga, la calabaza y el maíz. Con todos esos elementos podían integrar una dieta sana y equilibrada.

Los colonizadores aprovecharon esta riqueza alimentaria, propia de un país del trópico, para complementar su dieta. Entre los productos que más utilizaron se encuentra el cazabe, elaborado con yuca rallada, el cual, en ocasiones, sustituía el pan, que no podían fabricar, por la ausencia de harina de trigo. El cazabe posee la ventaja adicional de la durabilidad, pues puede permanecer guardado hasta un año, sin perder sus cualidades nutritivas. Con este sustituto del pan, emprendieron expediciones de conquista al interior de la isla e incluso al continente.

También asimilaron con gran facilidad el ajiaco indígena, que enriquecieron con los productos de su olla “podrida”. Por supuesto, los españoles no se conformaron con los productos y el tipo de comida que encontraron, para ellos insuficiente. Como conquistadores que eran, impusieron en los nuevos dominios sus hábitos alimentarios. Con este fin introdujeron varios tipos de ganado: vacuno, porcino, equino y caprino, que en aquellos tiempos no existía en estas tierras. También trajeron diversas aves, como gallinas, patos, pavos, palomas, entre otras. Por esta vía ampliaban las posibilidades de ingerir proteínas en mayor magnitud y variedad.

Para cubrir sus necesidades de carbohidratos y energía im-

portaron el aceite de oliva, el trigo, el arroz y el vino, productos a los que están muy acostumbrados. A esta gama de alimentos le agregaron algunas hortalizas y vegetales que consumían directamente o como condimentos.

Los indocubanos fueron aniquilados casi por completo en los primeros años de la conquista y colonización de la isla. No resistieron las duras jornadas de trabajo y los tremendos maltratos a que los sometían sus captores, para obligarlos a encontrar oro, que era su principal interés en aquellos tiempos. Algunos aborígenes escaparon a las regiones montañosas de la parte oriental del país, por lo que sus descendientes pudieron conservar y transmitir a otras generaciones muchas de sus costumbres alimentarias.

Años más tarde, ya en el siglo XVII, surgió la necesidad de desarrollar la producción azucarera y se hizo evidente la ausencia de fuerza de trabajo resistente al trópico y a las duras tareas de esta producción. En esas circunstancias, decidieron utilizar esclavos africanos, que cumplían cabalmente estas exigencias, por lo cual los arrancaron de sus territorios y los trasladaron a este país, en cantidades tan significativas que, a mediados del siglo XIX, llegaron casi a igualar a la población libre (436,500 en 1841, lo que representaba 43.3% del total de habitantes).

El impacto de este movimiento migratorio obligado no se hizo esperar en las costumbres alimentarias. Para los esclavos se elaboraron dietas especiales, encaminadas a incrementar su rendimiento y a reducir los gastos que podían ocasionar. Se les administraba un poco de aguardiente antes de comenzar el trabajo, como fuente energética, y porciones de bacalao o tasajo en cada comida. El resto de sus alimentos consistía en un complemento de carbohidratos, el “funche”, elaborado con harina de maíz o arroz y viandas. De aquella época proviene la introducción en Cuba del cultivo del ñame, la malanga y el plátano, de origen africano, que hoy constituyen renglones esenciales en nuestra dieta cotidiana.

Pero los esclavos no trabajaban sólo en las plantaciones cañeras; algunos de ellos tenían el privilegio de laborar como sirvientes domésticos y vivir en condiciones más favorables que sus hermanos del campo. De esta forma en muchas casas de la aristocracia criolla y española trabajaban, como cocineros, hom-

bres y mujeres originarios del continente africano. Por ello, a nadie debe extrañar que el gusto dietético de los esclavos se reflejara en las mesas de sus amos.

Así, el chilindrón de chivo, el quimbombó, el arroz con pollo y la utilización del ajo, la cebolla y la naranja agria, como condimentos, también se convirtieron en costumbres cotidianas de las familias adineradas.

Los chinos comenzaron a llegar a Cuba a mediados del siglo XIX. En un período no mayor de 30 años, arribaron a estas tierras más de 50,000 culíes. Aunque en apariencia se les contrataba, realmente se trataba de una forma encubierta de esclavitud, utilizada para eludir las prohibiciones a la trata de esclavos, que ya en aquellos tiempos eran muy fuertes.

Estos chinos, procedentes en su mayoría de Cantón, poseían una profunda tradición culinaria, muy específica y apreciada. Muchos de aquellos “contratados” pasaron a trabajar como cocineros, mientras que otros se dedicaron a fomentar el cultivo de hortalizas, con lo cual se diversificó la existencia de vegetales, tanto en nuevas especies, como en variedades.

Cuando aquella esclavitud disfrazada fue totalmente abolida, muchos de ellos, personas emprendedoras, laboriosas y muy ahorrativas, abrieron sus propios comercios, especialmente pequeños restaurantes, a los que el pueblo denominó “fondas”. Allí se servía el arroz frito, el chop suey, las maripositas y los sabrosos helados de frutas, entre otros alimentos propios de su tierra.

Por su agradable sabor y sus módicos precios, este tipo de comida adquirió rápidamente una gran difusión entre la población cubana, que no sólo la consumía directamente en las fondas o la recibía en cantinas que algún chino sonriente les llevaba a la casa, sino también la asimiló como parte de la cocina hogareña.

Los franceses también hicieron su aporte a la cultura culinaria de la nación cubana. Ellos llegaron a estas tierras procedentes de Haití, donde había estallado una revolución que obligó a muchos colonos a trasladarse a Cuba con sus familiares, incluso con algunos de sus esclavos domésticos.

Se ubicaron, principalmente, en las zonas montañosas de la

región oriental y en la Sierra del Rosario, donde fomentaron magníficos cafetales. Con ellos llegó su cocina, que ya era reconocida como una de las mejores del mundo. La influencia francesa no fue mayor por la escasa cantidad de emigrantes que llegaron a estas tierras y la localización específica de sus lugares de residencia, pero su aporte, sobre todo en el refinamiento de las formas y la repostería, no debe ser obviado.

Otras etnias también se integraron al crisol en que se fundió la tradición culinaria de este pueblo.

Tal es el caso de los yucatecos, asentados en las costas del sur del país; los japoneses, en la Isla de Pimos (hoy Isla de la Juventud), así como los haitianos y jamaicanos, en Camagüey y Oriente. Pero las fuentes decisivas se encuentran, sin duda alguna, en las migraciones antes mencionadas.

El advenimiento del siglo XX, y con él de la seudorrepublica, contribuyó a profundizar el carácter cosmopolita del arte culinario cubano, porque comenzó a influir un novedoso elemento: el turismo.

Ya desde 1840 existía un importante tráfico marítimo de pasajeros y mercancías entre La Habana y algunas ciudades norteamericanas, como Nueva York, Boston, Filadelfia y Cayo Hueso. Ello permitió que comenzara un flujo permanente de turistas, que buscaban disfrutar de las aguas medicinales, abundantes en estas tierras. Ese auge de visitantes nortños fue tan notable, que a mediados del siglo XIX fue inaugurado el primer hotel con las comodidades modernas que exigían los turistas norteamericanos: el Santa Isabel, enclavado en el antiguo palacete de los condes de Santovenia. Los turistas norteamericanos, además de un alojamiento moderno, necesitaban una gastronomía de calidad, que incluyera platos de su preferencia, exigencia que, por razones principalmente financieras, fue plenamente satisfecha.

Los principios del siglo XX estuvieron matizados por la designación de Varadero como balneario nacional de atractivos naturales singulares (1920). Fue autorizado el juego para atraer a turistas de amplios recursos monetarios (1922) y se construyó el hotel Nacional (1930), actualmente insignia de la hotelería cubana.

Hasta la década de los 40, los restaurantes y hoteles se encontraban principalmente en manos de españoles y franceses y, en muy pocos casos, de cubanos. Sin embargo, en las cocinas, una masa importante de nacionales se esforzaba por aprender las técnicas culinarias extranjeras que, en aquella época, se inspiraba en la cocina francesa y estadounidense.

Concluida la Segunda Guerra Mundial y, muy especialmente, en los primeros años de la década de los cincuenta, un nuevo tipo de empresario estadounidense comenzó a apoderarse de la infraestructura turística del país. Proliferaron los casinos de juego, y figuras rutilantes del mundo artístico visitaban la isla.

El rápido incremento de los negocios determinó que aumentara la cantidad de chefs extranjeros en las cocinas de los restaurantes y cabarets de lujo, pero, junto a ellos, comenzaron a surgir los nacionales, que habían asimilado los secretos de la cocina internacional, al tiempo que mantenían en sus conciencias el legado culinario del país, ahora enriquecido por una experiencia más amplia y compleja.

En la estrategia de desarrollo también se presentan importantes sucesos, que se incluyen decisivamente en el destino del arte culinario, como los que a continuación se exponen.

- * Como una necesidad vital del país se desarrolla impetuosamente el turismo internacional, el cual se convierte en la locomotora de la economía cubana, el sector más dinámico de su avance.
- * Surge la necesidad de desarrollar la gastronomía nacional e internacional, por lo que se abren decenas de magníficos restaurantes, donde la calidad es lo primero.
- * Para adaptarse a las nuevas condiciones económicas es necesario modificar sustancialmente la dieta de la población. Se introducen nuevos productos, como la soya, que amplía las posibilidades de suministro de proteínas.

- * La profesión de gastrónomo se dignifica y aumentan sus integrantes, preparados en escuelas más numerosas y efectivas.
- * Se introducen las técnicas y tecnologías más modernas en las cocinas. El arte culinario se moderniza.

III. Factores que determinan las características del arte culinario

Siempre que se analice el arte culinario, para profundizar en el conocimiento de sus aspectos esenciales será necesario estudiar un conjunto de factores, entre los que se encuentran los geográfico-naturales, económicos, histórico-sociales y psicológicos.

En el caso de la gastronomía cubana contemporánea, estos factores se manifiestan de la siguiente forma:

- a) *Geográfico-naturales*. En la cocina de este país ha influido decisivamente la ubicación geográfica del archipiélago cubano. Es un territorio integrado por cientos de islas y cayos, situados en una zona subtropical, que forman parte de la cultura del Caribe y muy cercanos a otras tierras del Continente Americano, al cual pertenece. La posición de Cuba, a la entrada del Golfo de México, la convierte en un punto casi obligado para los viajeros que atraviesan el Canal de Panamá o visitan los territorios de la cuenca del Caribe.

La exuberante flora y diversa fauna proporciona múltiples y variados productos, que son la base de su cocina. El clima peculiar hace que algunos de sus alimentos adquieran un sabor especial, como ocurre con la langosta y los camarones de sus aguas. El ron que se produce de la caña de azúcar e incluso el tabaco son únicos en el mundo.

- b) *Económicos*. Los factores económicos son decisivos en cualquier proceso social y mucho más si se trata de negocios. Cuando las necesidades económicas no lo requieren y si no existe el financiamiento adecuado, es muy difícil que la gastronomía adquiera las propor-

ciones y la calidad que potencialmente puede lograr. En el caso de Cuba, durante la década de los 90 el gobierno aplicó una política encaminada a crear la infraestructura para el desarrollo acelerado al turismo, que incluye, como uno de sus principales elementos, la creación de una red de restaurantes de alta cocina, donde se elaboran platos de la cocina internacional y propia del país.

Ya en 1997 el turismo se convirtió en la rama más dinámica de la economía nacional, sustentado por cuantiosas inversiones que realiza el Estado cubano y por el aporte de capitales extranjeros que proporcionan, además de financiamiento, tecnología, mercado y experiencia administrativa.

- c) *Histórico-sociales*. La llegada a Cuba de diversas nacionalidades constituyó un aporte decisivo a la cultura nacional, determinó que se forjara, en el crisol de la lucha por la independencia, una nacionalidad multirracial, pero integrada por una comunidad económica, política y social única, con sus propios rasgos y peculiaridades, resultado de la fusión y el devenir de la





*Alfredo
Ascanio*

Vieja y nueva
gastronomía
iberoamericana
y del Caribe



Introducción

La fabricación de productos turísticos novedosos mediante la incorporación de actores de la propia comunidad es una necesidad urgente. Este proceso de elaboración de un “producto” nuevo se puede lograr incorporando al recurso local un valor agregado que no es de infraestructura sino de organización, pues de lo que se trata es de añadirle los atractivos de una nueva cultura, en lo que se refiere a instalaciones adecuadas y mediante el servicio de personal de contacto, o anfitrión, que no sólo conozca lo que puede aportar al turismo, sino que pueda recibir también un adiestramiento nuevo para que complemente su antigua o moderna capacidad como experto (Monreal, 1998: 72-74).

Un “producto turístico” local importante es la gastronomía, orientada a segmentos del mercado turístico. El historiador chileno Roberto Paez nos recuerda que, en el campo gastronómico, muchas recetas son secretos celosamente guardados, a los que difícilmente puede otorgárselas autoría, pero cuando nos relata el muestrario de la comida que se sirve a los turistas en el puerto de Coquimbo y en los balnearios de Guanaqueros y Tongoy, nombra de inmediato la Albacora con salsa de mantequilla, la Palometa con salsa lupa, el Cupe de jaiba y los Mariscales parmesanos.

Durante el siglo XIX existió en Chile la *belle époque* gastronómica, debido a la influencia de los platos franceses e ingleses que se arraigaron a la par de la explotación minera, como por ejemplo: el Guiso de ostras al John, que fue una receta perdida en el tiempo (1998: 105-110) y que si hoy fuese rescatada podría sorprender a los turistas europeos.

* Profesor titular en la Universidad Simón Bolívar, de Caracas, Venezuela. Ha sido dos veces viceministro de Turismo en su país.

En todos los países de Iberoamérica y el Caribe se ha trabajado el área de los recetarios de cocina con mucho interés y por mucho tiempo. Existen países como México, por ejemplo, que han podido internacionalizar sus platillos vernáculos. En otros países aún no ha sido posible capitalizar un patrimonio tan importante como lo es el culinario.

Los recetarios antiguos, los concursos modernos y los recetarios actualizados

Los antiguos recetarios de gastronomía latinoamericana hoy deberían ser un tesoro para las nuevas escuelas de alta cocina que se incorporan al turismo. Pocos recetarios se han podido conservar y muchos permanecen en archivos familiares. No obstante, es necesario rescatar, de los periódicos de la época, aquellas recetas que forman el verdadero patrimonio turístico gastronómico. Por ejemplo, en un diario provincial chileno de 1900 se difundía la receta del llamado Filete a la coquimbana, un plato para lucirse ante invitados nacionales e internacionales (Paéz, po. cit. p. 113).

Incluso, los poetas chilenos que vivieron desde 1900 hasta 1960, como Pablo de Rokha, por ejemplo, seudónimo de Carlos Díaz Loyola, tuvieron la osadía de cantar la vida chilena sencilla en sus comidas y bebidas. En el poema titulado "Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile", el poeta Dr. Rokha nos habla del "camarón del Huasco", y de la olorosa "empanada colchagüina", así como del "costillar de chanco con ajo", picantísimo, y de la "guañaca en caldo de ganso", acompañado con el vino de Pocoa (1992: 191-211).

En una muy antigua guía turística denominada *Venezuela, a land where it's always summer*, su autor, el norteamericano William Eleroy Curtis, (1896) se refería con entusiasmo a la calidad del café y el cacao venezolano, y en especial a la variedad de café denominada "Caracas Washed", y a las dos variedades de cacao llamadas "El Criollo" y "El Trinitario", pero también, recientemente, la revista *Pandora*, del diario *El Nacional*, realizó un concurso de la nueva cocina venezolana y el 27 de enero de 1996 publicó

las recetas ganadoras: Salchicha de hongos en salsa de perejil, un plato salado inventado por Carlos Becerra; y Paté Barlovento en crema de guayaba, de Brizeida Marrón, así como doce platos más entre salados y dulces.

En Venezuela la cocina tradicional ha tomado prestigio por iniciativa de Armando Scannone, quien se ha dedicado a recopilar recetas, en particular las que provienen del entorno de Caracas y su sazón. No obstante, la cocina del país, como la pizca andina, los platos zulianos a base de coco, la cocina llanera de cacería, la que proviene de la Guayana venezolana, a base del merey, y el llamado talkari oriental, se pueden encontrar en el libro Geografía gastronómica venezolana, de Ramón David León, pues allí aparece la verdadera cocina de origen doméstico, desarrollada en los hogares.

En el caso uruguayo, el Manual de cocina del Instituto Crandon (1965) tuvo su origen en las pequeñas escuelas de economía doméstica fundada por Cecilia Güelfi en el año de 1879, de allí que su importancia se funde en el valor nutritivo de los alimentos y la dieta semanal de por lo menos 1,100 calorías al día, sin olvidar el aspecto atractivo del arreglo de la mesa, el planeamiento del menú, el equipo para la cocina, los envases para las medidas de ingredientes, la definición de los términos usados y la conservación de los alimentos.

Una labor de años para ser institucionalizada

Los ejemplos anteriores no son más que una muy pequeña muestra de la labor tesonera que durante años muchas personas, unas sin fines de lucro y otras con un marcado interés comercial, han venido trabajando en el área de los recetarios de la cocina latinoamericana. Sin embargo, todavía las grandes cadenas hoteleras no aprecian en todo su valor la cocina vernácula, sino la cocina internacional promovida por la mayoría de los chefs europeos que contratan.

El turismo gastronómico se fundamenta más bien en la cocina tradicional de cada país; una cocina que nació en los hogares y que es también muchas veces una cocina mestiza, donde lo ibérico, lo

indígena y lo africano producen una fórmula mágica que logra una sazón diferente en cada espacio geográfico. Incluso, en algunos de nuestros países, como México, Perú y Bolivia, la cocina autóctona de origen azteca, maya e incaica, sí ha logrado un posicionamiento, incluso en el campo internacional. Lo mismo la cocina típica de Bahía (Brasil), la cual cuenta con un mercado cautivo local que gasta más del 20% del presupuesto familiar dedicado a la demanda de bienes culturales (Burman: 1998,76); pero no es el caso de la gastronomía caribeña, por ejemplo, la cual no ha recibido el respaldo adecuado de las oficinas de turismo de la región.

Lo que ha faltado para que esa cocina se institucionalice y pueda ser un recurso turístico de primer orden, es la búsqueda y rescate de recetas antiguas para poder utilizarlas tal como eran o modernizarlas; la creación de escuelas de alta cocina que puedan realizar una labor de investigación gastronómica y formación profesional; y el reconocimiento de los entes nacionales de turismo de la importancia de la gastronomía tradicional y de la nueva gastronomía inventada localmente, como un patrimonio turístico.

Una propuesta para Puebla

Es conveniente que desde Puebla, México, un estado y un país con una verdadera tradición culinaria, surja una iniciativa par que con el apoyo de la Secretaría de Turismo de Puebla, y de la UNESCO, se pueda desarrollar una escuela iberoamericana del Caribe de alta cocina, dedicada a la investigación gastronómica y a la innovación de nuevos platos, como expresión cultural de esta parte del continente americano.

En el Congreso de Puebla tienen que surgir recomendaciones vigorosas para que los organismos de turismo de los países iberoamericanos y del Caribe incorporen en su sistema turístico nacional no sólo los servicios de la restauración, que ya forman parte del sistema como empresas turísticas, sino las organizaciones privadas o bien las ONG's que puedan dedicarse a la tarea integral de rescatar las antiguas recetas de la cocina latinoamericana y caribeña, de inventar nuevos platos, nuevos dulces y nuevas

bebidas, con la idea de potenciar la oferta en los restaurantes de la región y otorgarles así una novedosa parcela de competitividad frente a la avasallante comercialización de la cocina internacional de origen europeo, norteamericano y asiático.

Una escuela de alta cocina iberoamericana y del Caribe, dedicada a la formación de los futuros chefs de esta parte del continente, puede suscribir convenios o alianzas estratégicas con escuelas e institutos ya existentes, que han explorado menos la cocina tradicional -con la excepción de algunos países- y que han abandonado la investigación culinaria, lo cual es un error, pues esta tarea es una manera estratégica de crear nuestras rutas gastronómicas, mismas que deberían formar parte de los paquetes turísticos que elaboran los operadores de viajes, ya que sin una adecuada comercialización de esa oferta, será difícil que los restaurantes se inclinen por añadir nuevos platillos cuando planifiquen sus menús. Tiene que haber un segmento del mercado con poder adquisitivo discrecional, para que pueda ser rentable la incorporación de platos que han necesitado de la investigación y de un desarrollo previo.

Además, en una empresa de servicios alimenticios no se trata de vender sólo la comida que surge de recetas exóticas, sino que es necesario vender experiencia, lo cual involucra atmósfera, decoración interior, mobiliario, uniformes del personal, atención cálida al cliente, todo ello como elementos de un sistema cuyo objetivo debe ser lograr la satisfacción del consumidor más exigente (Zancudo y Alcántara: 1999: 137-138).

Referencias bibliográficas

- Burman, Grazia, "Impacto de Cultura na Economía de Bahía; participacao no gasto turístico e consumo de residentes e governo", en *Turismo em Análise*, Escola de Comunicacoes e Artes da Universidade de Sao Paulo, Brasil, Vol. 9, No. 2, Nov, 1998, pp. 70-87.
- De Rokha, Pablo, *Antología*, Madrid, Visor Libros, 1991.
- El Nacional*, revista *Pandora*, Recetas de Concurso, Caracas, Venezuela, 27 de enero de 1996. No. 670.
- Instituto Crandon, *Manual de Cocina del Crandon*, Montevideo, Colombino Hermanos, S.A., 1965
- Monreal, Eduardo, "Desarrollo económico local desde una perspectiva turística", en *RUTA*, Revista Universitaria de Turismo y Administración, Universidad de La Serena, Chile, 2º Semestre de 1998, No 3. pp. 105-113
- Sacannone, Armando, *Mi Cocina: a la manera de Caracas*, Caracas, Jaimes Libros, S.A. 4ª edición, 1986.
- Zancudo, María Teresa y Alcántara, María Cristina, "Diseño estratégico de empresas de servicios alimenticios", en *Estudios y Perspectivas en Turismo*, CIEST, Buenos Aires, Vol.8, No. 1 y



*José
Rafael
Lovera*

La gastronomía
venezolana:
tradición en la
modernidad



La gastronomía
venezolana:
tradición en la
modernidad

José Rafael Lovera

La culinaria venezolana adquirió perfil propio en la segunda mitad del siglo XVIII y, a partir de entonces, sobre todo durante el siglo XIX, ha recibido influencias foráneas, particularmente francesas. Las circunstancias de la sociedad venezolana, que ha sido muy abierta, y que su ubicación geográfica tenga como límite gastronómico el área caribeña, donde han estado presentes diferentes culturas (holandesa, francesa e incluso hindú), explican el enriquecimiento operado en nuestra cocina durante la pasada centuria.

En nuestros días, con especial fuerza desde mediados del siglo XX, la penetración del *american way of life* y la cada vez más creciente urbanización han relegado esas tradiciones, poniéndolas en trance de desaparición. Ante este panorama han surgido esfuerzos para rescatar la coquinaria típica, que se ha manifestado fundamentalmente en dos planos. En primer lugar, comenzaron a aparecer recetarios de cocina modernos, en el sentido de que en ellos las fórmulas se expresan de manera sistemática, en lenguaje claro, con medidas precisas y también con ilustraciones, lo que ha permitido la preservación de tan importante acervo en el ámbito doméstico. En segundo término, fue creado un Centro de Estudios Gastronómicos, concebido como una asociación sin fines de lucro, dedicada al rescate de esa tradición, pero esta vez con miras a la cocina pública, al mundo de la restauración, regida por criterios de rigor y excelencia. En el nacimiento de esta última institución confluyen, además de la decidida voluntad de rescate de los valores venezolanos, el hecho de que en las últimas dos décadas han proliferado jóvenes vocaciones en el ámbito de la cocina.



*Raúl
Lody*

Presencia de África
en la gastronomía
de Bahía



Presencia de África
en la gastronomía
de Bahía

Raul Lody

La llegada de los africanos a Brasil, en calidad de esclavos, sucedió durante más de 350 años. Desde la segunda mitad del siglo XVI vinieron de Guinea; durante todo el siglo XVII, de Angola y del Congo; hasta el inicio de la segunda mitad del siglo XVII, de la Costa Mina, y hasta la mitad del siglo XIX, de Benin. Los que fueron a Bahía trabajaron en las grandes plantaciones de caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) y de tabaco (*Nicotina tabacum* y *N. rustica*). Se cree que la cifra total de esclavos africanos en Brasil llegó a cuatro millones de personas.

Bahía, y su capital Sao Salvador, son espacios notables de afrodescendencia, donde se han preservado costumbres y tradiciones que dan autenticidad a las relaciones de pueblos hermanados por las mismas identidades matrices comunes de memoria histórica.

Se trata de diferentes grupos etno-culturales de la costa occidental, del centro occidental o austral y del oriente de África, además de presencias islámicas, con lo que se amplía la formación de un ethos expresivo, propio del pueblo de Bahía.

Sin embargo, con algunas sociedades y culturas de África Occidental, como los Yoruba y los Fon, originales de Nigeria y de Benin, hubo mayor comunicación y se hicieron más visibles los lazos.

Sin duda, los conceptos más actualizados sobre patrimonios culturales incluyen los acervos étnicos, que determinan la singularidad y especificidad de una región, de un grupo, de una ciudad.

En el caso de Bahía, y aquí debe destacarse Sao Salvador,

se trata del conjunto de civilizaciones africanas que determinan las opciones estéticas, las preferencias musicales y coreográficas, las cuales indican formas ritualizadas de creencia y devoción en las ceremonias religiosas para los orixás¹ que escogen alimentos, condimentos y maneras de preparar la comida y de servirla.

En Bahía se vive un África expresiva, entendida y valorada, que dialoga con los testigos materiales de las iglesias, conventos, palacios, caseríos coloniales y señoriales.

Árboles sagrados, sitios verdes, construcciones que se rigen de acuerdo con planos y estilos más próximos a África y que llevan en sí, a manera de templos, el ideario de muchas culturas; algunas a la moda brasileña, pero siempre reservando patrimonios tan notables como aquellos de madera y oro de los altares de las iglesias barrocas.

Es en este escenario pluricultural que la gastronomía de Bahía adquiere identidad, por medio de un conjunto variado de ingredientes y recetas, por el uso de objetos de barro, de madera, de metal, propios del quehacer artesanal, con los que se cumplen rituales para servir y consumir las comidas.

En la gastronomía bahiana hay un lenguaje sensible y emocionado. Muchas de las comidas y de los ingredientes son los mismos que se usan en el África Occidental, que aproxima y reúne a los pueblos por el acto civilizador y biológico de la alimentación.

De esta forma se construyen relaciones de género, de clase social, de jerarquía, que determinan lugares e individuos y de grupos.

*Acarajé*², *abará*³, *acacá*⁴, *bobó*⁵, *caruru* (*carurú*)⁶, *vatapá*⁷, son algunos casos de alimentos africanos que se viven en las calles, en las ventas ambulantes, en los restaurantes, en las casas particu-

¹ *Orixás*: entidades energéticas, divinas, que representan las diversas fuerzas de la naturaleza.

² *Acarajé*: (acarayé): especie de buñuelo hecho de masa de un frijol llamado feijao fradinho (*Vigna Sinensis*), sazonado con cebolla y sal, que se fríe en aceite de dendé (*Elacis guyneensis L Palmae*).

³ *Abará*: masa de frijol cocido con dendé y camarones.

⁴ *Acacá*: masa de maíz blanco cocido, sin condimentos, envuelta en hojas de bananera (como si fuera un tamal).

⁵ *Bobó*: masa de yuca sazonada con dendé y camarones

⁶ *Caruru*: quimbongó (quimbobó) en rodajas, dendé, camarones y pimienta.

⁷ *Vatapá*: masa de pan de harinas de trigo, mezclada con pescados, camarones, cacahuete, dendé, entre otros ingredientes.

lares, en los templos. También, con los alimentos cocidos, fritos, rehogados con salsas picantes, se crea un habla por medio del sabor, por el gusto, por la inclusión del dendé (*Elcais guyneensis L Palmae*), uno de los iconos más importantes de la cocina africana en Bahía. Pimientas como la malagueta (*Aframomum melegueta*) y de la costa del congo (*Xilopia ethiopica*), la pimienta de rabo (*Piper quineense Schum & Thorm*), aparecen para destacar ingredientes, y dan como resultado combinaciones admirables, producto de la estética del paladar.

Aunque las culturas étnicas todavía son miradas como algo exótico, creo que la ampliación de las políticas públicas debería incluir la gastronomía tradicional como uno de los tesoros más valiosos en la civilización de un pueblo.

La vasta producción de comidas saladas y dulces, a las que se agregan algunas bebidas fermentadas como el aluá⁸ demuestran una convivencia creativa entre las recetas portuguesas, algunas moro-lusitanas, además de la fuerte presencia de las especias de Oriente, como el clavo de olor (*Syzigium aromatium L Merr. Et Perry*), la canela (*Cinnamomum Zeylanicum Nees*), el jengibre (*Zingiber officinale Roscae*), la nuez moscada (*Myristica frangans Hout*), que se hicieron internacionales con los primeros contactos de Vasco da Gama con la India.

La gastronomía bahiana es rica y dinámica, siempre ha adaptado y preservado, con un entendimiento patrimonial, comidas fundamentales destinadas a comprender el verdadero ser regional.

Algunas comidas transitan entre los menús sagrados de los templos de Candomblé y los menús de las casas y de las fiestas públicas, El *acarajé*, el *vatapá*, el *caruru*, el *ebo*⁹, y tantos otros platos como las *farofas*¹⁰ de *dende*, pescados y gallinas bien sazonados con

⁸ *Aluá*: bebida refrescante a base de cáscaras de piña fermentada con azúcar, preparada en vasijas de barro.

⁹ *Ebo*: maíz blanco cocido, sin condimentos.

¹⁰ *Farofa*: mezcla de harina de yuca con ingredientes variados, erogados en *dende* u otro tipo de aceite, a veces mezclada con agua.

dende y leche de coco (Cocos mucifera L.) o, incluso dulces de coco, entre otras delicias para ver y comer.

La vocación histórica de Bahía como territorio de diferentes Áfricas en Brasil, enriquece y amplía el patrimonio cultural brasileño, tan diverso y variado.

Casos como el de Bahía, con una gastronomía tan etnográficamente incluida en África y, al mismo tiempo, tan brasileña, son casos especiales que revelan soluciones en términos de ingredientes, recetas y formas artesanales de transformar los alimentos.

Así es la gastronomía de Bahía. Esa Bahía africana y nacionalmente brasileña, que encarna tan bien y plenamente una observación clásica de Schiller: “El hambre y el amor gobiernan el mundo”, que yo complemento así: “El amor gobierna la cocina y al pueblo de Bahía”.





*Dimitri
Genzelevitch*

Un paseo por
la Bahía
de todos los Santos



Un paseo por
la Bahía
de todos los Santos

Dimitri Genzelevitch

Dos o tres veces por año organizo pequeños cruceros de tres días por la Bahía de Todos los Santos, a petición de amigos o amigos de amigos.

La razón que riges el viaje es huir de los planes más usuales del turismo masivo y llevar a mi grupo al descubrimiento de un país secreto, auténtico.

Estos tres días serán un generoso resumen de la cultura de un pueblo y del medio natural, lejos de la sociedad de consumo.

Nuestro barco, "Escuna" (en inglés, sloop), amplio, de poco fondo, típico de la región, tiene capacidad autorizada para cuarenta pasajeros, pero yo prefiero no aceptar más de veinticinco. Así todos pueden tener espacio para charlas amables, un poco íntimas y un relativo aislamiento. Una lona protege gran parte del barco, condición esencial para convivir con nuestro sol tropical.

Nada más abandonar el puerto, su agitación y sus ruidos, pasamos por un bello fuerte circular del siglo XVII, asentado en medio del mar. Navegaremos dos o tres horas hasta fondear en la playa desierta de una isla cubierta por un denso bosque precolombino. Es una alegría sumergirse en aguas cálidas y transparentes, pero también lo es, para los botánicos y ornitólogos, observar nuevas especies. Tras largos paseos por la arena fina, los pasajeros encuentran un bar improvisado en las rocas. Un marinero sirve, en pequeños y toscos vasos de barro, batidas heladas de fruta: zumos de coco, pitanga o mango, con azúcar y aguardiente de caña: nuestra famosa cachaza.

Presentados en bandejas de paja, empanadas de cangrejo, maní cocido y castañas de cajú asadas, permiten resistir el alcohol

de las batidas.

Después de un último paseo, hasta una modesta capilla dedicada a San Cosme y San Damián, perfecta ilustración del sincretismo religioso bahiano, que entrelaza cristianismo y santería africana, volvemos al barco. Durante nuestra visita a la Isla do Frade, ha sido instalado en la proa un seductor buffet, coronado por un vistoso cesto de frutas tropicales.

En platos hondos de barro humean las moquecas de pescado, de ostras y de gambas, con ese bello color anaranjado del aceite de palma (dendé) y el aroma de la leche de coco; agua mineral, cerveza y caipirinhas, sin las cuales no existe día de fiesta feliz en Brasil. La caipirinha aquí es una institución. El secreto está en saber la dosis exacta de limón machacado al momento, azúcar, mucho hielo y dos dedos de cachaza.

Mientras almorzamos, el comandante levanta el ancla y dejamos el paisaje paradisiaco de esta isla olvidada por el mundo moderno. Las pasajeras más jóvenes confeccionan collares con conchas recogidas en el paseo y los hombres fotografían cocoteros, bananeros y sonrisas.

Hacia las cuatro de la tarde atracamos en la isla de Itaparica, la mayor de la bahía, con 38 kilómetros de largo y 6 de ancho. La isla abriga muchas aldeas de pescadores, incluso el primer Club Mediterráneo de Brasil, inaugurado en 1982. Pero estamos muy distantes de los G.O. y de los G.M. La modesta capital de la isla se enorgullece de sus iglesias barrocas, su fuerte portugués y sus casas coloniales escondidas entre mangos y palmeras. Después de una época de gloria en los años cuarenta, cuando la mejor sociedad de Salvador venía a beber sus famosas aguas, la ciudad cayó en un largo y romántico letargo. Queda la fuente que ostenta una afirmación escrita en azulejos: "Esta agua hace que las viejas se vuelvan mozas". Debo admitir que a mí nunca me sucedió este milagro, a pesar de varios intentos, tal vez por ser hombre.

En las ventanas de nuestro hotel, de simple y limpio confort, la luna baila en el mar, acariciada por la brisa.

Esta noche asumo una traición a la cultura local. Llevo a mis

amigos al “Passageiro do Vento”. El cocinero, Serge, es un francés salido de un libro de Julio Verne. Hace algunos años su velero naufragó en una playa vecina y aquí encontró su Shangri-La, se casó y hoy es padre de dos pequeños brasileños.

Prepara la mejor pizza de Brasil y su *steak au poivre* es famoso hasta en Salvador.

Su pequeña posada, pintada de blanco, con poemas escritos en las paredes, está invadida por plantas; porque nuestro hombre en Itaparica, además de cocinero, poeta y escultor, también es jardinero.

La vuelta al hotel, guiados por las estrellas, nos incita a cantar. Música: el más bello lenguaje universal, cuanto más después de una buena cena acompañada de vino chileno.

Como en el teatro clásico, en su segundo acto, el segundo día, se concentrará la parte más densa de nuestro viaje. Por esa razón salimos temprano del hotel -los retrasos pueden entorpecer el viaje, a causa de la marea- y embarcamos descansados y sonrientes; también quemados. ¿No había avisado que hay que desconfiar de este sol incluso cuando se esconde detrás de ligeras nubes?

Mucho antes que nosotros llegaron las largas canoas de pescadores, hechas con un solo tronco. Misteriosos encuentro de las culturas indígenas y africanas.

Un nuevo bufet ya está a bordo, llegado de Salvador en el primer ferry. Mientras el barco se distancia de los jardines de Itaparica, gotas de rocío brillan al sol de la mañana. Se abren las toallas de playa, aparecen los sombreros, gafas de sol y toda la variedad de protectores solares, del 5 al 50. Pasamos lejos de la Isla del Miedo que, a pesar de su nombre, no tiene ni fantasmas ni vampiros, y ya son servidos unos jugos de frutas y cortados unos cocos. ¿Ya se han dado cuenta de cuánta hambre y sed dan los viajes?

Un grave momento de silencio: estamos entrando en el río Paraguacú, el mismo que en 1860 admiró a Maximiliano de Habsburgo y que tan bien describió en su fascinante relato del viaje. El Príncipe iba a visitar la hacienda de un rico bahiano. Confiesa estar impresionado por la hospitalidad, por la personalidad

del anfitrión, pero añade también que nunca podría tener como amigo a un hombre que se enriqueció con el comercio de esclavos. La esclavitud sería abolida en Brasil veintidós años después.

El futuro emperador de México tal vez no fuese un eximio político, pero además de botánico y zoólogo, era un profundo humanista, modesto discípulo de Humboldt y de Darwin, y sus escritos todavía hoy sorprenden por el estilo, el espíritu curioso e irreverente y el humor.

Paramos en una plata bordada con frangipáneos para el primer baño del día. Con un poco de suerte podremos ver algunos delfines. Un saveiro se desliza lentamente en el viento perezoso que estira su inmensa vela. Dicen que estos barcos portugueses tienen origen fenicio. Hoy ya son muy escasos, pero hubo una época en que eran esenciales en el transporte de alimentos y en el comercio, pues antes de las carreteras, los grandes caminos de abastecimiento eran fluviales y marítimos. Estos testimonios del pasado nos hacen penetrar en un mundo olvidado. Durante varias horas, entre riberas aún no tocadas por la especulación, árboles seculares, acantilados, playas salvajes y manguizales, irán apareciendo majestuosos monumentos.

Aquí un fuerte portugués con sus cañones que ya no amenazan. Más adelante, un caserón colonial, una extraordinaria capilla de influencia morisca, algunas plantaciones de caña. Se ha vuelto difícil apartar la mirada de un paisaje tan suntuoso. Y como, durante horas, el único barco cortando las aguas de este río es el nuestro, éste es con seguridad un viaje en el tiempo, que fascina a nuestra imaginación y a nuestra memoria colectiva. Como fondo musical, el grito estridente de un único pájaro suena como un concierto de Mozart en el silencio del paisaje intemporal. Silencio finalmente roto por los platos, vasos y bandejas que surgen de las entrañas del barco.

Hoy es día de platos fríos: ensaladas llenas de color, carnes en lonchas, de roastbeef y pavo, acompañadas de salsas tártaras, francesas y tailandesas. Para terminar volvemos a los valores locales con dulces de coco y yemas de huevo, de tamarindo y de cajú

y todas las frutas del verano que empieza: piña, banana, mango, umbú, pitanga y cajá. No faltan mujeres pretendiendo recordar a Carmen Miranda y sus locos peinados y sombreros.

Es inevitable mencionar la cualidad del silencio, hoy tan raro. Aquí estamos lejos de la ruidosa modernidad, de las bocinas, de los motores, de las irritantes músicas ambientales; pues aquí, en fin, los discretos sonidos de la naturaleza en realidad no hacen sino reforzar el principio del silencio.

Pasada la Isla de los Franceses, atravesamos una vasta ensenada para penetrar en la parte más peligrosa del viaje, pues aquí el lecho del río tiene poca profundidad y la atención del comandante está concentrada en evitar los bancos de arena.

El sol lanza sus últimos rayos cuando llegamos al término de la expedición. A la izquierda, la pequeña villa de San Félix, famosa por sus cigarros puros, que en el siglo XIX competían con los cubanos y, a la derecha, la bella ciudad de Cachoeira, con sus iglesias barrocas cubiertas de oro y azulejos, sus palacios abandonados después de los esplendores de la época del cultivo de la caña de azúcar.

Olvidada por la modernidad, Cachoeira ha conservado sus encantos. Calles de pavimento antiguo por donde corren caballos y niños, plazas protegidas por inmensos árboles donde los viejos juegan al dominó y recuerdan sus años jóvenes.

Nuestro hotel es un antiguo convento, las habitaciones son amplias celdas con cómodos cuartos de baño. Las ventanas se abren a la vista más bonita de la ciudad.

Iremos a cenar al otro lado del río, que atravesaremos por un puente de hierro que posee varias leyendas: además de la tradicional atribución a Gustavo Eiffel, se afirma que estaba destinado al río Nilo. ¿Cómo sería desviado de tan exótico destino? Todavía es un misterio. Una larga mesa nos espera en un restaurante al lado del río. Después de las batidas, llega la “carne de sol”, reminiscencia de los largos viajes de las carabelas y los exploradores. La manicoba -hecha con las hojas más tiernas de la mandioca- que por curiosa coincidencia no es la receta más típica sólo de esta región, sino también de Belén, en el Amazonas, a millares de

kilómetros. La manicoba prueba, una vez más, la importancia de la mandioca, planta americana que acabó por conquistar África. La receta, que incluye además de las verduras más frescas, carnes ahumadas de cerdo y de vaca, es con seguridad una adaptación de la gastronomía indígena precolonial. Como postre, el clásico “Romeo y Julieta”, de queso y dulce de guayaba. El primero, caballero un poco salado y seco, el segundo, dulce y perfumado como conviene a tan deliciosa heroína.

El paseo de vuelta al hotel por el muelle silencioso, donde parejas de enamorados, debajo de árboles majestuosos, hablan del futuro pensando en el presente, no podría ser más romántico.

La mañana siguiente será dedicada a visitar la ciudad, sin olvidar su animado mercado. Gallinas y carnes secas, montañas de frutas, plantas medicinales y utensilios de cerámica, sillas de montar y estribos, cestos y jaulas, burros y cabras. Gritos y alegría.

Antes del almuerzo, un pequeño autobús deja al fin Cachoeira para llevarnos por una carretera que se ondula entre cerros y valles, entre bambúes y cañas de azúcar, a Maragojipe, donde recuperamos nuestro barco, que ha salido mucho más temprano para aprovechar la marea. En la única parada del recorrido visitaremos los arcaicos hornos de cerámica de Coqueiros: cuencos y platos realizados en el suelo sin la ayuda del torno, como en los tiempos precoloniales.

Llegaremos al mediodía a las magníficas ruinas del convento de San Francisco, construido al final del siglo XVII en una situación privilegiada. La arquitectura barroca del conjunto es en verdad de calidad excepcional, y cuando las complejas obras de restauración sean concluidas será un importante punto de referencia histórica y cultural para quien desee conocer los alrededores de la capital bahiana.

Una mesa improvisada debajo del mayor árbol de la plaza de la aldea marca la última comida de nuestro crucero. Comida simple y casera, preparada con todo el cariño de quien se siente orgulloso de cocinar. Buena parte de los habitantes del pueblo se divierte observando a nuestro grupo, pensando seguramente que comer en la calle es una loca idea.

Los platos son varios, pero la moqueca de siri catado, ese pequeño cangrejo sin caparazón, se lleva los votos de todos los hambrientos. El bobó de camarao, puré de mandioca cocida con crustáceos y leche de coco, a pesar del hartazgo también desaparece en medio del entusiasmo general.

El café, servido con cocada blanca y dulce de leche, perfumado con clavo y canela, da fin al banquete. Hemos hecho amistad con el patrón y su mujer, los hijos y todo el vecindario. Todos nos acompañan hasta el barco.

Nostálgicos, miramos desde nuestra embarcación el bello convento y la aldea alejándose de nosotros. De repente los visitantes han perdido las ganas de hablar y hasta las cámaras reposan en sus estuches. La emoción de ciertos momentos excusa comentarios. Pero mirar intensamente, respirar los perfumes de esta vegetación



*Lácydes
Moreno
Blanco*

La culinaria
en América Latina
y el Caribe



*Lácydes Moreno Blanco***Estirpe de una olla**

Yo nací en el mundo, que es Cartagena de Indias. Ahí, en esa ciudad de piedra donde hay un santo, el santo de los esclavos, hay un edificio hermoso, con una fachada que parece de Puebla de los Ángeles, que se llama La Inquisición. Bien, no quiero ser inquisidor, darles lata y echarles mi cuento a las dos de la tarde, cuando sé que el apetito les va a angustiar. Simplemente quiero agradecer esta magnífica invitación y mi intervención, quiera el talante de una olla, se refiere a la cocina colombiana. Es esta una cocina discreta, pero hecha de particulares sustancias, y es que para llegar al mundo de la cocina hay muchos caminos. Están los antropólogos, que luego dicen cosas excelentes; están los historiadores; están los botánicos; los cocineros jóvenes y viejos, pero también está, como en el caso mío, que no soy ni botánico, ni antropólogo, sino un goloso que ha caído por los mundos oliendo marmitas y viendo cómo se diluyen, en el silencio de la tarde, los ojos de la mujer amada frente a un puchero, o frente a un buen guiso.

En Colombia se presenta un mucho de todo eso, de ese mundo fáustico. Tenemos el ejemplo de mi tierra, Cartagena, en donde realmente se ha dado tal vez una de las comidas más sutiles y más interesantes de mi país, porque fue puerto de gran importancia en los siglos XVI, XVII y XVIII, y fue una convergencia de factores étnicos y sociales que poco a poco configuraron en la ciudad un perfil excepcional a través del tiempo heroico, pues fue ciudad asediada por los piratas y encuentro de negros, de españoles, asediada por ingleses y franceses. Entonces, a través de toda

esa historia tan abigarrada, tan luminosa, se fue cultivando una comida de extraordinaria importancia, no solamente por la calidad, la decantación de sus sabores y de sus ingredientes, sino por la variedad de los platos: sopas hay muchas, arroces, pescados, aves, pero hay en esa cocina -lo he venido estudiando hace mucho tiempo y no he podido llegar a una conclusión-, un refinamiento que me llama mucho la atención y lo que para los españoles es el mondongo y los callos, por lo general con un salsa pesada y fuerte, y a la cual le agregan garbanzos, plato heroico galopante en el estómago, en Cartagena se vuelve una sopa muy sutil, con un caldo que, incluso los borrachitos, a la una o dos de la mañana, pueden tomarla para recobrar fuerzas y, por si fuera poco, eso va coronado con unas yemitas de huevo duro y con alcaparras, lo que constituye una sutileza extraordinaria.

Lo mismo pasa con el arroz con coco y pasas, con mantequilla, compañero ideal para un perrito desierto bien adobado. Todos estos sabores tan extraordinarios, que también existen en otros países de América, no tanto en México, dónde la comida realmente es muy elogiada, muy ponderada, pero para mi gusto personal muy heroica para mi estómago.

Pienso también que en todos estos encuentros lo esencial es salvar una gran tradición, la cocina es un mundo no solamente mágico, sino una forma de cultura dinámica, vital, ¿por qué?, porque está en relación con el ser, con la persona, hoy estamos en relación con un mundo que cada vez trata de dispersarnos, a pesar de lo que llaman globalización. Hay una dispersión de valores, de filosofía, de criterios, de vocaciones artísticas que debemos conservar como fuerza de identificación colectiva.

Uno olvida que toda esta comida mestiza, que todo este sincretismo culinario que nos es gozoso, que inquieta nuestra papilas, se troca en sueño, en recuerdo, porque frente a un plato nativo lo que está comiendo son recuerdos de infancia, de juventud; de nuestra madre, de nuestras abuelas. Toda esta gran cocina americana en el fondo es resultado de la mano de la mujer en la cocina; siempre hemos tratado de exaltar al hombre desde la época de los griegos y los romanos; todos los elogios de la cocina son para

el hombre, y resulta que la que nos da los primeros sabores, las primeras nociones del gusto es la mujer.

Cuando hablo de la mano de la mujer en la cocina, por todo este prodigioso, iluminado fogón, pasa primordialmente la mano de la mujer, negras como alas de cuervo, mulatas, tal vez blancas de Castilla. En nuestra cultura de Occidente se ha desconocido el valor fundamental que tiene la mano de la mujer en el arte de la cocina; considero algo de injusticia en este fenómeno.

Tal vez el egoísmo provenga desde los griegos, que establecieron siete cocineros, legendarios entre ellos Eris de Rodas, el único que supo cocer perfectamente el pescado e imaginó el embutido, y Aristo, el maestro supremo, que creó muchos guisados y la técnica de evaporación, considerándosele a partir de entonces como sabio y artífice del fogón. Al lado de ellos Taiven Antonin Carey, quizá la figura más relevante, como genio creador de la gastronomía en el siglo XIX, Augusto Scoffier, Fernando Point, De Bocoush, para evocar con estos nombres a quienes han dado su dulce encantamiento el ejercicio del cucharón.

Está desde luego la otra cocina, la que sale de adentro, la del alma, la que hasta hace un tiempo, sobre todo, brotaba de la mano de la mujer, quien la iba perfeccionando mediante los elementos naturales, recogidos tal vez de la huerta cercana, donde, entre azaleas o siemprevivas sembraba el tomillo, la hierbabuena, el regaliz, el cilantro, el hinojo o, simplemente, el limoncillo. El caldillo, el estofado o las aves, criadas también en el patio, cuando entonces sí tenían sabor los pollos y las gallinas; el corderillo o el resignado gruñete, aplicando así, instintivamente, el amor a las plantas y animales que hacen posible la estabilidad de manifestarse en la cocina y el fogón.

La mujer ha cumplido una tarea esencial como concepto de cultura en la especie humana; también ingresó en la constelación mitológica, con poéticos acentos, la diosa Deméter, la hija de Cronos y Rea, símbolo por excelencia entre los griegos de la agricultura, protectora de los cereales, especialmente del trigo, ofreciéndose en la primicia de cosecha. Ceres, diosa latina que enseñó a los hombres a sembrar y cultivar la tierra, considerán-

dosele divinidad de la agricultura, y Pomona, divinidad rústica en la antigua Roma protectora de los árboles frutales que es representada con una cesta de frutos y flores con manzanas y ramos en la diestra.

En el México precortesiano, una de las celebraciones más arraigadas, durante las cuales los señores obsequiaban al pueblo con tamales y bebida, se realizaba en honor de la diosa Centehuayan, deidad del maíz; manos de mujer que trabaron en Bretaña el gibó a la bardette, la de Langelot, que puso su sabiduría en el cassulet; la de la Extremadura mágica, al hacer la cachalada, el gazpacho pastoril o las perdices de cartuja; las de Cataluña entendidas en estofado de vaca, en guisos de aves o a la marinera, cuya constante es el bacalao. La mujer de México que elabora sutilmente, desde los días de Moctezuma, los nixtamales, masas y tortillas, antojitos y enchiladas, salsas y frijoles; la del Perú, con sus papas a la guancaína, chupes y arabescos de dulce; las de las Antillas, con viandas frenéticas de color y aromas exóticos; o nuestras categóricas paisas, preparando querendosamente los buñuelos y las natillas; las negras del litoral del Caribe, expertas en guisos de pescado, en sanchos y pasteles; las campesinas de Boyacá, sabias en la cocción de tubérculos para hacer la mazamorra chiquita o el mote de mazorca; las de Popayán, aquellas que recibieron de conventos y tras una dilatada tradición la forma de elaborar alegres preparaciones; en fin, la mujer sin remilgos sociales, las de abajo, las de en medio, las de repicado penacho, dándonos sabores en el silencio del hogar, como forma concreta de sus predilecciones. Por desgracia algo de ese predominio femenino se ha ido diluyendo en los afanes de un mundo contradictorio y complejo como el que nos ha tocado vivir, inclusive antes de que llegara el vendaval de la liberación femenina y de que se pusiera de moda la falacia del acoso sexual, en pueblos de centradas tradiciones familiares. Para afinar dos polos opuestos, como son Italia y Japón, el carácter de su cocina vernácula no podría entenderse sin apreciar el aporte determinante de la mujer, en el acento fuerte y abigarrado de muchas cocinas del hombre. La mujer ofrece en la suya una delicadez, una prudencia en los tornos, un intimismo en los sazones.

Como distinta manifestación primaria, nada es más grato que volver al hogar, si es que todavía hay hogares, a gozar de la sopa, del guiso, de la torta o los asados de la mujer que con simplicidad y encantamiento tuvo el extraño placer de prepararnos. Es que el restaurante o el comedero perdido en la ruta de paso en la larga fatiga, donde muchos se creen maestros y entienden la culinaria como una permanente improvisación para lastimar estómagos confiados, pues así como hay chefs que entienden la cocina como un ejercicio sagrado y merecen todos los homenajes, debemos aceptar que hay soberbios del fogón, y cuando apenas son simples pinches o marmitones, pasan a ser jefes que fomentan una olla artificiosa y meramente mercantilista, con desmedro de todo y de todos. La mujer estuvo predestinada, quiéranlo ellas o no, a satisfacer deliciosamente y con estremecida alegría los dos más vitales instintos de la naturaleza del hombre, el clamor del estómago y el alarido del sexo, quizá de ahí provenga la sentencia de Metrodoro, “que todas las cosas buenas tienen alguna relación con la panza”.

La mujer también le ofrece al hombre grandes momentos de felicidad, no hay entonces suficientes rosas rojas sobre la tierra para agradecerle tantos prodigios, aunque su venganza esencial consista en la capacidad que tiene de hacerlo un animal gozosamente amargado y triste después que lo ha saciado, que lo ha satisfecho en la complacencia de la mesa o en el solazamiento de los delirios del amor. Volviendo a nuestra olla, a nuestros fogones, a los vivos y a los fogones de ellas, conservémoslas en su prodigio,



*Esther
Sánchez
Botero*

Potencial y riesgo
de la gastronomía
en América Latina



Desarrollo gastronómico de especies promisorias alimenticias

Presentación

Tengo el honor de haber sido seleccionada por el Convenio Andrés Bello para participar en este importante encuentro. Busco sembrar unas semillas que espero puedan crecer en el corazón y en el pensamiento de los latinoamericanos que asistimos a este importante evento. Hombres y mujeres que hemos resistido los procesos de homogeneización cultural, buscando diferenciarnos, entre otras manifestaciones culturales, por medio de las comidas locales, regionales y nacionales.

Define el *Diccionario de la Lengua* la palabra “encuentro” como la posibilidad de teñir con tintas de otro color. Propongo cincelar entre todos una huella significativa para comprometernos a trabajar en la revitalización del campo de la gastronomía latinoamericana.

Introducción

La cantidad de recursos alimenticios vegetales animales y minerales que se encuentran en la naturaleza de América Latina fueron descubiertos, conocidos, clasificados y utilizados, según la experiencia acumulada de los seres humanos, durante miles de años.

Ninguna de las especies vivas que conocemos hoy fueron así hace miles de años. Son resultado de procesos culturales y científicos de larga duración realizados a partir de la integración del hombre en la sociedad. Los estudios arqueológicos realizados

en nuestro continente son contundentes al registrar manifestaciones periódicas que evidencian la domesticación de vegetales y animales, así como los consecuentes procesos tecnológicos e instrumentales.

Según la diversidad de conocimientos, producto de la observación y la experimentación, los pueblos indígenas de América ofrecieron a las distintas sociedades del Viejo Mundo muchos productos que cambiaron sus hábitos alimenticios, tanto como se modificaron los hábitos propios de nuestros antepasados, con la llegada de nuevos elementos que hoy no distinguimos de los originarios. ¿Qué sería en la actualidad de los italianos sin tomates o de los franceses sin papas? ¿Cómo cocinaría cualquiera de nosotros, americanos, sin aceite o leche?

El intercambio de los avances hechos por una u otra sociedad, relacionados con la oferta de productos comestibles, ha modificado a lo largo de la historia tanto los alimentos disponibles como las técnicas y procedimientos para su preparación. Cada sociedad se abre históricamente a nuevas posibilidades, adoptando y adaptando e incluso rechazando alimentos, según creencias, hábitos y maneras que le resultan aceptables, según diversos factores.

Los desarrollos científicos y disciplinarios para conocer y clasificar los alimentos biológicamente, determinar su valor nutritivo, las características de almacenamiento que requieren, las modalidades y técnicas de transformación, así como las concepciones y rituales culturales para ser consumidos, entre otros, determinan los usos potenciales de un producto para las diferentes sociedades.

La situación actual del mundo, con sus relaciones de mercado global, las telecomunicaciones, los medios electrónicos de información y el turismo, para citar factores muy determinantes, han generado un movimiento en las culturas gastronómicas del mundo, tema central que me propongo exponer en sus manifestaciones más visibles en nuestra América Latina.

Analizaremos diez tendencias con base en una mirada que nos permita ubicar peligros y potencialidades. También examinaremos algunas salidas edificantes para fortalecer la capacidad local, regional nacional y latinoamericana de fortalecimiento de

expresiones gastronómicas locales, de manera que se realicen día a día las maneras de disponer los alimentos y recrearlos en formas y sabores, cuya identidad particular permita reconocer las categorías que la distinguen, no sólo mediante registros en el paladar, sino en el pensamiento y corazón de propios y extranjeros.

1. Exaltación de la diversidad

Los países del Convenio Andrés Bello son geográficamente diversos, ricos en montañas y valles, selvas y desiertos, playas y grandes nevados; los diferencian regiones físicas y manifestaciones culturales específicas, producto de sistemas sociales y étnicos diversos. No es posible distinguir una sola cultura gastronómica particular y homogénea. En cada uno de los países se dan manifestaciones propias y en zonas de frontera se detecta difusión tanto de productos comunes, como de técnicas para su transformación en comestibles, porque los grupos humanos, mezcla de culturas e identidades, han generado productos gastronómicos locales muy ingeniosos, elaborados y característicos que, hasta la fecha, en su mayoría, no han entrado en diálogo como oferta que exalte e identifique modalidades de expresión de las comidas nacionales, al interpretar los cambios que la sociedad mundial ha registrado.

2. Franquicias y globalizaciones

Colombia, como ejemplo de lo que sucede en los países de América Latina, tiene una característica especial que le ha permitido superar todos las marcas mundiales en la apertura, puesta en marcha y exitoso funcionamiento de cadenas internacionales de comida rápida. Mientras el promedio mundial de clientes por día de Blockbuster es de 1,500, cada uno de los puntos McDonald's en Bogotá supera los 4,000. A su vez, la franquicia Kentucky Fried Chicken -KFC- en Colombia, se ganó el año pasado el premio al mejor operador de esta firma en América Latina. Este panorama puede redondearse cuando la franquicia de Dunkin Donuts, una

¹Las cadenas que funcionan en Colombia han logrado resultados a nivel mundial. Revista *Semana*, noviembre de 1997.

de las más antiguas en el país, fue escogida como modelo para la apertura de la cadena en México y Ecuador.¹

La entrada de tantas novedades en tan poco tiempo ha hecho que las ofertas de alimentos en Latinoamérica cambien de un día para otro. La llegada de grandes supermercados de todos los rincones del mundo, conlleva la oferta de conocer y usar cientos de productos desconocidos. Para ser incorporados se hacen demostraciones y degustaciones, las cuales involucran nuevos conocimientos en los pobladores locales, haciendo que más habitantes del universo compartan sabores que fueron definidos localmente, cuyo exitoso desarrollo se traslada sin límites al globo terrestre.

3. Impacto de lo global en lo local

La producción y las ventas de algunas empresas nacionales en uno y otro de nuestros países, han logrado importante incremento, toda vez que la oferta local busca hacerse parecida al modelo de “comidas basura” o “comidas rápidas” con que algunos productos se ofrecen al mercado: presentaciones, empaques, sistemas higiénicos, cadenas, son el resultado de las apropiaciones de transferencia que entrañan los nuevos modos de servicios de comida al cliente.

Este panorama puede verse como desalentador para las visiones que buscan fortalecer la identidad y la cultura de los pueblos, a partir de la idea de que lo “tradicional o lo propio” es estático y representa la reproducción a la manera “de antes”. Pero se ha demostrado que estos procesos de globalización también engendran varios fenómenos paralelos: la incorporación del modelo introducido, mediante su copia y reproducción; la extensión del modelo adaptado a otras recetas y, también una “deformación del modelo introducido” con “recreaciones desde lo local”, que permite su incorporación al sistema propio y de manera apropiada. Esta actividad, como proceso mental, implica por ejemplo la adecuación a tamaños y proporciones culturalmente definidas; la exaltación de colores e incluso texturas inspiradas en el producto globalizado, manifiesta la resistencia local a incorporar acríticamente lo globalizado, desatando respuestas de autoafirmación de

lo propio muy interesantes. En McDonald's, en México, se ofrecen las hamburguesas al mejor estilo texano o con la más deliciosa salsa picante.

Este movimiento genera otro tipo de “productos tradicionales o típicos”, convertidos a formas globalizadas, lo cual representa adaptaciones consideradas necesarias para que estos productos tradicionales puedan sobrevivir y fortalecerse, de acuerdo con otros signos de los tiempos.²

4. Profesionalización y desmedro del saber gastronómico propio

A pesar de la enorme riqueza de la comida local en América Latina, de las sofisticadas y complejas técnicas para transformar productos, así como de la aceptación que ésta tiene, por parte del visitante nacional o extranjero, nuestros países han venido perdiendo capacidad en conocimientos para emplear y tratar los elementos básicos de la comida tradicional, importante valor cultural capaz de configurar un marco integral de identidad.

Las escuelas para la formación de cocineros profesionales han venido definiendo los contenidos curriculares que permitan habilitar a un aprendiz con el saber y las técnicas necesarias para comportarse como chef, así se eleva la capacidad profesional y se disminuye el personal empírico, a partir de la copia de sistemas de enseñanza considerados de excelencia. Se ha dejado de lado la investigación, conocimiento y aplicación de los usos y costumbres en el tratamiento de las cocinas locales, regionales y nacionales, propias de nuestros países, las cuales implican técnicas en la transformación y combinación de productos y también versiones estéticas propias que representan un alto potencial gastronómico. Una interpretación para este fenómeno muy extenso es la sobrevaloración de lo extranjero y el poco orgullo con que se porta la cultura gastronómica propia.³

Aunque es muy importante repetir recetas, cortes, texturas o formas y colores definidos internacionalmente y adquirir

² El caso de la avena, empacada industrialmente, y los tamales al vacío, son ejemplo de esta salida moderna.

³ Los concursos nacionales e internacionales definen bases homogéneas para competir, frente a las cuales los cocineros locales deben mostrar que saben técnicas y procesamientos uni-

destrezas universales que pongan en competencia la habilidad de los cocineros, es necesaria la valoración y el desarrollo de las diferentes ofertas que amplíen la capacidad de universos para la creación y oferta de la comida propia.

El efecto de estas escuelas y también de los programas de cocina que se transmiten por los canales internacionales de televisión, ha creado doble impacto. La enseñanza exclusiva de una comida “internacional”, “elegante”, “afrancesada”, que es la que se enseña y aprende, modifica negativamente las estructuras de un orden mental en cuanto se desvaloriza lo propio, pensado como de “baja categoría”. Otro efecto muy negativo es que, en un porcentaje significativo, se termina en procesos de descaracterización que deforman lo originario y también lo externo. Es frecuente en nuestros países, en las cartas de restaurantes, la presencia de nombres que son deformaciones del nombre de un plato en el idioma original, lo cual se refleja también en el plato mismo. Otro efecto, este sí positivo, permite codificar técnicas, distintas manifestaciones estéticas, texturas y recetarios que pueden contribuir a recrear la oferta local, con un resultado sinérgico donde el producto es una manifestación gastronómica nueva, mezcla de dos o más contextos culturales, positivamente potenciados. Un excelente ejemplo es la aplicación de la “cocina nueva” a la gastronomía mexicana. Restaurantes sofisticados exaltan la forma estética propia que caracteriza esta moda pero aplicada sobre una selección de recetas propias, resultando una interesante combinación.

5. Especialización

Con base en las mismas fuentes de aprendizaje, incluidos recetarios y libros excelentes de cocina accesibles por países o campos de la cocina, se abren más lugares para comer comida especializada y bien caracterizada: china, peruana, francesa, o de regiones del país: del Pacífico, poblana, sureña. Los puntos de venta, siguiendo esta tendencia, también establecen lugares característicos de comida rápida, dietética, blanda, infantil, a la brasa, postres. Esta es una manifestación de la modernidad que ha resultado exitosa y juega

positivamente.

6. La homogeneización y descaracterización

Aunque estructuralmente son parecidos algunos productos característicos de determinados lugares, como los tamales, las empanadas, las arepas, los ajiacos, estos se diferencian con aspectos particulares que caracterizan el modelo local y/o nacional. Así por ejemplo Chile y Argentina introducen aceitunas y pasas en las empanadas. A pesar de diferenciarse entre sí cada una de ellas, por detalles muy específicos en cuanto al tratamiento de los ingredientes para las masas y los rellenos, tienen en común el concepto de empanada, aunque cada una se diferencia y caracteriza por una forma especial: media luna la argentina y rectangular la chilena, una cantidad de brillo para la chilena y opacidad para la argentina, un color característico que las hace únicas. A mayor cercanía con respecto al origen de estos productos, mayor capacidad de definir sus verdaderas características o su distanciamiento de lo considerado como original. ¡Éstas sí son empanadas chilenas!, dirá un chileno, entrenado desde pequeño en desgustarlas. Las expresiones locales son, pues, parte de un conocimiento cultural compartido que se extiende hasta puntos geográficos que hacen posible definir límites y territorios hasta donde llega el reconocimiento de lo propio y, como es obvio, variaciones al modelo tradicional que permiten o no su identificación.

En el plano nacional y, por supuesto, entre países, los procesos industriales y los efectos de la globalización definen productos industrializados que son el resultado de la adición de recetas “homogeneizadas”, que aunque mantienen lo estructural, es decir, el concepto “empanada” o “tamal”, por ejemplo, pierden las características de su riqueza particular tanto por regiones como por países. Esta tendencia representa un peligro por cuanto genera un producto totalmente descaracterizado que, utilizado sin perspectiva crítica, termina por borrar la diversidad.

7. Colonización interna y mono-plato

Otro fenómeno importante que se presenta es el que hemos llamado “colonización interna” de uno o varios platos locales en el sistema nacional. Los restaurantes de comida local, regional o nacional, se desdibujan y pierden diversidad por la oferta de pocos platos rotulados como nacionales, los cuales logran posicionarse interna y externamente identificando lo propio. Esta salida, justificada como racional económicamente, empobrece las propuestas alternativas sobre la base de que a mayor oferta de platos menor rentabilidad y, también, lastimosamente, mayores posibilidades de mutar la variedad.

Eliminar propuestas culturales gastronómicas locales es una práctica frecuente que hoy es contrarrestada por los movimientos de revitalización y rescate de propuestas tradicionales variadas.

8. Lo popular elevado a la categoría de lo “in”

Se han abierto restaurantes y puntos de venta de comida rápida clasificada como popular, la cual, mediante presentaciones modernas, o exaltando el contexto cultural de donde provienen, definen para el comensal la posibilidad de obtener productos o menús por fuera del lugar de origen, bajo normas de calidad y estandarización óptima. Estos lugares muy visitados y, por ello, altamente rentables, lo son porque representan manifestaciones específicas de identidad.⁴

Este mismo movimiento o tendencia es desigual en restaurantes y hoteles turísticos. La presencia de la comida local elevada a categoría “in”, en algunos de nuestros hoteles, no se ofrece. Pocos disponen de cartas que ofrezcan desayunos, refrigerios,

⁴ En América Latina se comercializó un tamal empacado al vacío estructuralmente homogeneizado, pero tan descaracterizado por cada país, que terminó por no ser aceptado.

almuerzo, cenas y cocteles, o amplia selección de comidas locales, con presentaciones estéticas y propias, lo cual los hace afamados. Los hoteleros parten de la base de que estas propuestas no son rentables y bajan de categoría la imagen institucional.

9. Industrialización

Si bien los pequeños, medianos y grandes industriales de las empresas de alimentos deben prepararse para la globalización y apertura económica como un mecanismo de conexión y supervivencia necesario, no menos deberán hacerlo para el fortalecimiento del localismo como polo diferencial de lo globalizado, con gran potencial económico y cultural. Es necesaria la realización de eventos como el que hoy nos convoca, entre grandes hoteleros y restauranteros, así como para un público amplio, que permitan la formación para el mejoramiento de los conocimientos y valoración de la comida local y nacional. Con base en este marco la utilización de procesos industriales para conservar productos y comercializarlos con niveles de competitividad nacional e internacional, representa un paso a mediano plazo digno de ser alcanzado.

Así como México y Perú, para mencionar edificantes ejemplos, lograron que la comida regional penetrara en el mercado nacional e internacional, revitalizando productos, preparaciones y modos, domesticando especies en nuevos ambientes naturales para diferentes desarrollos, otros países deben aplicar importantes esfuerzos y recursos para recuperar, revitalizar y recrear la llamada comida típica y/o criolla, como se llama a la cocina vernácula.

10. Estudio e investigación. Concursos

En nuestros países se vienen fortaleciendo grupos académicos y aplicados al estudio de las cocinas nacionales y/o extranjeras. Existe una red de Academias de Gastronomía, muchas promovidas por la Academia de Gastronomía de España, cuyos miembros han tomado como misión contribuir a formar estas asociaciones. En ellas se dedican esfuerzos para generar mejores conocimientos

especializados, por medio de investigaciones concretas. La huella de estos estudios aparece en importantes publicaciones que ensalzan este gran patrimonio nacional e internacional.

Enseñar a amar lo que los gastrónomos aman debe trascender el ámbito mismo de las asociaciones, por intercambios con las poblaciones locales, de manera que se recreen conocimientos y se fortalezcan tendencias de protección al patrimonio.

Incidir en políticas públicas orientadas a exaltar y potenciar el patrimonio cultural que se manifiesta en la comida es una meta deseable que deberá alcanzarse.

Los concursos patrocinados por empresas nacionales o multinacionales son excelentes medios para contribuir a profesionalizar cocineros e, internamente, a difundir recreaciones y usos alternativos de productos y técnicas.

11. Un proyecto aplicado. ¿Qué hacer y cómo hacerlo?

El conjunto de ideas que hemos venido sustentando busca motivar cambios hacia la organización de un nuevo y constructivo marco que rescate y coloque en un buen lugar las tradiciones gastronómicas que identifican cada país y, en su conjunto, a América Latina.

Para potenciar nuestra identidad cultural por medio de las cocinas locales y de una imagen más amplia que la distinga de otras cocinas del mundo, creemos importante llevar a cabo algunas acciones orientadas a contrarrestar los efectos negativos y peligrosos de “virus” destructores de estos sistemas propios, así como a dinamizar aspectos que representan fortalezas.

Proponemos dos campos para ser desarrollados en los diferentes países.

1. Fortalecimiento gastronómico de las especies promisorias propias, vegetales y animales.
2. Ampliar el cuerpo de objetos artesanales, locales, regionales y nacionales, que puedan contribuir a una mejor identificación de la cultura gastronómica nacional.

Partimos de un conjunto de orientaciones teóricas y concep-

tuales que guían nuestra mirada para sugerir cambios aplicados a la gastronomía. Las bases para justificar este esfuerzo tienen que trascender a un *cómo hacerlo*, que es el componente que iniciamos a partir de las siguientes conclusiones:

1. Las manifestaciones gastronómicas son entes vivos que nacen, crecen, se reproducen y pueden morir si no participan de condiciones de valoración y adaptabilidad.
2. No es deseable y generalmente es imposible el “traslado” o la “transferencia” de modos gastronómicos locales a contextos socioculturales distintos, como restaurantes u hoteles, lo cual puede verse como manifestación de respeto por lo local.
3. Son necesarios procesos adaptativos que respondan a las necesidades de los tiempos, realizados con apoyo de técnicas modernas e interpretando demandas sociales específicas.

Para acercarnos a estos puntos quiero partir de una reflexión muy interesante que hace Gregory Batenson⁵ en su metálogo *¿Por qué un cisne?* Nos dice Batenson, que no hay mejor manifestación de lo auténtico que cuando en un contexto no auténtico puede diferenciarse lo que es una búsqueda por representar, pero que no intenta ser una réplica. Con el hermoso ejemplo de la bailarina en *El lago de los cisnes*, Batenson muestra cómo ella, la bailarina, es sólo una especie de cisne pero no pretende ser el cisne. Esta distancia, que es una opción contraria a la réplica, permite al espectador emocionarse ante la referencia hacia este animal, pero sabiendo que es sólo *un ser humano bailando y que no pretende hacer el simulacro de cisne*. ¡No puede serlo!

Esta orientación constituye el fundamento de nuestro referente teórico: trabajar gastronómicamente estructuras locales que puedan universalizarse. Presentar en una ciudad una especie de comida costeña, una especie de comida andina, por ejemplo, y lograr decirle al comensal qué es una especie de comida costeña o andina, es ofrecerle las estructuras significantes y significativas que permiten una identificación con lo local, pero que no preten-

⁵Batenson, Gregory. *Pasos hacia una ecología de la mente*. PLANETA, Carlos Lohe, 1972, Argentina.

den ser lo mismo.

Encontrar las estructuras modales que definen un tipo de gastronomía propia es darle opciones para recrearla y adaptarla a otros espacios, conservándola como especie.

En mi concepto es necesario crear productos propios, recreados para las condiciones de la vida moderna, que den cuenta de esta condición. Parece muy complejo lograr esta construcción, de hecho lo es para no caer en caricaturas que choquen con la visión de lo original.

Para comprender mejor esta referencia citemos otra hermosa reflexión de un indígena tule de la frontera Panamá-Colombia, complementa la mirada sobre la copia y la representación. Abadio Green nos deja un mensaje muy valioso en sus profundas palabras.

En el ritual amazónico del yuruparí los hombres toman las fuerzas de lo que representa la máscara que utilizan. Aquí la máscara no es para ocultarse, sino para ser el otro, en este caso los antepasados. Lo que hace que el ritual no sea una representación sino una transformación, lo que permite que un hombre se haga realmente anaconda o águila, no reside en la perfección de la máscara, ni en seguir los pasos adecuados, aunque eso sea muy importante.

Lo que permite esta transformación, ser el otro, está en el corazón. Si no es desde, y con el corazón, la máscara no transformaría al hombre en el abuelo -anaconda-, sino que sería un mero disfraz y haría del hombre un comediante.

Para poder ser anaconda, o águila, hay que preparar el corazón mucho tiempo; algunos de los viejos han durado toda su vida. Para ser de todos los pueblos indígenas del mundo, los viejos nos han dicho que no basta la máscara de las palabras, nos han dicho que debemos preparar las manos, el cuerpo, los ojos, la boca, los oídos... Pero que para ver al otro no bastan tampoco los ojos, y que incluso después de tener el cuerpo y el corazón preparados debemos seguir cuidando que la

mezquinidad no nos engañe, que la vanidad no nos ciegue, porque entonces los abuelos-anaconda o los abuelos-águila no habitarían en nosotros y las máscaras serán apenas unos malos disfraces.

Ir al otro y volver del otro no es un problema intelectual, es un problema del corazón. Claro que puede estudiar al otro, es más, es un deber hacerlo.

Pero comprenderlo es algo distinto; conocer la vida de los pueblos, hacer la pregunta necesaria que conduzca al saber no sale del conocimiento del científico, sino del corazón del hermano o de la hermana. Sólo así es posible que las personas puedan salir de su mundo y entrar en los otros mundos; de lo contrario, es posible que vayan y regresen, pero sin comprender, pisando las hierbas que dan vida, imaginando que son maleza, profanando la tierra porque primero la ven como negocio, violando el agua con su indiferencia. Se podría ir a muchos mundos, pero si no se tiene el corazón preparado, no veremos nada.

Como es de todos conocido, la comida se expresa con visiones estéticas que también constituyen parte de formas de adaptación del pensamiento. Por ejemplo, está definido qué se debe servir, en una taza, qué en un plato pando, qué se puede comer con la mano, qué con un cubierto y qué requiere líquido para pasar. Existe un sofisticado sistema clasificatorio que es local y cultural, que le da una característica especial a cientos de preparaciones gastronómicas que se sirven de marcos o maneras prefijadas por la cultura, que son reconocidas por propios y extraños.

La búsqueda de estas estructuras en tamaños reales, en los diferentes lugares, por ejemplo calderos, sistemas para asar, utilización de vegetales para envolver, amarradijos característicos, colores, formas, sirven de base para recrearlos de *maneras apropiadas*, para los lugares cuyas características hacen de la comida un componente *show*, algo para ver y mostrar. El cocinero que se orienta por esta opción define modos característicos que repre-

sentan otro tipo de trabajo. Así, por ejemplo, opta por definir la comida como manifestación de lo “tradicional o popular” pero también puede optar por lo típico de una región o, simplemente por lo “venezolano”, o “chileno”, es decir, una amplia combinación que toma de varias partes.

Lo importante es desarrollar una estrategia que a la manera del cocinero defina los componentes que serán transmitidos a través de sus platos, los cuales permitirán reconocer las características propias, que no son otra cosa que la suma de opciones asumidas históricamente y que fueron pensadas y vividas por la gente como patrimonio de identidad.

12. Rescate y desarrollo gastronómico de especies promisorias alimenticias

Realizar proyectos de investigación gastronómica sobre especies promisorias alimenticias se justifica ampliamente. Muchas especies promisorias alimenticias que existen continúan desconocidas para la gastronomía o subutilizadas por los nacionales y sólo aprovechadas por grupos humanos locales. Con este planteamiento el Convenio Andrés Bello inicia el único estudio científico realizado en los países del Convenio y registra la existencia de especies promisorias vegetales y animales, las cuales representan una riqueza biológica, alimenticia y étnica enorme.

El aprovechamiento de estas especies promisorias alimenticias sólo será posible en la medida que se investiguen sus características: físicas, químicas y gastronómicas, en función de poderlas transformar mediante técnicas y procedimientos adecuados y modernos, que puedan servir como punta de lanza para incorporarlas en el marco de nuevos productos, los cuales conllevan nuevos hábitos de consumo.

La riqueza nativa de estas especies representa un gran patrimonio con potencial económico, social y cultural. La demanda depende del uso real que estas especies tengan.

Contribuir a generar conocimientos e información para el desarrollo de campos, a fin de mejorar las condiciones técnicas, estéticas, nutricionales, industriales y comerciales de las especies

alimenticias en América Latina, debe motivarnos sin descanso.

La difusión de los usos y costumbres gastronómicas, para su fortalecimiento, se orienta a potenciar el abanico de opciones alimenticias locales, para que en marcos regionales, nacionales y globales se utilicen.

13. Objetivo general

Un proyecto orientado a la revitalización gastronómica de las comidas locales, regionales y nacionales, tiene como objetivo general aunar esfuerzos institucionales, a fin de elevar el conocimiento que potencie el uso gastronómico local de las diferentes especies promisorias. Es necesario realizar contacto y trabajo previo con entidades para las cuales este proyecto se constituye en complementario de la misión particular que cada una de las entidades tiene. En este sentido deben participar entidades que promueven la investigación científica, las encargadas de promover la cultura, promotoras del turismo local y todas las que luchan por el fortalecimiento de las culturas regionales, institutos de enseñanza y capacitación de cocina. Implementar los campos de conocimiento específico se constituye en una oportunidad para el cumplimiento de objetivos interinstitucionales.

14. Objetivos específicos y actividades

Para alcanzar el objetivo general se requiere el desarrollo de los siguientes objetivos específicos.

Selección y determinación de las especies (frutales, verduras, legumbres y animales), sobre la base de pisos térmicos y regiones naturales diversas; compilación bibliográfica existente y revisión crítica del conocimiento científico y técnico local que se transmite oralmente; uso local en producción y almacenamiento de las especies, según grupos étnicos; reconocimiento local de las acciones humanas directas o indirectas, mediante herramientas y equipos utilizados para procesar las especies hasta un consumo doméstico humano. Obtención de muestras, según la parte utilizable del producto, tales como raíces, hojas, tallos, flores, frutos, para el

caso de vegetales, y sangre, carne, huesos, cartílagos, etc., en el caso de animales. Estado de la especie según posibilidades de conservación en el tiempo: frescos, secos, ahumados. Desarrollo gastronómico de cada especie; producción de recetarios acompañados de dibujos gráficos; difusión de resultados.

15. Metodología

El proyecto plantea también un enfoque metodológico alternativo, el cual parte de los principios o componentes sustantivos que guían todas las actividades y procedimientos de la investigación. Más que responder puntualmente a la necesidad de ampliar el conocimiento concreto y específico sobre las especies promisorias, alimenticias, este proyecto busca ampliar la conciencia local y nacional sobre el gran valor y potencial que estas especies tienen como productos de las gastronomías locales.

Mediante un diálogo de saberes, el proyecto mezcla las perspectivas sobre lo que localmente piensa y hace la gente, con base en su propia mirada; y la perspectiva desde los referentes del investigador. El trabajo está enmarcado dentro del objeto y método de la antropología, en el sentido de trascender lo que es observable empíricamente, para ser sustentado sobre las bases culturales y étnicas que orientan a un grupo humano a aplicar un tratamiento determinado a los procesos de producción, distribución y consumo. Las partes involucradas en el proceso de investigación, de manera directa o indirecta, incorporan transformaciones producto del trabajo entre las partes involucradas.

Quiere probar con el trabajo que con la gente *in situ* es posible intercambiar conocimientos sobre el mismo campo, de manera que el proceso sirva para fortalecer el valor que el desarrollo gastronómico local tiene y reporta para nuestros países.

Deben participar en el proceso de construcción de una prospectiva, en el sentido de soñar, de una manera realista, una gastronomía de nuestra América Latina, definida sobre la base de la diversidad nacional, capaz de ser reconocida por sus cualidades particulares.

Además de un desarrollo gastronómico necesario, y fin en sí mismo, este proyecto, desde una perspectiva socioeconómica, busca contribuir a sentar bases para potenciar la demanda de estos productos para nuevos mercados nacionales e internacionales, cuya racionalidad económica sirva de motivación y respuesta, en algunos casos, para la sustitución de coca.

A continuación se señalan las acciones y procedimientos del proyecto.

Aprestamiento institucional

Consiste en que la institución ejecutora pueda disponer de todos los instrumentos guía para darle unidad técnica al proyecto: a) para observar y reconocer el producto; b) para su limpieza y procedimientos en cuanto a corte, tostado, hervido, etc.; c) para recoger experiencias locales, preferencias, tabúes.

Análisis bibliográficos y consultas personales

La compilación de información escrita, o a través de informantes, es fundamental para establecer los antecedentes sobre el conocimiento y manejo de estas especies.

Selección de regiones y especies

Es necesario definir las regiones en las cuales se adelantará el proyecto y el número de especies a desarrollar en un tiempo determinado. Si es posible la intervención de varios grupos simultáneamente, el logro será el cien por ciento de las posibilidades conocidas y de manera integral.

El trabajo de campo y las experimentaciones locales

El encuentro con las especies *in situ* es un encuentro con su gente. Gente que ha adaptado y adoptado mecanismos culturales de observación, experimentación, conocimiento aplicable, lo cual permite recoger experiencias, ideas, formas, texturas, combinaciones, relacionadas con la especie, permitiendo observar desde la gente, desde “los otros”, el tratamiento para cada producto. Este proceso mostraría variedad de opciones: desde la producción hasta el uso

de recetarios socialmente difundidos y utilizados, así como las formas de consumo de los alimentos, como parte de la estructura que defina la gastronomía local, la cual trasciende los recetarios.

Proceso productivo de creación

En esta etapa los participantes, con base en materias primas y productos adicionales, experimentarán la creación y diseño de nuevos productos, sobre la base de lo local. Esto se acompañará con explicaciones gráficas y fotográficas cuando sea necesario. La revisión de los resultados regionales deberá adecuarse a un formato común para la producción y presentación del contenido del informe.

La comparación como estrategia

Establecer diferencias regionales en cuanto a estructuras gastronómicas es fundamental. Representan aportes a la construcción de una gastronomía “homogenizadora”, que respeta la particularidad. Un ejemplo al respecto es el tamal, el cual tiene estructuralmente un conjunto de elementos que permiten su definición y caracterización como alimento, así se vea modificado por concepciones estéticas (formas tamaños y amarradijos) y productos que lo componen.

Productos a lograr y evaluables

Los productos del proceso de investigación y desarrollo gastronómico para ser presentados y evaluados son: informe final escrito en condiciones de ser publicado, con los siguientes apartados: descriptores físicos de cada especie; contexto físico, natural y sociocultural en que crecen y se utilizan; formas propias de utilización en niveles locales; formas complementarias culturales de utilización de estas especies, según ámbitos rituales, creencias y valoraciones estéticas; propuestas gastronómicas en términos reglamentarios e internacionales, considerando los términos locales.

Realización, en cada una de las regiones, de un seminario académico y demostrativo, tanto de las aplicaciones locales propias,

como de los resultados obtenidos. Este se realizará para público especializado y no especializado.

16. Convenio Andrés Bello. Especies alimenticias, promisorias

Entre las instituciones que sobresalen por su tarea para conocer integralmente las especies y difundir las formas de utilizarlas, está el Convenio Andrés Bello, que a más de potenciar el desarrollo científico de estas especies contribuye a generar respuestas para solucionar necesidades humanas, relacionadas entre otras con la alimentación y la salud.

El Convenio tiene publicados los estudios científicos y, adicionalmente, material de cartillas para divulgación en general.

Bibliografía

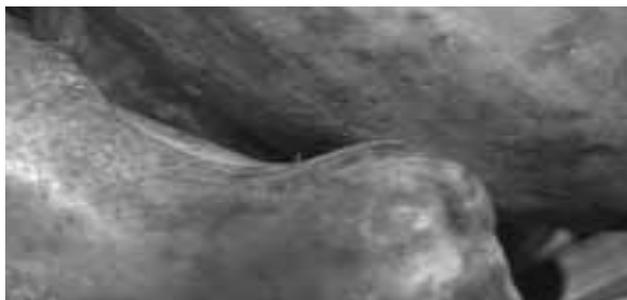
- Batenson, Gregory, *Pasos hacia una ecología de la mente*. Planeta, Carlos Lohe, 1972, Argentina.
- García, Canclini Néstor, *Culturas híbridas, estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo, México, 1990.
- Especies promisorias*. Convenio Andrés Bello Bogotá, 1995.
- Fischer, Claude, "Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur". *En Identité et alterité culturelle*. Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie (6),





*Clara
Inés
Olaya*

Frutas de América.
Raíces en el pasado,
semillas para el futuro



Frutas de América.
Raíces en el pasado,
semillas para el futuro

Clara Inés Olaya

Los científicos han logrado clasificar alrededor de 3 mil especies de frutas comestibles en los trópicos. A América le corresponde una tercera parte de este fabuloso patrimonio genético-frutal, y esta tierra ha sido el centro y origen de la mayor cantidad y variedad de plantas cultivadas en el mundo. Nuestras frutas son el producto de culturas que supieron seleccionar las mejores plantas, en su trabajo con la naturaleza. Cuando nos comemos una tuna o una piña estamos afirmando la delicada relación ecológica, económica y cultural tejida entre el hombre y la naturaleza, durante más de 8 mil años de placer, variedad y supervivencia.

Los humanos contruimos significado y cultura de los recursos que tenemos a nuestro alcance a través del lenguaje, la simbología y el ritual. Apreciamos nuestras frutas a través del prisma de nuestra historia y pensemos en cómo las hemos usado o ignorado de acuerdo con las culturas predominantes. Esta perspectiva tal vez nos permita extraer algunas ideas jugosas para el presente y para el bienestar de generaciones futuras.

El *PopolVuh*, libro sagrado de los mayas, al hablar de la creación del hombre americano, cuando los dioses se reúnen a discutir qué debe entrar en la sangre del hombre junto con el maíz, aparecen las frutas. En esta narración el maíz y la fruta marcan el momento de dar el salto a una nueva etapa en la evolución americana, donde termina nuestra condición errante de comenzar a escribir la historia de un pueblo. De igual manera, es el punto focal usado para contar la fundación de la Ciudad de México en un tunal, que se convierte en símbolo de identidad, de cohesión, espejo de un pueblo y fuente de sustento y cultura. La fruta en América, desde tiempos inmemoriales, ha sido símbolo de bien-

estar y ha marcado inicios y posibilidades para nuestros pueblos.

Desde las primeras expediciones a esta tierra americana, los europeos narran, en sus crónicas y diarios, el uso de las frutas como lenguaje de hospitalidad, cuando todavía no había palabras comunes para entendernos.

Muchos pensaron que el paraíso perdido había sido reencontrado en el continente descubierto. Observaron una y otra vez la extraordinaria relación de los pueblos del Nuevo Mundo con la tierra. Por ejemplo, en un huerto típico del Caribe, la papaya y la piña eran parte esencial entre los cultivos de cualquier hombre que pensara en casarse. En Costa Rica, un cronista observaba que los pejivayes eran tan apreciados que, después de la mujer y los hijos, los indios no estimaban o atendían otra cosa tanto como a sus palmas. En el Brasil, el marañón, llamado “acaiú”, le servía a los indígenas como referencia del paso del tiempo y la posesión de estos árboles era razón de guerra entre las tribus de la zona. En Perú, Bernabé Cobo escribió que los incas practicaban la agricultura como recreación y con regocijo, de tal manera que se convidaban y convocaban pueblos enteros a arar los chacaras y acudían con tanta voluntad y gusto como si fueran invitados a una boda. Para los pueblos de América la agricultura era laboratorio de aprendizaje, sustento, recreación, cohesión social, fuente de placer y creatividad con la naturaleza.

Para el europeo cultivar la tierra era degradante. Su relación con ella era la explotación. Esta forma de entender la tierra arrasó los cultivos indígenas y todo su sistema de entender el mundo, para abrir paso a las grandes plantaciones de caña de azúcar, café, tabaco, cacao y banano. América se convirtió desde la Colonia en una gran hacienda para explotarla. Hoy en día esa misma cultura y economía en los países dedicados al monocultivo hace que sufran de pobreza, dependencia y tengan la necesidad de importar grandes cantidades de comida, por su incapacidad para producir sus propios alimentos.

Los europeos también vinieron a redefinir el mundo a través del bautizo. El lenguaje y la nueva simbología de los invasores rompieron el espejo en que se miraban los habitantes de este

continente. Los nombres indígenas de las frutas cambiaron su significado. El lenguaje de reverencia, aprecio y placer hacia la naturaleza se desdibuja, trastoca y pierde su sentido. Ananás, en lengua guaraní significa “fruta exquisita”. En español pasó a ser “piña”, como referencia a su parecido a la fruta del pino Europeo. Tzapotl, que en náhuatl significaba, de una forma genérica, “fruta” o “fruta dulce y carnosa”, se reduce a ser reconocida solamente para nombrar una o dos frutas. Acaiu, de ser un símbolo esencial en la vida de los pueblos de la Amazonia y el norte del Brasil, pasa a ser “marañón”, en castellano, una planta extraña, ignoradas sus extraordinarias propiedades por la mayoría de nuestros dirigentes y relegada a ser medicina y comida de pobres en América, mientras esa misma fruta es fuente de una activa cultura y economía en otras partes del mundo.

Los europeos que vinieron a estudiar los recursos de América observaban que la nomenclatura náhuatl reflejaba en un solo símbolo los caracteres físicos y las propiedades de las plantas. Después de la Conquista y la Colonia, los recursos naturales de América se clasificaron y controlaron en latín.

Sólo el Rey y un puñado de expertos tenían acceso a ese conocimiento. El potencial de nuestros recursos naturales fue secuestrado en un lenguaje al cual pocos tenían acceso. En 1570, Felipe II envía al médico Francisco Hernández hacer un estudio de los recursos naturales de México. Hernández quería publicar su obra en castellano, mexicano y latín, para difundirla en beneficio de todos, pero el médico naturalista encontró una fuerte oposición en la estricta burocracia de la Colonia. Felipe II recibe de Hernández 38 libros que describen más de 3 mil plantas americanas y sus usos. Con cautela, el Rey no los publica, los deposita en El Escorial y contrata a otro médico para hacer un extracto de la obra. Los libros originales de Hernández se quemaron en el incendio del Escorial en 1671.

En 1789, Carlos III crea la Real Expedición Botánica para que se examinen, dibujen y describan metódicamente las producciones naturales de los fértiles dominios de América y así saber que se debía esperar de ellas. En la Nueva Granada, José Celestino

Mutis, para llevar a cabo esta enorme tarea contrata pintores y colaboradores americanos, quienes al trabajar en clasificar, pintar y describir las propiedades de sus propios recursos (a pesar de la clasificación en latín inventada por Linneo), recuerdan y vislumbran las grandes posibilidades de la riquezas naturales de sus tierras. Muchos de ellos mueren más tarde en las guerras de Independencia contra España.

Alienados de nuestros propios recursos, por circunstancias político-económicas y un lenguaje que refleja el control de los europeos, las frutas continúan perdidas en la conciencia de los americanos como fuente de vida, de salud, de placer, de potencial económico y cultural.

Hasta hoy, el lenguaje técnico especializado de las ciencias agrícolas tampoco permite el acceso a su conocimiento general, ni a vincular el gozo vital con la supervivencia. Esto contribuye a la paradoja de que continuemos siendo pueblos inmensamente pobres en una tierra inmensamente rica.

Las culturas aborígenes veneraban la tierra porque era a la vez madre y tumba. Los frutos de la tierra eran expresión de vida en esta vida y compañía en la otra. Durante el barroco, la iglesia católica entendió esa necesidad de expresar reverencia a Dios a través de los frutos de la tierra y permitió a los artesanos indígenas grabar y tallar en los altares extraordinarias expresiones de sincretismo euro-americano. En varias iglesias barrocas se encuentran tallas que expresan la reverencia a la fertilidad, el placer, la belleza y variedad de formas de las frutas de América.

En nuestros días, debido a los hábitos y costumbres cotidianos, no vemos los frutos. Son parte inconsciente de nuestra rutina y del paisaje. Sin embargo, consumir aguas con colorantes y comida industrializada es uno de los aspectos más reveladores de la cultura dominante de hoy en día, que cuenta millones de adeptos en todos los rincones del mundo.

Por otro lado, ejecutivos y analistas industriales de las grandes empresas de alimentos batallan por convertir las frutas en jugos pasteurizados, congelados y refrigerados. Las frutas industrializadas y maquilladas en cajas y botellas llegan al punto de no ser reconocidas, y con el lenguaje del marketing se convierten

en símbolos de estatus, de comodidad, de rapidez, limpieza y seguridad, y se asegura que tienen capacidad de seducir y mantener el interés de las parejas. Nos volvemos modernos al comer comida modernamente empacada y nuestros hijos muchas veces preguntan si las frutas crecen en los supermercados.

Los gobiernos y la industria debaten formas de convertir en princesas las frutas que deambulan como cenicientas en carretillas y canastos por las calles de nuestras ciudades. Capacitan técnicos para producirlas, revisarlas cuidadosamente, empacarlas y ponerles la estampilla de “control de calidad”. Les consiguen visa para entrar en territorio extranjero y las colocan en los centros de negocios y restaurantes más famosos del mundo. Ante estas iniciativas de exportación, varios países desarrollados están estableciendo políticas proteccionistas con estrictos requisitos de ingreso a sus mercados, exigiendo fumigación con insecticidas importados a precios imposibles, imponiendo tarifas y cuotas de exportación y produciendo campañas masivas que demuestran que nuestras frutas son vehículos del temido *E. Coli 0157: H7* y otras pestes.

La supervivencia y la diversidad genética de nuestras frutas no se pueden dejar en manos del cambiante paladar y la volatilidad de los mercados internacionales ni someterse a sus desgenios de producir mayor cantidad de frutas a precios más bajos, porque nos hacen dependientes de tipos de agricultura que destruyen la variedad de nuestros ecosistemas y desplazan al hombre de la tierra.

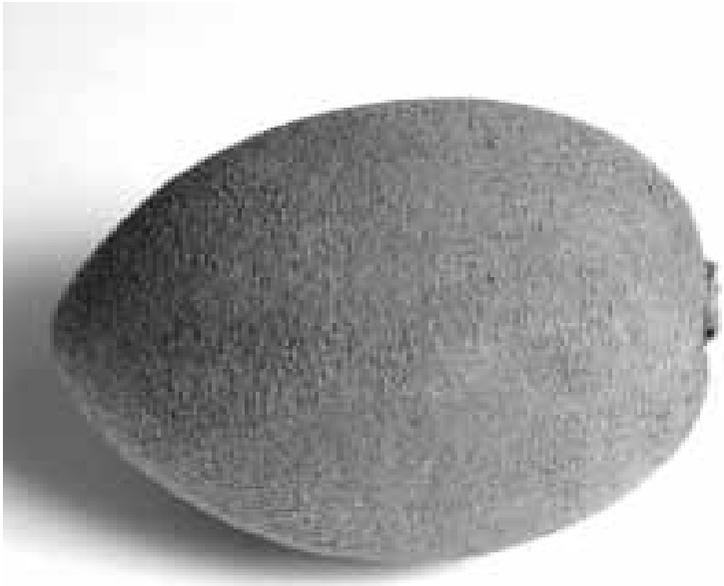
A través de una fruta podemos conocer integralmente la red biológica, económica, histórica, social, cultural y política, que sostiene la calidad de nuestras vidas. Es una experiencia concreta, no una abstracción ni una realidad virtual. Las frutas nos alimentan, nos sostienen, nos dan salud, placer y conocimiento. Conocer su historia, su variedad genética y su entorno biológico nos hará apreciar el fabuloso experimento de siglos de supervivencia que nos dejaron las generaciones anteriores.

La agricultura y la gastronomía locales sustentan la biodiversidad, la buena salud, el arraigo a la tierra, el sabor del lugar, el sentido de pertenencia. Generar productos y cocinas locales y conocer las razones para ello debe ser parte prioritaria de la lista de

políticas económicas, agrícolas, culturales, de salud, de nutrición y turismo de nuestros países. Apoyar a pequeños productores y negocios que usen frutas nativas, hurgar la memoria de raíces profundas buscando jugos vitales, volver a comer y celebrar con gratitud y entendimiento, es reconstruir nuestro bienestar y es hacer la conexión cultural integral y vital que hicieron nuestros antepasados.

El vino de la uva mediterránea se convirtió en el símbolo de la sangre vertida por el hijo de Dios en las culturas occidentales. Hoy es todavía un símbolo cultural-religioso, como sangre que se renueva y da vida espiritual y económica a aquellos pueblos que dependen de su cultivo. En la cultura judeo-cristiana la manzana es símbolo de tentación y de pérdida dolorosa del paraíso terrenal. Las frutas son lenguaje y símbolos clave en la historia cultural de nuestros pueblos.

Al cruzar el umbral del siglo XXI llevemos en nuestra mochila de caminantes las semillas de este patrimonio frutal. En ellas hay riqueza genética, la relación hombre-vegetal de nuestro pasado. Bien entendidas y atendidas nuestras frutas pueden crecer y sustentarnos en nuevas y perennes formas biológicas y culturales. En lugar de continuar expulsados del paraíso, recuperemos y convirtamos esta tierra fructífera en una de las piezas importantes que podemos jugar, a favor de nuestra supervivencia y de una mejor





*Isabel
Álvarez*

Cocina, cultura e
identidad regional.
Ética y globalización



Cocina, cultura e
identidad regional.
Ética y globalización

Isabel Álvarez

En primer término quiero expresar mi agradecimiento a la tierra que me acoge, Puebla de los Ángeles, tierra del candor de la China Poblana y del esplendor del barroco; tierra de los dulces de camote y del histórico, sabroso y complejo mole. Debo también manifestar mi profunda gratitud por la invitación a este congreso a la doctora Gloria López Morales, directora de la Oficina Regional de Cultura para América Latina y el Caribe de la UNESCO y, a todos en nombre de la Escuela de Turismo y Hotelería, de la Universidad San Martín de Porres, de Lima, Perú.

Quiero compartir con ustedes la inmensa alegría que me produce reconocer la razón por la cual hemos sido convocados a este congreso quienes, desde nuestro quehacer, compartimos la preocupación y la emoción por la cocina: sociólogos, antropólogos, historiadores, educadores, arqueólogos, artistas, comunicadores, empresarios de la restauración, jóvenes y futuros cocineros.

La convivencia de estos días y la confrontación de nuestras experiencias serán los insumos con los que se enriquecerá nuestra visión de la gastronomía.

Espero que el nombre de esta conferencia no les resulte demasiado académico; debo decir, sin embargo, que el nombre expresa mi inquietud, preocupación e interrogantes sobre la suerte y destino de nuestras cocinas como expresión de nuestras identidades regionales y como compromiso ético ante el llamado proceso de globalización.

Valdría la pena preguntarse qué entendemos por globalización, qué encierra esta palabra que desde hace algunas décadas recorre el mundo y que, en boca de los especialistas y los econo-

mistas, se nos aparece como un concepto éticamente neutro. Se nos dice que todo lo que sucede en cualquier parte de la tierra tiene hoy una repercusión en cualquier otra parte de la misma; sin embargo, lo que no aparece claro o visible a nuestros ojos son las consecuencias de la inserción de nuestras economías en vías de desarrollo, en el mediano y largo plazo, en las economías en pleno desarrollo. Se dice también que el fenómeno de la globalización no es tan nuevo, que tiene cien años aproximadamente, y que en este lapso se han producido tres olas o períodos diferentes de marcada globalización.

La primera década sería antes de la primera Guerra Mundial 1879-1914, con la hegemonía de Gran Bretaña, el crecimiento comercial y flujos financieros migratorios intercontinentales. La segunda se habría producido entre las décadas del 50 y del 60. A este período se le denominó la era de la multinacionalización, por el crecimiento de las empresas transnacionales y, finalmente, la tercera ola de globalización se ubicaría entre las décadas de 1980 y 1990.

Según Francisco López Segre, consejero regional de Ciencias Sociales de la UNESCO, la globalización sería un fenómeno cualitativamente nuevo y que se da a partir de la coincidencia en el tiempo de tres procesos independientes con su propia lógica interna. Primero, la crisis y derrumbe del socialismo real; en seguida, el desarrollo vertiginoso de las nuevas tecnologías de la información y de la comunicación y, finalmente, el neoliberalismo. Estas manifestaciones comprenden el desarrollo y la difusión de nuevas tecnologías, la globalización de los mercados financieros, el cambio en los países de una estrategia de crecimiento orientada no hacia lo interior, como debería ser o como supondría un desarrollo nacional, sino para satisfacer un mercado exterior.

Podríamos seguir enumerando una serie más de características de la globalización, desde su perspectiva económica; empero, lo que realmente nos interesa y que tiene que ver con el sentido de esta conferencia, es el análisis de las repercusiones, de las preguntas, de las inquietudes que suscita este proceso y su incidencia en las identidades regionales. Uno de los aspectos fundamentales

de la globalización es que todo cambia, hay una mutación de las relaciones del hombre con la naturaleza, de los hombres entre sí, cambia el sentido del tiempo, del espacio y de la propia velocidad del cambio.

Lo que la globalización pretende es generar una cultura a nivel planetario, uniformizada, achatada; borrar los perfiles que definen las identidades particulares, regionales, locales, con todo lo rico que supone ese pluralismo de herencias que identifican a cada pueblo. Pretende que todo lo diverso se uniformice, las valoraciones y los símbolos, que son lo que da riqueza e identidad al pueblo; todo esto en función de la lógica de mercado.

Si por tácticas de mercado se conserva la diferencia, esto es solamente con el fin de añadir algún toque de exotismo, para un efectivo consumismo a nivel internacional, pero que obviamente estas particularidades y estos exotismos de nuestra cultura homogeneizada se van a transformar posteriormente en grandes ganancias para los centros de poder.

Mientras la globalización sea enfocada por los globalizadores, frente a un montón de globalizados, que son los países subdesarrollados, como un fenómeno de poder donde la relación humana se deshumanice, y donde el hombre sea un objeto que vale muy poco, la globalización será siempre una amenaza para nuestras culturas.

Si pensábamos que el fenómeno de la globalización era un fenómeno pasajero, que se pone de moda y luego pasa, como tantas de las expresiones que nos ponen como pauta los países altamente desarrollados, nos equivocamos. El discurso de los especialistas de la globalización nos presenta el fenómeno como si fuera un proceso que está más allá de la voluntad humana, como si estuviéramos ante la ley de gravitación universal, de la cual nadie puede escapar, ni las naciones, ni las empresas, ni las personas.

Hasta en el mismo término globalización, con el que se designa este proceso, el mundo aparece como una cosa redonda, donde no hay un arriba o un abajo, no hay un primero ni un después, sino todo parece circular sin comienzo ni final. Creo que ésa es la gran trampa de la globalización para los países latinoamericanos; para

los países que en un momento fueron llamados países atrasados, luego países subdesarrollados, luego países en vías de desarrollo y luego países en desarrollo, como un refrán que en mi país dice: “La misma choja con diferente pollera”.

Oswaldo de Rivera, peruano especialista en el tema, dice con mucho acierto que la globalización se asemeja a una jungla global, donde al igual que en el proceso del origen de las especies, la selección natural permite sólo sobrevivir y reproducir a las especies que son más aptas para competir por su supervivencia.

Si observamos con atención, este proceso de globalización va a permitir sobrevivir solamente a las naciones, personas, empresas y economías nacionales consideradas más competitivas, marginando a las demás, como especies económicas no aptas, y a diferencia, cruelmente, del proceso darwiniano, que tomó millones de años para que se descartaran las especies no aptas y sobrevivieran las mejores o las posibles de sobrevivir, este actual proceso de globalización margina en pocos años y meses, poniendo en la calle a miles de personas arrojadas al desempleo. En su defensa, los pensadores dicen que esta característica de la globalización no puede ser clasificada como darwinismo económico, debe ser llamada, de manera justificada “destrucción creadora”, porque permite la saludable existencia de una tensión competitiva, al afirmar que el riesgo es el motor de la superación. ¿Es que acaso podemos competir en igualdad de condiciones?

El neoliberalismo global circula por el mundo y compite libremente en el mercado; sin embargo, no lo es igual para las personas; para ellas no hay libertad, no hay búsqueda satisfactoria, ni posibilidad de trabajo. Los países desarrollados cierran presurosos sus fronteras, y las severas leyes de migración no permiten el ingreso de personas en la búsqueda de un mejor trabajo. La pregunta entonces es: ¿cómo puede haber crecimiento económico sin creación de empleo? Todo el cambio tecnológico aparece amenazante y temerario para países como el nuestro.

La tendencia de las nuevas tecnologías es desvincular economías con las nuestras que exportan materias primas a las economías industrializadas. No olvidemos que nuestros países

siempre han sido proveedores de materia prima. La relación entre cantidad de materia prima por unidad de producción sigue disminuyendo, la economía global sigue pidiendo más productos manufacturados de alta tecnología, con servicios y formas muy sofisticadas. Sin embargo, la revolución tecnológica no absorbe mano de obra, antes bien, ahorra empleo a pesar de la gran explosión demográfica.

En esta competencia desigual, en este competir para perder, vemos que las leyes económicas no tienen ética. En este tipo de economía globalizada no hay culpables, no hay responsables, todo está globalizado, interconectado e interrelacionado, las responsabilidades y los responsables no existen. Con estas reglas el que puede competir se integra, no necesariamente pensando que va a ganar, sino que se va a mantener, y los que no pueden o están incapacitados estructuralmente para competir, simplemente son excluidos definitivamente.

Vemos a nivel internacional una irracional, brutal y despiadada competencia, donde lo que importa a cualquier precio es buscar el excedente de productividad, excedente que en ningún caso se reparte entre los consumidores, ni entre los trabajadores, sino que se dedica esencialmente a comprimir los costos de producción para obtener nuevos excedentes de productividad. Es decir, la competencia sigue siendo la gran estimuladora y, a la par, es la que regula la economía.

La perspectiva que se plantea al iniciarse el próximo milenio es francamente alarmante por el desajuste económico mundial, donde no solamente sienten los efectos los países subdesarrollados, sino también las grandes ciudades. A esto hay que agregar que esta crisis se produce también en el marco de un gran desajuste demográfico mundial y una gran crisis ecológica del planeta. El temor y la incertidumbre es la constante en este panorama mundial.

Así planteado el panorama del planeta, ya no habría que hablar de un desarrollo nacional, sino de una supervivencia nacional, donde en la lucha por la posibilidad de tener acceso a los

alimentos y a los recursos básicos del planeta, como el agua y la energía se trata de reducir el crecimiento de la población.

Es evidente que esta realidad no puede ser soslayada, ignorada, ni minimizada, por pensar que no la vamos a vivir nosotros, sobre esta irracionalidad es que hay que tomar conciencia del papel que cumplen los cocineros y todos aquellos que tenemos que ver con el aspecto central de la vida, como es el alimento.

Apreciemos algunos datos francamente alarmantes: la tierra agrícola per cápita en el planeta ha disminuido 7% desde el año 1979. Las tierras se han empobrecido, saturado de fertilizantes, tienen salinidad por malas irrigaciones, desertificación y deforestación. Este problema se agudiza porque la población crece de manera desmesurada y todas las zonas antes dedicadas a la agricultura hoy presentan una imparable urbanización planetaria. La demanda de alimentos crecerá en el próximo siglo alrededor de 3% y la producción sólo 2.8%. Actualmente hay una desaceleración del crecimiento de la producción de alimentos básicos en todo el mundo: trigo, maíz, arroz. Los países en desarrollo no podrán importar alimentos porque sus productos no manufacturados tienen cada vez menor precio en el mercado, sin embargo, se nos sigue vendiendo el esquema del consumismo. Vemos entonces que el esquema es absolutamente irracional. El mar, fuente de vida y proteínas, está sufriendo una depredación espantosa.

En el año de 1989 la carne de pescado por habitante ha bajado 8%, no se respetan los ciclos biológicos de las especies marinas, si se pesca mucho y el precio baja, esos peces son arrojados nuevamente al mar sin mediar ninguna consideración hacia el hambre de la gente. No olvidemos que desde siempre la pesca ha supuesto uno de los principales recursos de alimentación. El mar contiene muchos más animales vivos que los diversos medios terrestres, y la mayor parte de ellos comestibles.

La gran paradoja en el caso del Perú, es que posee uno de los mares más ricos del mundo, por la presencia en sus aguas del planctón -nutriente extraordinario de la vida marina-. Sin embargo, el pescado, como hábito de consumo, no es uno de los recursos alimentarios que más se usa. Ésta es una tarea de los

cocineros en el Perú, difundir en forma creativa el uso y consumo de pescado en la alimentación.

Observemos por ejemplo que en el año 2015 la producción agrícola debe aumentar para hacer frente a nada menos que 8,000 millones de bocas en todo el planeta. Cerca de 800 millones de seres humanos esparcidos entre África, Asia del Sur, América Central y la región andina ya no tienen seguridad alimentaria y dependen de la ayuda internacional.

La tendencia mundial en el comercio agrícola es exponer cada vez más a las pequeñas agriculturas nacionales a la competencia; ello implica romper la relación del hombre con la tierra y despiadadamente arrojarlo fuera de ella.

Se necesita emprender, con un gran esfuerzo nacional, el incremento de la producción alimentaria, y disminuir en lo posible las importaciones, lo cual pasa evidentemente por los hábitos de consumo, y la presencia de los *fast food* en nuestros países por crear y generar una conciencia alimentaria en la población. No es posible, por ejemplo, que en el Perú, país de la papa, por los hábitos de consumo veamos que en los *fast food* las papas que se expenden sean papas importadas, y que no se use la papa nacional. Eso suena ridículamente cierto, que se deje de lado la papa nacional y que se tenga que importarla, como sinónimo de que lo importado es mejor. Esto nos parece una agresión a la dignidad de nuestra alimentación, como país y cultura matriz productora de papa que debemos encarar los peruanos y los cocineros.

Otra de las características feroces de la producción de las naciones, es la desmaterialización gradual de la producción industrial moderna. Se están sustituyendo los productos agrícolas, como por ejemplo: el azúcar, el aceite de palma, se ensaya un biocafé, que según se dice puede competir con los mejores del mundo. Se está investigando la alteración del ADN, de las flores del tomate, para crear tomates más resistentes y, por lo tanto, prescindir de la exportación de tomate de los países que originariamente siempre han sido exportadores de él.

No olvidemos que el tomate fue uno de los grandes aportes de las culturas maya y azteca al Viejo Continente; hoy no podría-

mos imaginar la gran cocina italiana, sin el tomate. No podríamos imaginar la cocina italiana sin el *pomodoro*, o el jitomate, “manzana de oro” llamada así por los mexicanos.

Ya estamos viviendo los síntomas de la crisis hídrica: napas subterráneas, ríos, lagos, se están achicando por todo el planeta; se pronostica que a partir del 2020 el agua será un bien tan estratégico, como asegura Rivero, que su escasez provocará turbulencias nacionales e internacionales, similares a la crisis petrolera del siglo XX, la captura de las fuentes hídricas o la contaminación de reservorios de agua se convertirán en objetivos estratégicos de los planes de guerra y de las acciones terroristas.

Creemos que todos los países, naciones, culturas, gente de todos los quehaceres y de todos los estratos sociales, debemos tomar conciencia de que hoy los problemas que sufre la humanidad no son problemas aislados, de países pobres, sino que el problema de la alimentación, de la escasez de agua, de la sobrepoblación, y de la energía, son problemas que comprometen nuestra actitud para poder crear una cultura de la supervivencia.

No sabemos por qué extrañas razones, tal vez por nuestros mecanismos de supervivencia o nuestro profundo temor a la muerte, pero siempre hemos pensado que en algún momento el desarrollo y el progreso iban a llegar de todas maneras a nuestros países.

Edgar Morín dice algo muy importante al respecto: “El progreso no está automáticamente asegurado por ninguna ley de la historia, el devenir no es necesariamente el desarrollo, en adelante el futuro se llama incertidumbre”. El “gran paradigma del desarrollo” que ha recorrido todo este siglo, ha servido para que los latinoamericanos veamos de una manera subdesarrollada nuestro propio subdesarrollo y éste es el mal, cual virus corrosivo, con el cual las nuevas generaciones se han seguido inyectando.

La globalización nos llega presurosa y arrogante, al tiempo que manipuladora y seductora, nos confrontamos y nos comparamos y sentimos que nos ruboriza nuestro retraso, más aún cuando algunos pensadores dicen que la modernidad se está terminando. A la globalización debemos exigirle respeto a nuestra pluralidad,

a nuestras formas de vivir y concebir nuestra existencia.

La educación que se imparte en nuestros países y dentro de ellos, la formación de nuestros cocineros, debe ser la de crear y formar cocineros que aprendan a aprender, capaces de seguir educándose a sí mismos, no convertirlos en entes meramente receptivos que sólo copian y acumulan recetas.

Las recetas deben ser información que se convierta en códigos compartidos de significación. Una receta nos transmite símbolos y valores, en ellas se resumen inequívocamente momentos de nuestra historia, en ellas está presente la memoria del gusto del grupo social del cual proviene.

No hay que olvidar jamás que cuanto más símbolos, carga valorativa y cuanto más significados tenga un plato, se toma más importante. El cocinero tiene que aprender a interpretar la dimensión simbólica de los mitos y ritos sobre el origen de los alimentos. Los mitos no fueron hechos por los pueblos para ser escritos, sino para ser vividos; sin embargo, es la palabra, el relato, lo que les da un sentido, los mitos y festividades sobre el origen de los alimentos debe vivirlos el cocinero y entenderlos en el contexto en el cual se encuentran inscritos, haciendo dialogar nuestra racionalidad con los mitos como la única y cabal forma de revivir, en uno, la vivencia del otro.

De ahí la importancia del valor de educar en América Latina cocineros reflexivos, cocineros expectantes y cocineros comprometidos con su historia. Este conocimiento hace la diferencia y la identidad de un pueblo.

Los latinoamericanos debemos conservar las diferencias y pensar que existe un fondo cultural común a todas nuestras culturas. Ese fondo común no solamente está referido al momento histórico en el cual se produce la Conquista y el descubrimiento de nuestro continente, sino a la construcción, en muchos casos traumática, de nuestro mestizaje. Esto es lo que nos relaciona, lo que nos hace parecidos en nuestras cocinas, pero al mismo tiempo nos hace diferentes.

Esta lucha de sobrevivencia en la que están sometidas las culturas regionales en este proceso de globalización, nos recuerda el concepto del mismo Morín sobre barbarie: "La barbarie no es

la animalidad, es el rechazo de la cultura de los otros”.

El instinto de sobrevivencia de las culturas regionales debe ser el de insistir en la importancia que tienen nuestras diferencias, diferencias que nos hablan de una unidad hacia el interior de nuestras regiones; esa diferencia es la que nos privilegia, la que nos hace al tiempo regionales y también universales.

Otro quehacer importante en nuestro continente es el de echar un puente entre lo que es la alimentación y la gastronomía. Recordemos que el concepto de gastronomía no tiene más de cien años. La alimentación como concepto de nutrición no debe llenar sólo el estómago sino también la imaginación. Cuando se dice alimentación no se habla de placer. El cocinero comprometido creativamente con su cocina debe optimizar más y mejor nuestros recursos alimenticios.

Hay que restablecer ese puente que jamás debió interrumpirse en la historia. Aun cuando no podemos olvidar que la historia del hombre es la historia del hambre en la humanidad. La historia del hombre está llena de epopeyas migratorias y vemos que, con o sin conquista violenta, siempre ha sido una epopeya del hambre.

Las gran paradoja de este siglo de estómagos vacíos es que a pesar de tener todas las técnicas para hacer más asequibles a los pobres los alimentos más elementales, éstos sin embargo siempre han estado muy lejos del alcance de la mayoría de los habitantes del mundo.

Tomando como referencia una reflexión de Fernando Savater se podría resumir lo siguiente: “A más progreso tecnológico de la humanidad más estupidez para solucionar el problema del hombre y del hambre”, entendiéndolo aquí la estupidez como una actitud perversa y una categoría moral. Me pregunto, por ejemplo, cómo es posible que en nuestros países amazónicos se sigan talando diariamente cientos de árboles para imponer cultivos y cubrir exigencias externas, destruyendo sin ningún respeto el equilibrio de los pisos ecológicos ¿Es que acaso conocemos la fórmula para reponerlos?

Gloria Inés Olaya, en su libro *Frutos de América*, nos dice que “Hay más de tres mil posibilidades de especies de frutas comestibles en los trópicos olvidados sistemáticamente por 500 años de

pillaje e imposición cultural alimentaria". Esta realidad no puede desconocerla ni le puede ser ajena al cocinero, esta realidad es la que compromete su actitud, responsabilidad y su ética.

La formación de un cocinero tiene que estar mucho más integrada a su dinámica social y cultural, hay que restituir la identidad del hombre en su complejidad, en su unidad, en su diversidad. Sucede que las informaciones que se han impartido en los centros universitarios han tendido a establecer comportamientos en la formación: el sociólogo no podía entender el problema social desde un punto de vista psicológico; el psicológico no podía entender al individuo ubicado en la sociedad. Esta segmentación y fragmentación de la realidad es lo que ha hecho tanto daño a la ubicación en la interrelación de los quehaceres profesionales en este siglo, y eso no tiene que pasar en el quehacer del cocinero. El cocinero tiene que estar imbuido en la realidad, tiene que saber entender su cocina en esta dinámica histórica que le ha tocado vivir. Tiene que saber restituir la biografía y los significantes explícitos de nuestros platos, recetas y cocina, como una forma ética y justa de restituir la historia, los escenarios de los actores siempre anónimos, pero también siempre presentes en el alma del sabor de nuestras cocinas regionales.

Creo que el compromiso del cocinero es hacer una cocina que refleje su esencia, su pertenencia y su identidad, defender su vigencia y también su renovación y recreación.

La vigencia y defensa de las cocinas regionales pasa por entender que las cocinas tienen que aprender dinámicamente a cerrarse y abrirse. Esta aparente contradicción va a alimentarla y va a hacer posible que las cocinas no mueran al preservar y desarrollar aquellos sabores que la caracterizan y que configuran la identidad regional. La cocina también tiene que aprender a recibir nuevas influencias, siempre y cuando éstas la enriquezcan y no la desfiguren, ante la mirada atenta y reflexiva del cocinero.

Todas las cocinas regionales tienen un armazón, una estructura, y determinadas categorías no son expresiones sujetas a la arbitrariedad o al azar, hay reglas alimentarias que nos hablan de formas de concebir la vida.

Estos elementos en los *sistemas culinarios* de las cocinas regionales tienen una importancia fundamental y son los rasgos más sólidos y permanentes de las culturas regionales. Estos rasgos en la estructura culinaria nos hablan de una forma de resistencia también en el tiempo. En el caso del Perú y México, por ejemplo, el uso del ají o chile como saborizante fundamental y como aderezo en la estructura de muchos platos.

Los llamados *fondos de cocinas* son las formas como se organizan, se ordenan y asocian los insumos en el momento de ingresar a la olla, los tiempos, las formas de hacer los aderezos y los guisos, y el orden gramatical de los platos. Todo esto va a expresar un lenguaje al que Fischer denomina la gramática de los sabores de nuestra cultura; una gramática del gusto que permanece a pesar del tiempo. Es esta realidad la que tiene que interpretar el cocinero, sino no podrá hacer cambios innovadores, que nutran y alimenten su cocina regional.

Son las escuelas de formación de chefs, en las diferentes regiones de nuestros países, las que deben elaborar mapas de sus fondos de cocina. Estos fondos de cocina son los sabores genéticos y basales de nuestras culturas regionales.

El estudioso Calvo nos habla de los llamados platos tótem, platos simbólicos que van a congregar y a renovar permanentemente nuestro amor a la tierra. Es lo que nos permite generosamente transmitir a nuestros hijos sabores y emociones. Esa transmisión constituye nuestro patrimonio de pertenencia. Esa magia es la que tiene que descubrir el cocinero, para renovarla, preservarla y defenderla, cuando más sea necesario.

Finalmente, hay que entender que el comer nos permite recrear una dimensión imaginaria, simbólica y social. El hombre no solamente come para alimentarse, sino para afirmar una identidad: somos lo que comemos. El hombre come también a veces para negarse. El alimento es un vínculo de transmisión social, del ser social e individual del hombre.

Creemos que un cocinero sensible estará atento cuando se produzcan cambios o modificaciones en el sistema culinario, es

decir, que el sistema puede seguir siendo el mismo, pero lo que se modifica es el orden en la estructura de la secuencia gastronómica.

Este cambio lo podemos ver, por ejemplo, de manera notoria, en la cocina italiana. Sabemos que la pasta es un plato principal, en el que no se mezcla nunca la carne con la verdura. Sin embargo, esta cocina italiana en Francia ha sido modificada y podemos ver carnes con verduras y la pasta como una guarnición. Obviamente la estructura de la cocina italiana, tal como se come en Italia, ha sido modificada, y seguramente no precisamente con la aceptación de los italianos. Es decir, los cambios son importantísimos y deben ser percibidos por los cocineros en el caso de nuestras cocinas regionales.

En el ejemplo estaríamos ante la modificación de la sintaxis culinaria en una región, reemplazándola por una sintaxis francesa, en este caso. Quiere decir, que no solamente se modificó la secuencia gastronómica, sino también la estructura de la conformación de un plato, poniendo la pasta acompañada de la carne.

En definitiva, los franceses estarían tomando o haciendo una cocina en la cocina, tomando la cocina originaria y poniéndola como la salsa, o en el centro de la cocina receptora, es decir, modificándola. Se nos pondría ante la modificación de las estructuras de la cocina, su orden y las categorías culinarias subyacentes.

Los latinoamericanos debemos defender la vigencia de nuestras prácticas alimentarias y de nuestros insumos regionales, al igual que los demás países andinos, ya que el proceso de sustitución y reemplazo ha sido permanente y muy violento.

No podemos, por ejemplo, olvidar en el caso del Perú, que se produjo una sustitución de nuestros insumos básicos por otros que llegaron con los españoles. Lo vivimos con el maíz, que se trató de sustituir por el trigo en el mismo piso ecológico. Lo mismo ocurrió con los camélidos sudamericanos; como, por ejemplo, las llamas y las alpacas, que se tuvieron que ir a pisos mucho más altos para dejar su espacio a los ovinos y a los cerdos.

Esta sustitución no solamente es el desplazamiento de un producto por otro, no es solamente el desplazamiento de la cultura conquistada por la de los conquistadores, sino también es el desplazamiento y la extirpación de un conjunto de expresiones

culturales con las que desde siempre se han estructurado y manifestado nuestras culturas.

Por otro lado, es evidente que las modificaciones en las estructuras de las cocinas regionales se producen, en muchos casos, en forma lenta, pero también sabemos que el concepto del tiempo y del cambio se ha acelerado desde el siglo XIX, por una serie de factores de desarrollo de la tecnología y de la agricultura. No olvidemos que es apenas a partir del siglo XVIII que Europa se aleja de la hambruna, que intervienen muchos cambios en las estructuras de sus economías, cambios que han acelerado modificaciones en las cocinas, y que nos llevan también ahora a constatar la presencia de la llamada *cocina internacional*.

Creo que vale la pena tomar de inicio lo que nos dice el estudioso francés Francois Revel: “La cocina internacional no es ya un cuerpo de recetas como la que encontramos en las cocinas regionales, sino que es un conjunto de métodos y principios, susceptibles de variantes según las posibilidades locales y económicas, y que la habilidad de ciertos chefs hace posible en el desarrollo de algunas recetas regionales, refinarlas y mejorarlas, y al final pueden resultar mejores platos que los mismos platos regionales”.

Lo que señala Revel es relativo, porque no siempre se logra este objetivo. Aquí me parece que está el punto de reflexión para nuestros cocineros. Vemos, por ejemplo, que en las escuelas de Latinoamérica lo primero que se le enseña a un cocinero, como estatus de valor en su aprendizaje, son los platos de la llamada cocina internacional, y si el chef que enseña es suizo o francés cuanto mejor, y si en su trato a esto añade hermetismo, distancia y solemnidad, es el chef ideal.

La mejor muestra de esto la vemos en los hoteles cinco estrellas de nuestros países, cadenas importantes como Marriot, Hilton, Sheraton, entre otros, cuidan mucho de reproducir asépticamente, en sus “espacios neutrales”, la cocina internacional. Sus restaurantes más importantes dedican en sus cartas privilegiada importancia a los platos de la cocina italiana, francesa o mediterránea, y es en estas cartas donde tímidamente aparece uno que otro plato de nuestras cocinas regionales, como para que no falte

en el bufet, confundiendo valorativamente cocinas famosas y prestigiosas con cocinas importantes, sin recordar en principio que no hay cocina menor.

Yo creo que esto en esencia sigue reproduciendo una suerte de colonialismo mental, de una subvaloración de nuestra cultura gastronómica y de nosotros mismos, como individuos capaces y creativos. Seguimos aún mirando y sintiendo que todo lo creativo, los principios técnicos y estéticos, los vamos a encontrar en la llamada cocina internacional. Francia y Europa, en general, nos deslumbran y nos van a seguir deslumbrando, en la medida que no aprendamos a reconocer y potenciar nuestra capacidad creativa.

Yo creo que lo que hay que aprender y admirar de Francia es su capacidad de haber creado una cocina intelectual, pensada, que abanderará cambios, propone formas y técnicas hasta la intrepidez creativa de alterar secuencias. Hasta tiene su propia constelación galáctica de estrellas, veamos las famosas estrellas de la guía Michellín, por la que cada año los chefs más famosos de los restaurantes más prestigiosos esperan ansiosamente que una estrella se pose sobre sus fogones. ¿Es que acaso los latinoamericanos, en plena globalización, no podemos crear, a partir del cielo generoso que miran nuestras cocinas, nuestras propias estrellas, que estimulen la creatividad de nuestros cocineros, incorporando y rescatando del olvido a cientos de insumos nativos, que están esperando impacientemente su ingreso a nuestros fogones, como les corresponde históricamente? Me parece de vital importancia que las universidades nacionales de los diferentes países latinoamericanos integren en la currícula de la formación de los futuros sociólogos, antropólogos y educadores, la historia y evolución de nuestras cocinas, la importancia cultural que tienen nuestros alimentos e insumos. Todo esto tiene que ser reflexionado en las escuelas de cocineros, con la gente que investiga y que tiene en su quehacer el destino cultural del país.

No es posible, por ejemplo, que en Sudamérica no conozcamos muchas veces nuestros insumos, y por lo tanto no nos retroalimentemos. Estoy segura que un joven chef chileno o peruano conoce más los platos de la cocina francesa que los platos

de la cocina brasileña o venezolana. Esta es la más importante globalización que tenemos que emprender los latinoamericanos, no basta instruirnos, hay que reconocernos, reflexionar y retroalimentar nuestras cocinas regionales.

El desarrollo de nuestras cocinas involucra a los estados y gobiernos regionales ligados al turismo, y a las universidades; las reflexiones que se hacen en las universidades tienen también que ser parte de las reflexiones que tengan los cocineros. Hay que tener cocineros con formación integral, sacarlos del encierro de su “especialización”, muchas veces automatizante.

Vemos también la importancia que ha tomado la revalorización del oficio, de la profesión del cocinero. Hoy, en Europa, un cocinero importante tiene reconocidos platos con su nombre, hay una creación individual; nos parece importante porque rescata del anonimato al cocinero, porque le pone un sello estimulando su creación.

Para concluir quisiera reflexionar sobre un aspecto de la cocina que preocupa mucho a los jóvenes cocineros, y es el de la estética de los platos. Creo que todo arte debe expresar una esencia, y el cocinero como artista debe ser en principio hijo de su tiempo, de su tierra y de las tradiciones de su región, con estilo propio y con personalidad, cuidando de no simplificarla al extremo, como tampoco de no complejizar ni atiborrar sus formas.





*Rosario
Olivas*

Las diez regiones
gastronómicas
del Perú



Las diez regiones
gastronómicas
del Perú*Rosario Olivas*

Perú está dividido, políticamente, en 24 departamentos, y la provincia constitucional del Callao. Cada uno de los departamentos, provincias e incluso algunos distritos, se identifican con determinadas comidas y bebidas que son características en determinadas horas, meses, estaciones y festividades, tanto religiosas como cívicas y familiares; sin embargo, en la actualidad no es raro que dos o tres departamentos, provincias o distritos diferentes, se disputen el origen de un guiso, debido a que su delimitación territorial se basa en criterios administrativos y políticos totalmente ajenos a los hábitos de la alimentación y a los hábitos culturales; por lo tanto, para ofrecer un esquema real de las regiones culinarias del Perú, que permita trazar las correctas rutas e itinerarios turísticos y gastronómicos, resulta conveniente desechar la actual clasificación de la gastronomía peruana por los límites políticos y administrativos y realizar un planteamiento diferente, con base en la orografía, las vías de comunicación, los sistemas fluviales, el clima, la economía, las migraciones, la sucesión de culturas prehispánicas y las etapas históricas que han influido en sus habitantes.

Siguiendo estos criterios, personalmente divido la cocina peruana en 10 regiones, los pobladores de cada una de estas regiones han estado durante siglos unidas por caminos, ríos y lagunas navegables que han permitido establecer sólidos vínculos comerciales, familiares, culturales, sociales y económicos. Dentro de cada una de estas regiones la comida es más o menos similar, de modo que muchas veces es difícil poder determinar cuál es el verdadero lugar o pueblo de origen de un determinado plato. En el Perú hay varias divisiones geográficas, una de las más difundidas

es la del famoso geógrafo Javier Pulgar Vida. Tradicionalmente nuestro país está dividido en cuatro grandes zonas: la del Océano Pacífico, de 200 millas desérticas que es la que corresponde a la costa; una zona tremendamente montañosa que es el territorio andino, de la Cordillera de los Andes, y finalmente la zona de la selva. Sobre esta geografía están ubicados los 24 departamentos del Perú.

Vamos a empezar nuestro recorrido por el Perú, por sus regiones gastronómicas: la primera, empezando desde el Norte, vendría siendo Tumbes y la costa de Piura. En esta zona domina la producción pesquera. Tiene en común una gastronomía que se conecta con las provincias del Oro y del Tumbes, que poseen una misma culinaria. He podido apreciar que existen muchos platos en común, por ejemplo, la sopa de bola de plátano es similar, se prepara de la misma manera, tanto en Tumbes como en el Ecuador, y en ambas regiones se le considera propia. Toda esta región de mariscos y de pescado también tiene una importancia que es el parentesco familiar, pues se da el caso por las migraciones, que en ambos lugares existan los mismos apellidos. Es la misma gente, las mismas familias que se han ido pasando las recetas de un lado a otro. La sierra de Piura es uno de los centros de turismo místicos más importantes del Perú, donde se encuentra la zona de las guaringas, adonde llegan personas tanto del Ecuador como de todo Perú para curarse todos los males espirituales y físicos. Además, la sierra de Piura tiene otro atractivo, que es la peregrinación que se hace desde Colombia al señor de Ayavaca. Existen miles de peregrinos que van por los caminos arrastrándose, haciendo penitencia, para llegar a donde está él. La siguiente región vendría a ser la que comprende La Libertad y Lambayeque, y parte de la sierra de Cajamarca. Ha sido la zona donde se han desarrollado dos de las culturas preincaicas de la zona andina, me refiero a los moche y los chimuz. Esta región, en la parte costera, tiene un gran consumo de mariscos y toda una culinaria propia que desarrolla principalmente productos de ave. De la época de la cultura moche y chimuz se encuentran, dentro de excavaciones arqueológicas, muchísimas alusiones a la importancia que se le daba a las aves.

En la actualidad, en las afueras de Trujillo existen una serie de restaurantes a los que la gente suele acudir los fines de semana, donde se consume pato asado, cecinas, diferentes carnes, y estos son los platos más desarrollados y exquisitos, característicos de la zona de La Libertad. Por cierto, cabe mencionar que Lambayeque, aparte de haberse dado a conocer por el descubrimiento del “señor de Sipán”, que son adornos de cobre bañados en oro, es importante porque durante el siglo XVI se caracterizó por su gran producción de azúcar, pero fue desplazado por Lima; aun así, en esta ciudad se encuentra una de las dulcerías más importantes del país.

Tenemos otra región, que es la del callejón de Conchucos y el callejón de Guailas, que está en la sierra de Ancash. El principal atractivo de este lugar es que tiene las montañas más altas del Perú, las cuales promueven el alpinismo entre los deportistas de todo el mundo. Esta zona fue habitada por una población preincaica llamada “los guailas”, en el periodo virreinal, y se convirtió en la mayor productora de carne de cerdo, especialmente piernas y jamones, para abastecer a todos los barcos que atracaban tanto en Lima como en la zona de Chanca, así como en otros puertos de la costa. Estos barcos se abastecían de jamones para la navegación.

Hay dos regiones sumamente importantes en Perú, una es Lima y otra es el Cuzco. Lima se extiende al departamento de Ica y toda la costa de Ancash en esta parte; justo en el límite entre Libertad y Ancash se encuentra el río Santa, que durante siglos fue muy difícil de cruzar. Por el sur tenemos también otro límite que hace que la región cambie, aquí hay un desierto donde termina el pueblo de Nazca, ahora no es mayor problema en 8 o 9 horas en bus, ahora imaginemos lo que eso significa caminando o a caballo, la gente lo surcaba por la costa bordeando el mar; esta zona, que comprende la Costa de Ancash, Lima e Ica, es una de las más importantes del Perú. Lima, la capital del Perú, fue fundada en 1535 por Francisco Pizarro; en 1540 Carlos V firmó un documento en el cual crea el Virreinato del Perú y el Virreinato de México. El Virreinato del Perú tenía como sede principal Lima, fue durante todo el periodo virreinal la ciudad más importante del Pacífico, y la ciudad más importante de Sudamérica. Su extensión, durante

el siglo XVI, comprendía desde Panamá hasta el sur de Chile y Argentina; posteriormente, en el siglo XVIII, se reduce el territorio a lo que comprende hoy día Ecuador, Perú y Bolivia, debido a la creación la Capitanía General de Venezuela, Virreinato de Nueva Granada, Capitanía de Chile y Virreinato de la Plata.

Toda novedad llegaba primero a Lima y luego se difundía al resto del Virreinato del Perú. En la actualidad Lima presenta como características principales gastronómicas varias cocinas; la antigua cocina criolla, que es una cocina en la cual los mejores cocineros son negros, debido a que el mayor porcentaje de la población limeña era negra, no indígena. En contraste con lo que vamos a ver en el Cuzco, en Lima la gente puede encontrar tanto cocina criolla como cocina inmigrante, pues en la independencia del Virreinato del Perú, hubo inmigrantes de otras partes del mundo. La más importante fue la de italianos, chinos y japoneses; estos grupos se dedicaron a actividades culinarias, dejando líneas gastronómicas en nuestra cocina. Así tenemos en la actualidad una cocina “nikei” que es la cocina peruano-japonesa; la comida peruano-italiana, peruano-china, que es un mestizaje de algunos platos entre lo peruano y lo chino. Esas son las que tenemos y que se presentan en Lima. También se están fusionando, trabajosamente, todos los productos nativos del Perú, elaborándolos con técnicas y presentaciones modernas; además, por ser la ciudad más importante del país, se puede encontrar una magnífica cocina de todos los demás departamentos. La oferta gastronómica de Lima es sumamente variada. Ica, que tiene una similitud gastronómica, tiene como una de sus peculiaridades que fue una de las zonas vinícolas más importantes durante el período virreinal.

Muy cerca de ahí se encuentra el puerto de Pisco, donde se embarcaba el aguardiente de pisco que se distribuía por todo el Pacífico, desde Estados Unidos hasta el sur. Una de las excursiones más características de la zona es ir a visitar los viñedos. Solamente en los alrededores de Ica se pueden encontrar 200 pequeños productores distribuidos en distintas zonas, quizás la más importante es la de Camino de Reyes, en que cada casa produce un pisco diferente. Es una excursión fantástica recorrer unos 170 kilómet-

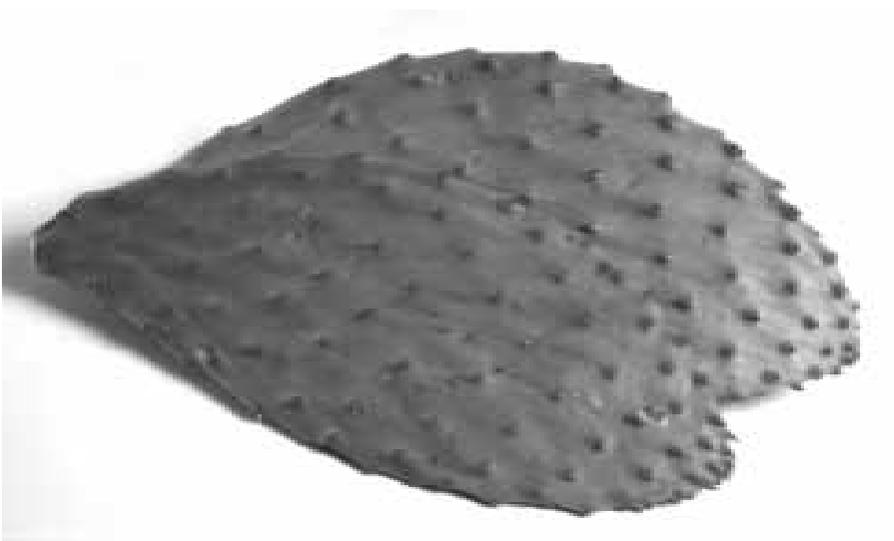
ros de sendero donde los dueños lo motivan a uno para probar y comprar sus productos.

Otra zona gastronómica es la de Arequipa, el norte de Chile, Puno y toda la zona de La Paz, Oruro y Chuquisaca. Toda esta zona, desde tiempos inmemoriales, tuvo muchos lazos, porque las zonas bajas abastecían las zonas altas y las zonas altas abastecían de papas y carnes a las zonas bajas en todos los valles. Arequipa, Moquegua, Tana, Arica, Tarapaca, se especializaron en la producción de vinos y aguardientes para distribuir en las zonas altas, y eso permitió, durante la época del apogeo de las minas de Potosí, un comercio y una fuente de vida para muchas poblaciones. La población que se dedicó completamente a esta actividad durante más de 400 años fue Moquegua. Cuando vino la guerra con Chile, cuando apareció la plaga de filoxera, cerraron las fronteras, la economía de Moquegua se arruinó y la gente tuvo que emigrar a otras ciudades. Moquegua tiene como característica principal que el vino se utiliza en toda su cocina, la botella de vino es un condimento fundamental. Tana ha recibido una fuerte migración italiana y francesa, en el siglo pasado el 80 por ciento de los franceses que llegaron a nuestras costas se ubicaron e influyeron en la pastelería, dulcería, y en una cocina muy refinada que todavía se conserva a nivel familiar.

Arequipa es para muchas personas una de las zonas donde se encuentran las mejores cocinas; la riqueza gastronómica que tienen en guisos, sopas, ensaladas, estofados, es verdaderamente espectacular. Dentro de esta región existe una subregión que comprende la zona de Puno y La Paz, debido a la altura de 3,800 a 4,000 metros de altura. Esto condiciona que el tipo de alimentación de platos típicos de esta zona tenga leve diferencia con las otras regiones. Se puede encontrar una sopa de chairo en Moquegua, Tana, Arequipa y en La Paz, pero acá tienen sus propios platos, en esta subregión, por la altura y la base de tubérculos y de carnes.

La otra región más importante es la de Cuzco, y Apuríma, éste fue el territorio de los incas, Cuzco fue la sede principal del imperio de los incas, y todavía sus tradiciones, sus costumbres, sus comidas, se han quedado básicamente dentro de Apuríma y

Cuzco, una región sumamente interesante. Los incas resumieron 12 mil años de culturas en el Perú, pero en los 100 años que los incas estuvieron en esta zona, se expandieron a un territorio extenso que abarcó hasta el sur de Colombia, la parte central de Chile, el norte de Argentina, todo Perú, todo Bolivia, y todo Ecuador. En la región que comprende Ayacucho, una zona minera, se elaboran principalmente platos con base en carnes asadas. Se dice que toda la base de la cocina tienen dos fuentes, una para los arrieros de las minas, la otra la de los conventos, que los ricos mineros mantenían en esta zona. De hecho ésta era de los guancas, enemigos de los incas, es donde se elaboran las pachamancas, un tipo de comida que se cuece conectada con la zona de Cuenca, en el Ecuador, tiene las mismas recetas con gente de Crespo. Finalmente,





Raúl
Vargas | La cocina del Perú



La cocina del Perú

*Raúl Vargas***La culinaria en América Latina y el Caribe**

Gracias tanto a la UNESCO como a Gloria López Morales, a Puebla, extraordinaria ciudad y a los poblanos por la oportunidad para escuchar ponencias tan extraordinarias. No soy especialista en gastronomía, sólo un periodista aficionado a la gastronomía, pero curiosamente por obra de la conversación terminé convirtiéndome en gastrónomo, al igual que Rodolfo Hinostroza, quien también formó parte de esa aventura. Nosotros trabajamos en un periódico donde nos pidieron que aparte de hacer análisis políticos, sesudos, sociológicos, antropológicos, filosóficos, marxistas-leninistas, escribiéramos algo que fuera un poco más sabroso. Entonces escribimos páginas inmortales en una publicación peruana, las teóricas, que yo escribía, “Crítica de la sazón pura”, y Rodolfo Hinostroza la parte de los recetarios, “Crítica de la sazón práctica”. Gracias a esos principios me fui orientando en la gastronomía, vicio extraordinario; sobre eso voy hacer algunos pequeños apuntes.

A lo que quieren llegar estos apuntes es a aproximarnos a la sorpresa que sobrevino en los españoles a su arribo americano y, al mismo tiempo, al asombro con que los indígenas americanos recibieron a los conquistadores y sus navíos. En el encuentro de ambos mundos, quizá lo más pernicioso fue el desconocimiento mutuo, que se prolongó por largos siglos, en virtud del cual se nutrieron malentendidos y luego un discurso mitificador, y se abrió un foso cultural que sólo nuevos tiempos intentaran colmar trabajosamente. Cristóbal Colón creyó, al arribar al mundo americano, que Marco Polo describió con exuberante imaginación un Asia refinada, con riqueza sin cuento y virgen de todo contacto

occidental. Cuando empieza a reconocer la magra humanidad de las islas caribeñas, tiene que practicar auténticos malabares intelectuales para justificar la empresa pactada con los reyes católicos. Él mismo alberga en su corazón los temores comunes que impregnaban los siglos XV y XVI sobre las tierras ignotas: grifo de cuerpo de dragón y alas de águila; dragones que escupían fuego y estrangulaban elefantes con la cola; sirenas que adormecían a los navegantes con sus cantos para hacerlos pedazos, ya vencidos por el sueño; calamares gigantes; escolopendras marinas enormes que al nadar agitaban sus innumerables patas, gorgonas cubiertas de escamas, con dientes de cerdo y alas de pájaro.

Obseso Colón, de oro y minas, ¿dónde hay minas, dónde hay bosques, grandes telas de oro y plata?, donde hay desnudez. ¿Ciudades que brillan de tanta joyería lumínica?, donde hay caseríos, quedándole muy poco espacio para fijar los ojos en el verde abrumador centroamericano, y en los alimentos y “animaldías”, como llama a la fauna, ... “gallinas muy grandes con la pluma como lana vi re hartas, leones, ciervos, corzos, otro tanto y así aves”, señala desde Jamaica, abrumando sin embargo por la certidumbre de que tantos trabajos se han ido en nada, “gran dolor era el mío -dice- porque poco me han aprovechado 20 años de servicio que tengo hoy día, no tengo en Castilla una teja; si quiero comer o dormir no tengo salvo al mesón o taberna, y las más de las veces falta para pagar el escote”. Los paladares hispanos al arribo americano no trajeron con ellos refinamiento de corte sino la vasta mesa de la culminación medieval y de una España periférica. Está el dicho cervantino sobre el cocido: “legumbres, algo más vaca que carnero, agua y sal”. Por ese suelo habían transitado griegos, romanos, godos, visigodos, árabes, judíos, dejando cada uno su impronta cocinera. Las gachas y el pan eran el alimento principal, las carnes, las verduras, la leche y los huevos sólo existían en determinadas épocas y eran escasos; el tocino, la cecina, los pescados salados eran el resguardo proteínico y de grasa para todo el año; la sal, las especias, incluyendo el azúcar, cotizadísimas y, por lo mismo, de poco alcance popular; los guisantes, habas, garbanzos, judías y lentejas complementaban los requeridos carbohidratos; las hortalizas eran poco consideradas y se les refutaba de indigestas, según

acredita Manuel Martínez Llopis, en su celebrada historia de la gastronomía española. A él debemos un recuento inevitablemente somero de algunas viandas y platos españoles de los siglos XIV y XV, en carnes rojas, adobos de carnero y cabrito, empanadas de carne, rodajas de jungala o lebrada con carne de caza, gallina o capones, escabeches de pollo, pescados en hervidos y adobos. El bastimento alimenticio de la nave Victoria, de Magallanes, para dar la vuelta al mundo, supuso un descomunal, artesanal, arsenal de víveres para dos años: 21,380 arrobas de galleta; 253 toneles y 417 pellejos de vino; 5,700 libras de tocino; 987 quesos que pesaron 112 arrobas; bizcochos, 493 quintales; aceite, 100 arrobas; pasas, 15 arrobas; 1,000 arrobas de garbanzos, 10 fanegas de habas, almen-dras, ajos anchoas, ciruelas, higos, carne de membrillo, mostaza, azúcar y 6 vacas lecheras vivas. Cualquier moderno nutriólogo se asustaría no sólo por la falta de vitaminas en esa carga, sino también porque hay seis veces más glúcidos que proteínas.

Los americanos por su parte, tenían costumbres alimenticias igualmente austeras; como los hombres de la gleba hispana, disponían de abundante alimentación vegetariana, de la que gozaban, necesitados para el trabajo, más no para el contentamiento. El maíz es el alimento por excelencia que se extiende por el gigantesco continente americano, y funda los grandes imperios maya, azteca e inca. El padre José de Acosta anota, al respecto, la primera razonada diferencia entre Europa y América: “A este orbe dio el creador del trigo, que es el primer sustento de los hombres, a aquel de las Indias dio el maíz, que tras el trigo es el segundo lugar para sustento de hombres y animales”. La región mexicana y sudamericana dio otros tres elementos fundamentales: los frijoles, el maní y el cacao, fecunda semilla que origina el chocolate. La fortuna del cacao en Europa es legendaria. Hernán Cortés, aparecido en las costas mexicanas, lo primero que pregunta es ¿dónde están los tesoros? Es llevado de fiestas y algazara a los campos imperiales de Maniátltepec y le enseñan montañas de pepas de cacao. Cortés no pudo contener la risa; no, he venido por oro, dijo, montañas de oro. Si hubiera sabido el tesoro desbordante que encerraría el cacao. Siguiendo el proceso por el cual, según Maillon Toussaint Sammat, se cristianizó el cacao, dando origen al chocolate, bebida

orgiástica y demoniaca, como la calificaban, pasó también, gracias a la vainilla, canela, nata y azúcar, a la categoría de bebida divina. En 1585 llega a Europa, sentando plaza universal, ganó las cortes europeas y particularmente la pontificia, tras quedar despejada la grave y prolongada disputa de si el chocolate rompía el rígido ayuno religioso.

En la región centroamericana y selvática de América la yuca se anexa al maíz; en la región surandina, en cambio, la papa es con creces el segundo gran alimento que dominará al mundo. Los indios no tienen otro pan, dirá Bernabé Cobo, quien como cronistas anteriores y mas próximos a los tiempos de la Conquista consagran el sabor de la papa, que se asemeja al de la castaña, para sorpresa de los americanos. El chuno y la papa seca, carapulga, causan asombro como métodos de conservación que Europa desconocía, así como los usos medicinales que le daban los pobladores andinos al tubérculo y a la planta; sin embargo, la aceptación del tubérculo tomó su tiempo. Es improbable entender esto hoy bajo el imperio indiscutido del puré, la papa frita, parmetier, la tortilla española, para no hablar, para mi gusto, de las desabridas kartoff-fen germánicas. Fueron los grandes hambrunas del siglo XIX y aun de este siglo, las que le dieron a la papa carta de ciudadanía universal. Con mayor paciencia que la fama invencible del cacao o el tomate, en cuanto a carnes, no obstante el pavo de centro y norte, no se disponía de la variedad europea, faltaban desde el caballo a la res, del carnero y el cochinillo, tan solicitado en las líneas mediterráneas. El pescado y los arácnidos fueron un soporte esencial en el sur americano, pero la carne fue un producto escaso y de consumo medido; para los europeos esta carencia hacía demasiado pobre la dieta aborigen, incluso atribuyen a esa causa la antropofagia tan condenada.

Muchas alimañas reptantes, cerdos salvajes, gusanos, hormigas, monos, tortugas, patos salvajes y palometas montaraces, formaban parte de la cuota proteínica, en combinaciones donde el ají hizo las veces de visitante de las salsas suntuosas y agridulces que en Europa disfrazaban los sabores agresivos de las carnes, que no resistían calores ni podredumbre. El siglo XVI es un siglo de carestías, no obstante el encuentro de dos mundos tan distintos,

un lento proceso de conocimiento mutuo se inicia, entonces, para plasmar apenas en el siglo XVIII el siglo de la gastronomía. Hay abundante acreditación histórica del tráfigo febril que sobrevino no bien conocidas las tierras americanas; naturalmente, los insólitos navegantes de ultramar extrañaban sus pitanzas, no existía aún esa categoría que popularizó el XIX, llamada cosmopolitismo, y las ofertas aborígenes les fueron de entrada extrañas y visibles en muchas cosas más. Si se trataba de castellanos y extremeños, eran más pobres que los americanos, rápidamente hablando; en especial las frutas fueron objetos de maravilla y ponderación, piñas, mangos, papayas, chirimoyas, llamada primero manjar blanco y luego definida por Cobo como la fruta mejor y más regalada de todas las naturales de las Indias -*lucuma pataes*, algodón remojado en almíbar, lo define Cobo-, granadillas, cacao, nueces de Brasil, fueron fiestas de color, fuente vitamínica, alivio de sedes marinas y de escorbutos inflamados.

Para los naturales de América fue también un momento de intensidad importadora, los caballos y las reses, el trigo divino, el ajo y la cebolla, el plátano, la caña de azúcar, arroz, olivos, almendros, naranjos y limas, cambiarían la faz del nuevo mundo, inaugurando otros tipos de explotación agraria que algunos puristas denigran por los daños ecológicos y sociales. En lo que toca a plantas, confesará el doctor José de Acosta. "Mejor han sido pagadas las Indias que otras en mercaderías, porque las que han venido a España son pocas, dándose mal; las que han pasado de España son muchas y dándose bien: trigo, cebada, hortaliza, ajo, perejil, nabo, naranjo, limas, a todo a respondido bien la tierra". La tierra americana es feroz y generosa, mucho más que la Europa secular; las islas antillas y caribeñas no entregaron el oro esperado por Colón y sus seguidores, tampoco fueron útiles para el trigo que el propio rey quiso que se trasladara para saber si tales tierras eran esperanzadoras, pero la caña de azúcar prendió con insusitado entusiasmo. Colón y las sucesivas expediciones, donde venían frailes y naturalistas, traían plantas y animales que se multiplicaban como en los tiempos de Noé, pero en contraste se abandonaban ancestrales modos de cultivo, se descuidaban los tambos, se diezmaba a los indios y se perseguía el enriquecimiento

áureo y argentario. La caña de azúcar causó tantas lágrimas que si hubiera lógica debiera ser amarga, dice con desconsuelo Toussaint Samat al recordar la muerte de indios y los excesos de la trata y la esclavitud de negros.

Las Indias en manos de los encomenderos servían, según clamorosa queja de fray Bartolomé de las Casas, “para despedazallas y angustiallas, afligillas, atormentallas y destruillas”. El entusiasmo americano, como quería Raúl Porras Barrenechea, gana muchos conquistadores, y los torna tempranamente peruleros o criollos. Cieza de León se entusiasma con la visión de trigos y panes que surge en Quito, Jauja, Huamanga, donde se hace tan excelente pan, como el mejor de Andalucía. En Popayán, el mejor granero del Perú, y sobre todo en Chile, esa Arauca que, para el inspirado Diego de Ojeda, se asemeja tanto a La Mancha, empezando por la fiereza de su gente. Viene a cuento también aquí, al desafío automista de las huestes de Lope de Aguirre, en su locura amazónica. Uno de sus valedores, Francisco Vázquez, describe a Carlos V señalándole que Alemania corroe a la España y ésta a América. Transcurre el siglo XVI con el contraste y la pelea entre españoles e indígenas y entre los conquistadores y la maquinaria real que trata de obviar la tentación autonomista de los adelantados. En esa fiera lucha, que sangre y dolor trajo tanto a aborígenes como a españoles, la gran obra civilizatoria corresponde a los frailes menores, que asumen la tarea de prodigarse en la agricultura, la ganadería, las combinaciones culinarias y los dulces que distinguirán a estas tierras como si se tratara de un rejuvenecimiento de mozárabes. Como todo producto mestizo, lo que adviene es una novedad, una creación que si bien permite ver el influjo de los padres, se mueve con coleteo propio. Los españoles no cesan de comparar las primicias de América con las de su tierra, pero en realidad el sabor americano impregna día a día mescolanzas, moliendas, aderezos, guisos, caldos y conquistas gastronómicas. A veces se tiene la impresión de que hay un laberinto desconcertado en la forma en la que se come con tanto frenesí y abundancia. Sea por las hambres de la Europa, ya dejadas en el pasado, sea por las penurias de la avanzada conquistadora, los aposentados en las tierras del nuevo mundo hacen gala y honra

de derroche convivial, de pitanzas que quieren ir más lejos que las Bodas de Camacho. Las mujeres son criticadas por los viajeros por su propensión exagerada a los dulces; los frailes porque el mucho comer incita la concupiscencia: los guerreros porque tanto manduque afloja los músculos y calma furores; los funcionarios porque entre tanto tentempié, meriendas, piscofobias y cenas, distraen recursos públicos en fanfarrias y ostentaciones.

En los conventos se fraguan apetitos y alquimia, surge en la Puebla secretísima y santa, nada menos que el mole poblano, una de las exageraciones que hasta hoy deja patidifusos a comensales y extranjeros; es el plato colonial que siempre se evoca para afinar el tinglado del mestizaje. Don Alfonso Reyes, el gran humanista mexicano, decía del guajolote con mole, o mole de guajolote, es una audacia ciclópea, resumen de una civilización musculosa como las de Egipto y Babilonia, pero que surge de una manipulación delicada, minuciosa, chiquita. Hay una anécdota: va al “Prendes”, el legendario restorán de la ciudad de México, un gringo alto y pide mole; en la prolongada espera le traen la vianda color chocolate, “aquí esta su mole, míster”, dice el mozo “¿Y esto también se come?”, pregunta el gringo, el mesero sonrío, le da una palmadita al gringo pero se va pensando, “Ah, qué pinches gringos, pues a qué vienen”.

Esta afición por la salsa encendida también cuaja en el Perú, en Arequipa, la ciudad equivalente a Puebla, hay cuando menos una que debe mencionarse, la ocopa, pues las otras dos, el ají de gallina y la guangaina, pueden ser reclamadas por otras zonas, Lima y Huancayo. La ocopa viene de convento, las otras dos tienen orgullos de plazas o ferias, pero también podrían ponerse a rezar vísperas o maitines. En todos los casos el queso hace lo suyo, el ají mirasol, el gauacatay, los camarones, el maní, la gallina deshilvanada; las tres reclaman papas, las grandiosas, variadas, alturadas papas del Perú. América se multiplica en guisos: el adobo español se vuelve condumio de los caminos. Ahí donde haya tambos, mesones, paramentos, zojes, ranchos o bohíos, las especias y



*César
Franco
Cortés*

El pisco
desde una perspectiva
histórico-cultural



El pisco
desde una perspectiva
histórico-cultural

César Franco Cortés

Cuando a un escritor de mi país le preguntaron por qué sus personajes eran lóbregos y las tramas en que solía envolverlos irremediablemente desdichadas, respondió que si bien admitía que los estados de felicidad existen, él nunca se había planteado escribir sobre ellos y que, en todo caso, si se le hubiera ocurrido, le habría resultado muy difícil hacerlo. Aunque en otro plano de cosas, a mí me sucedió que pergeñando algunas ideas para mi texto sobre el pisco, me propuse iniciarlo refiriéndome a su inmediatez lúdica, el gran placer que procura, forma emparentada con algún estado de la felicidad, efímera es cierto, pero felicidad al fin. Pero fui más lejos aún y me dije también que mi propósito era insensato, pues muchos quizás nunca han tenido oportunidad de degustarlo e ignoran todo de él, entre otros aspectos los significados que nosotros, los peruanos, solemos atribuirle, por lo que aterricé en seguida y decidí empezar por donde siempre se deben empezar las cosas, es decir, por el principio. Por ello, intentaré contarles, de la manera más sencilla posible, qué es el pisco; cómo se hace; con qué variedades de uva se elabora; a qué sabe; cómo se toma; para entroncar luego en el porqué es una seña de identidad de lo peruano, el mestizaje que representa, todo ello hilvanándolo con aspectos de su historia.

Sobre lo que es el pisco, sus tipos y sabores.

El pisco es un aguardiente de uva que se obtiene del líquido en honor de la tierra santa o Pachamama, y de los Apus, los espíritus de las montañas; o para implorar, a través de la libación, por la

multiplicación del ganado, la protección de los viajeros, o simplemente en actos profanos, al igual que lo hacían los miembros de las culturas prehispánicas. Se sabe que la chicha ritual se bebía en los magníficos queros, vasos policromos de madera, que se continuaron fabricando durante la Colonia, y cuya iconografía con decoración incisa de escenas de la agricultura, ganadería, caza, música, baile y diversión, documentan la vida y costumbres de los antiguos habitantes del altiplano peruano.

Los incas fundaron un vasto imperio y dejaron, al igual que las otras culturas andinas y costeras que dominaron, un inmenso legado que hoy forma parte del patrimonio de la humanidad y cuyas sobras son motivo del orgullo nacional

Cuando se produjo la conquista española en el siglo XVI, sobre esa poderosa y viviente herencia, los castellanos emprendieron la edificación de una nación de carácter y naturaleza mucho más compleja, de perfiles aún más vastos, pues incorporaron, de manera dolorosa, es cierto, el legado occidental.

A semejanza de la nueva nación que empezó a forjarse, el pisco surgió mestizo, confundido y modelándose con el Perú naciente, convirtiéndose en una de sus insignias, en uno de sus emblemas de reconocimiento.

Componentes principales de este mestizaje fueron las variedades de vid, las flacas y alambiques y los conocimientos que aportaron los españoles, pero también la sabiduría secular de los ceramistas nativos, fabricantes de los primeros envases que cobijaron el aguardiente; las condiciones climáticas y del suelo que permitieron a esas frágiles estacas enraizar y fecundar gracias a las infinitas posibilidades que ofrecía una tierra milenariamente habitada y cultivada. Se sabe que en los valles en donde brotaron las primeras parras pisqueras, situadas entre las planicies desérticas del sur costero, se cultivaba por regadío, pues no llueve nunca, y que ello fue posible por las grandes acequias y los complejos sistemas de drenes, canales y acueductos construidos por los gentiles, lo cual suscitó la admiración de los españoles. En una parte de ese desierto, cuenta un historiador, "Las viñas estaban en hoyos enormes y profundos que podían servir para esconder un ejército. Allí, en la húmeda tierra del fondo, sembraban los

trabajadores nativos..., y la tierra fértil se nutría con las aguas de las corrientes subterráneas frecuentes, mientras los ríos de la región estaban secos”.

De todo ello resultó que las primeras variedades importadas de las Canarias, adquirieran con el tiempo características inéditas y que el aguardiente recién creado recogiera las peculiaridades inconfundibles de su entorno.

Todo ello como parte de un proceso de adaptación cultural de los señores de las viñas, hacendados acomodados, de hidalgos rurales menos opulentos, o de blancos pobres, hijos todos de europeos o frutos de herencias mezcladas, quienes vinieron y se transformaron en la nueva tierra que les tocó vivir. Estos grupos participaron decididamente en el alumbramiento del pisco y se identificaron con su transparente calidez, calidez de connotaciones propias, que les hacían recordar para siempre un signo, un elemento de su nueva historia, de su identidad emergente; pero no actuaban solos. En las grandes haciendas costeras -cuyos monocultivos de vid o de caña consolidaron el comercio interno del virreinato del Perú, así como entre éste y las demás colonias españolas en América e incluso con la metrópoli- la población aborigen fue la mayoritaria, seguida de los negros que fueron traídos en gran número como mano de obra esclava. Todos ellos estaban al servicio de esos hacendados grandes y pequeños de referencias hispánicas y de la Iglesia, gran ordenadora de la vida espiritual, social y económica.

El poderío de esta última era enorme. En sus propiedades del sur, eminentemente vitivinícolas, pactaban con los hacendados la entrega del diezmo en botijas de vino o aguardiente. El proceso fue lento y largo, al blanco, al indio y al negro se sumaron luego el mestizo criollo, el cholo, el zambo, el mulato, frutos de nuevas mezclas y protagonistas de los perfiles humanos con los que surgía la nueva nación. El pisco, asociado a las imágenes de esa patria naciente, fue uno de los estereotipos en donde pudieron reconocerse estas poblaciones étnica y socialmente diferentes. Contribuyó a ello el prestigio que irradió una bebida que comenzó a ser comercializada desde el corazón mismo del Virreinato del Perú, centro del dominio español en la América del Sur.

El nombre de pisco

Las peculiaridades en su método de fabricación, las condiciones del suelo y del clima en donde crecen las variedades de uva empleadas para su elaboración, factores que se conjugan para que su aroma y fragancia no puedan ser imitados, hacen que el pisco tenga cualidades que lo distinguen notablemente de la bebida que bajo el mismo nombre se comercializa en Chile. Sin embargo, la raigambre peruana del pisco no solamente se sustenta en las artes originales de su fabricación, en los relatos de cronistas y viajeros, en la historia, sino también con pruebas lexicográficas que conciernen, incluso, a su propio nombre.

En efecto, pocas palabras están tan vinculadas a la identidad peruana como “pisco”. En quechua, idioma de los incas, quiere decir pájaro, y el término forma parte de gran número de pueblos, comarcas y caseríos dispersos en varios departamentos de la cordillera andina, así como en apellidos de personas. Se sabe también que en la quebrada del río Pisco, distante apenas tres kilómetros del litoral, y cuyo cielo es constantemente surcado por aves marinas con rumbo a las islas cercanas, existía un pago de indios a quienes llamaban los “piscos”. Descendientes de los antiguos reinos que habían fundado la civilización de los Paracas, los “piscos” fueron conquistados por los incas durante el reinado de Pachacútec, en su avance por el sur costero. Reputados como hábiles alfareros, a la llegada de los españoles se dedicaban a la fabricación de ceramios y de unos recipientes de forma cónica cuyo apelativo, “piscos”, les fue asociado, y que empleaban para elaborar la chicha y otras bebidas a base de plantas. Cuando los españoles sembraron y extendieron sus viñedos emplearon a estos indios en la fabricación de unas pequeñas tinajas, casi en forma de ánfora griega, de barro cocido y recubiertas interiormente de cera de abejas silvestres, que sirvieron para almacenar, vender y

transportar el novísimo aguardiente. Posteriormente, el nombre de pisco del envase pasó al aguardiente, y de allí al famoso puerto en el cual era embarcado, el cual figura ya en los mapas del Nuevo Mundo desde fines del siglo XVI.

La aparición del pisco

Aunque el comercio de la uva se inició pocos años después de la Conquista, la vid como cultivo sólo se introdujo en el Perú alrededor de 1550, con las cepas traídas de Las Canarias por Francisco Caravantes. Plantada en Lima y en el Cusco, pasó luego a Ayacucho y a Arequipa, pero fue en el sur, más precisamente en el valle de Ica, ubicado en la franja desértica costera, que el cultivo cobró particular relieve. Se ha señalado que en la desviación del conquistador de los menesteres de la guerra ya cumplidos, a las orientaciones de paz, buscando acomodo y riqueza a costa de su sudor y pujanza, ningún elemento como la vid cumplió tan decisivo papel en la vida del valle iqueño. La fertilidad de éste y la adaptación de la planta a sus peculiares recursos acuíferos, fueron un poderoso incentivo para que los españoles decidieran afincarse en él. Fue allí en donde se sembraron los primeros sarmientos, muy probablemente en 1553 o 1554, y no se sabe con certeza si las cepas utilizadas fueron las que trajo el enviado de Caravantes, o las logradas de semillas que procedían de las plantaciones que ya existían en Arequipa o Ayacucho. Poco importa. Lo cierto es que las calidades comunes de vid, como la moscatel, Quebranta, Mollar y Negra, crecieron vigorosas, a pesar de los escasos recursos de agua y que, conforme transcurrieron los años, los parrales fueron extendiéndose, se propagaron a los valles vecinos de Pisco y Chíncha, el cultivo pasó a convertirse en el elemento más importante de la economía de la región.

Pronto aparecieron actividades que hicieron más sólido este proceso como la fabricación masiva de botijas de barro para depositar los mostos (y que sirvieron igualmente para diversas transacciones, como comprar casas, tierras, esclavos, pagar diezmos, dote) y luego, en la segunda mitad del XVII, la industria de

vidrio soplado para la producción de botellas y envases.

Los vinos aparecieron antes de 1560, y del aguardiente de uva se piensa que lo hizo por la misma época, como feliz pero inesperado resultado, luego de que se fracasara en los primeros intentos por conseguir un vino seco de la calidad de los peninsulares. Sin embargo, el primer documento escrito que lo atestigua sólo aparece en 1613, cuando un morador de Ica, llamado Pedro Morales, "El griego", en su voluntad postrera reconoce tener entre sus bienes "una esclava criolla, treinta tinajas llenas de aguardiente y una caldera grande de cobre con su tapa y cañón". Pero la referencia clara y sin ambages al pisco surge en 1630, cuando el español López de Carabantes (o Cervantes) indica la existencia del aguardiente de Pisco: "El valle de Pisco sigue siendo el más abundante de excelentes vinos en todo el Perú. Dáse allí uno que compite con nuestro Jerez, el llamado aguardiente de pisco; es uno de los licores más exquisitos que se beben en el mundo".

El esplendor del pisco

Desde fines del siglo XVI Ica empezó a surtir de vinos y aguardientes a Lima, pero también a Huamanga, Huancavelica, el Cusco. Desde Moquegua, más al sur, otra gran zona productora de pisco, grandes caravanas de mulas dirigidas por arrieros transportaban la bebida a los pueblos de la zona altiplánica, atravesaban La Paz, Oruro, Potosí, llegando hasta Salta, Tucumán y Mendoza, en el Virreinato de Buenos Aires. Por otro lado, desde el puerto de Pisco los navíos zarpaban cargados de estos productos rumbo a los puertos de otras colonias americanas: Guayaquil, Santa Fe, Panamá, Realejo, Sonsonate, en Centroamérica, y Valparaíso. La importancia excepcional del Pisco en el tráfico de licores lo comprueban numerosos viajeros europeos (los franceses Freizer y Sartiges, el geógrafo español Cosme Bueno, el suizo Von Tschudi, el inglés Wilson, entre otros).

Durante los siglos XVII y XVIII el prestigio adquirido por el aguardiente de uva fue tal que sus volúmenes de exportación superaron al vino. Ya en 1630, únicamente desde Pisco y Nasca salían alrededor de 20 millones de litros de este producto. El for-

midable auge que alcanza el comercio se produjo a pesar de la prohibición para plantar más parras, a fin de proteger a la industria vitivinícola española asentada en la metrópoli, disposición que nunca fue respetada.

La crisis de la industria se inició con los avatares causados por el desmembramiento de territorios que pertenecían al Virreinato del Perú, hacia finales de la Colonia, prosiguió con los problemas surgidos durante la Independencia (1821), al cabo de la cual empezó netamente a reponerse. Sin embargo, durante la desorganización general provocada por la guerra del Pacífico (1879-1893) y la plaga de la filoxera que atacó y diezmó la planta en vastas extensiones, la industria de vinos y aguardientes estuvo a punto de desaparecer. A comienzos de este siglo se observó nuevamente una ostensible recuperación. No obstante ello, en las primeras décadas se inició en la región de Ica la siembra masiva del algodón, favorecido por los altos precios alcanzados en el mercado internacional, situación que produjo una disminución de las áreas de vid y de los volúmenes de producción de vinos y piscos. Las sucesivas crisis de la economía, durante las últimas décadas, redundaron en una mayor desorganización de la cadena productiva y nuevas reducciones de las áreas dedicadas al cultivo de la vid y de la producción. A pesar de esto, en la actualidad se siguen elaborando piscos de excelente calidad, mediante procesos artesanales e industriales, y se observa un agrupamiento de los productores para concertar políticas de asistencia e innovación tecnológica y de promoción del producto a nivel internacional.

Quiero terminar esta exposición con una anécdota sobre el pisco. Apareció en una revista de mi país, contada por el poeta Antonio Cisneros. Sucede en 1950, cuando Lima era, a su modo, una ciudad bohemia y glamorosa. El gran hotel Bolívar, situado en pleno centro, y tenido por mucho tiempo como el más lujoso de Sudamérica, contaba entre sus huéspedes a estrellas como Ava Gardner, Orson Welles y unas cuadras más allá se hallaba el hotel Maury, en donde se alojaba John Wayne. El poeta Cisneros se pregunta cuál era la razón que hacía que una ciudad como Lima fuera la pascana de estas luminarias, y entre las muchas que piensa

debió existir sospecha de una muy poderosa: el prodigioso coctel llamado pisco sour. Aposentados en el bar de esos hoteles, Ava Gardner, Welles y Wayne, aficionados insignes de esta bebida, eran imbatibles. Sobre todo cuando se trataba del pisco sour doble, o quizá triple, conocido como “catedral”. Se sabe que en una ocasión, Ava Gardner, después de haberse endilgado una docena de “catedrales”, danzó sobre la barra del rutilante grill Bolívar, ante el asombro de los mozos y los demás parroquianos.

Hasta aquí la anécdota. A mi modo yo también he pensado e imaginado esos momentos, he vuelto a ver a la actriz en ese otro espectáculo que ya no era el cine sino el auténtico vértigo del placer, suscitado por beber en demasía el famoso coctel. Pensé también que entre las muchas razones que pudieron instigarla a beber de





*Eduardo
Dargent*

Usos y valor
cultural de la papa
en los pueblos andinos



Usos y valor
cultural de la papa
en los pueblos andinos

Eduardo Dargent

Buenas tardes. Ante todo quiero agradecer, en nombre de la Universidad de San Martín de Porres, a doña Gloria López, a la Ciudad de Puebla, ciudad muy querida para mí, donde vive mi mejor amigo que es poblano, el poder dirigirme a tan distinguida audiencia. Me siento un poco como pato entre pollos, porque yo soy historiador, pero ante tantos grandes gastrónomos, trataré de ofrecer lo mejor de mi trabajo sobre la papa.

Entre las papas muy rugosas hay una que llaman “la papa para hacer llorar a la nuera”. Esto es porque aunque se ganen a la suegra, en los Andes le entregan esta papa para que la pele, y demuestre si será buena esposa. La papa es el alimento más importante que los Andes ha dado al mundo, de ella se conocen, en el área andina, siete especies domesticadas, con aproximadamente 5 mil variedades y 200 especies silvestres. En los altos Andes, con alturas de alrededor de 400 metros sobre el nivel del mar, la subsistencia humana no hubiese sido posible sin la existencia de la quinua y de los tubérculos: papa, maca oca, yuco, machuai, de todos éstos, sólo la papa ha encontrado ya una posición fuera de América, aunque la quinua va ganando adeptos rápidamente por sus cualidades alimenticias. Cárdenas de la Barren, en Bolivia, y Carlos Ochoa, en el Perú, han clasificado centenares de variedades de papa y han notado que hay algunas, consideradas como las más primitivas, que se dan en los valles templados. La mayoría de las variedades domesticas son de altura, resistentes a las heladas y dependientes del cuidado humano. De hecho, como dice, John Moore “las variedades más resistentes al hielo, las amargas luquí o yuqui son tripoides estériles, que no se reproducen por sí solas”. Estas variedades mencionadas se utilizan principalmente

para fabricar el chuño, y según este etnólogo, fueron desarrolladas debido a la ocupación demográfica que se daba sobre las zonas de altura.

No hace mucho se descubrieron restos de papa silvestre en el norte de la costa peruana, en una zona cercana a Ancón, aproximadamente 50 kilómetros al norte de Lima, estos restos se han fechado con unos 9,000 años de antigüedad, según dice Cabieses; sin embargo, este arqueólogo considera que la papa se empieza a cultivar entre el 2500 y el 1500 antes de nuestra era y, aún así, no sabemos si se trata de la *Solanum tuberosum* o la *Solanum estenotopu*. Louis Mason considera que la papa debe haberse cultivado por primera vez en la región entre el Cuzco y el lago Titicaca, aunque el argumento para ello sería que en esta parte de los Andes Centrales es donde se encuentra el mayor número de las variedades silvestres. De estas variedades, los habitantes de la zona habrían podido escoger las más convenientes para su cultivo hace unos 5,000 años. Desde muy temprano aparecen representaciones de papa en la cerámica y otras expresiones artísticas de las culturas prehispánicas del Perú, tanto en relieve como en dibujo; algunas veces las representaciones de papa están humanizadas o de los ojos de éstas salen caras.

Una de las tecnologías alimenticias más sorprendentes desarrolladas en los Andes es la fabricación del chuño, que consiste en un proceso alternativo de helada y calentada, con lo que se consigue extraer el agua del tubérculo y lograr una harina seca de papa. Para desarrollar este proceso las papas se mojan y se deja que pasen la noche al viento helado. Posteriormente se les presiona, generalmente con los pies, extrayendo así el líquido. La operación se repite varias veces hasta que queda la fécula blanca. Otro sistema para deshidratar las papas, y que estaba destinado a la mesa de los personajes importantes, es el llamado "moray". Bernabé Cobo nos ha dejado una descripción interesante del proceso. Dice que para los caciques y gente regalada se hace una suerte de chuño más delicado y de más estima, el cual se obtiene de las papas blancas de esta manera: después de secarlas al sol y al hielo las tienen por dos meses en agua, luego las vuelven a secar al sol y quedan por dentro muy blancas.

Los cronistas han referido que la papa fue consumida por los españoles desde el comienzo. El príncipe de los cronistas de Perú, Pedro Cieza de León, describe varios tipos de papas y de ellas dice, “excelente platillo para los indios y para algunos españoles”. Él hace una exposición que varios autores habían hecho antes; afirma que la papa crece debajo de la tierra y que su consistencia es como la de la castaña. Garcilaso de la Vega, El Inca, quien en sus Comentarios Reales nos ha dejado tanta información de primera mano, del periodo incaico, recibida de sus tíos maternos, narra que la madre era princesa inca y nos habla sobre ella y dice “tienen en primer lugar la que llaman papa, que les sirve de pan, cómenla, cocida y asada, también la echan a los guisados, pasada al hielo y al sol para que se conserve; se llama chuño”. En cuanto a la forma en que la comían no es mucho lo que sabemos y lo que se dice en las crónicas. Garcilaso menciona eso pero hay otros que dicen: “las comen asadas en trozos, que hacen de carne con ellos y maíz y otras cosas”.

Un uso curioso de la cocción de la papa, es que la usaban para medir el tiempo. Bernabé Cobo dice que “el tiempo de cocción de las papas es de una hora” y, al referirse a que algo se hace rápido, indicaba que se había hecho en el tiempo en que se cuece una papa. Como los cigarros en Colombia, para medir distancia y tiempo. Se considera que el primer europeo que descubrió la papa fue el portugués Antonio de Pigaffeta, quien visitó Brasil en 1519, y formó parte de la expedición de Magallanes. Este viajero decía haber visto papas en el sur de Chile, pero Fernando Cabieses, que es la gran autoridad peruana en el tema, y conoce minuciosamente nuestros vegetales, considera que lo que vio Pigaffeta fue el camote, o la papa dulce, o el boniato, que le llaman los españoles, y que se ha confundido en el tiempo siempre uno con la otra; tanto en España como en inglés se le dice a la papa patata o potato, nombre muy parecido al que le dan en Brasil, que es batata.

La primera referencia sobre la papa en España se encuentra en un libro de contabilidad, del hospital de sangre de Sevilla, fechado en los primeros años de la década de 1570. Según éste, sabemos que en esa época se usaba la papa para preparar la comida de los

enfermos, se entiende que el tubérculo había llegado a Sevilla poco antes, y que como una curiosidad se venía cultivando en los jardines del convento. En 1565 estuvo en Sevilla el naturalista Charles de le Clusse, conocido como Clussious, y ahí, gracias a los médicos Juan Castañeda y Simón Tovar, y al naturalista Juan Plaza, conoció varios productos llegados de América, entre ellos la papa, la cual llevo a Flandes, donde inició cultivos experimentales y posteriormente describió científicamente en su *Raroum planterum historia*, publicado en 1601. En este trabajo, además de describir sus cualidades alimenticias integró acuarelas del tubérculo, Clussious la denominó “Sosfrasti”, o papa *peronearorum*. Sobre la participación de Charles de le Clusse en la introducción de la papa en Europa hay otra versión, según la cual el rey de España había enviado unas papas a Roma, como obsequio al Papa, y éste había remitido a su vez algunos ejemplares a Clussious en enero de 1588, las cuales habría cultivado en Viena y en Frankfurt. El ingreso y popularización de la papa en España tuvo dos caminos generalmente aceptados, primero el español, por el cual pasa de la Península Ibérica a la itálica, por regalo del rey al Papa, y luego al norte, acompañando a los soldados en la Guerra de los 30 años. El otro es el camino inglés, que tuvo mucho éxito tras muy poco tiempo. Según esto, Walter Raleigh la llevó a Irlanda en 1584, país donde a diferencia del resto de Europa fue rápidamente aceptada. Otro marino inglés, el pirata sir Francis Drake, regaló unos ejemplares de papa al botánico John Gerard, quien la describió en su herbario de 1567; con ello iniciaría una confusión que duraría un siglo, al considerarla originaria de la colonia inglesa de Virginia. Las papas llevadas por Drake a Inglaterra posiblemente las recogió durante sus incursiones por las costas del norte de Sudamérica, e incluso se piensa que pudo haberlas recibido como botín, después de su ataque a Cartagena de Indias en 1586 .

La papa no fue tan fácilmente aceptada en Europa. Hubo quienes la consideraron venenosa, ya que sus hojas y fruto contienen un tóxico llamado solanina, que desaparece al cocinarse; en todo caso también la tomaron con reservas, por ser pariente de la belladona y de la mandrágora. Otros dijeron que causaba lepra y que producía flatulencias. Para algunos era un alimento con

efectos afrodisiacos, que arrastraba a los humanos al desenfreno sexual. Por último, no faltó quien predicara en Inglaterra contra ella desde el púlpito, indicando que si Dios hubiese querido que ese vegetal sirviese de alimento lo habría mencionado en la Biblia, y que al no estar en ella era una prueba de que no era agradable a los ojos de Dios.

Antes de terminar el siglo XVI, nos dice Jorge Christiansen, en su libro *El cultivo de las papas en Perú*, que este tubérculo era cultivado, tímidamente, en España, Italia, Francia, Suiza, Países Bajos, Inglaterra y Alemania. Otro asunto fue desarrollar el gusto por este excelente alimento, aunque ahora nos parezca tan difícil que haya alguien que no lo considere un manjar. Desde el siglo XVII fueron muchos los que vieron en la papa la posible solución para las hambrunas que azotaban cíclicamente Europa. Los intentos suaves de los reyes de Prusia no dieron resultado hasta que, en 1756, Federico Guillermo I de Prusia ordenó que se distribuyera papa en los hospitales para alimentar a los enfermos y dictó una ordenanza obligando a los campesinos a cultivar papa, poniendo una legión de soldados a vigilar las siembras. Los castigos para los que no obedecían eran drásticos, como por ejemplo, el corte de oreja; así y todo, no faltaban las manos que en las noches iban a los campos de papas y las arrancaban para destruirlas. Fueron las hambrunas posteriores, como las de 1770 y 1772, que estimularon el empleo del nuevo producto. En 1774, a causa de las hambrunas mencionadas, el kaiser Federico Guillermo II distribuyó gratis entre los campesinos gran cantidad de papas, con la obligación de que las cultivasen, convirtiéndose Alemania desde ese momento en gran consumidor del tubérculo peruano.

Fue Antoine Auguste Parmentier quien popularizó el tubérculo en Francia. Durante el tiempo que pasó prisionero en Prusia pudo ver el valor que tenía la papa. Cuando regresó a Francia empezó a preparar platos en los que incluía papa, e invita a la gente a comer esos platos y fomenta su consumo hasta que llega un momento, en la época de Luis XVI, que hasta moda se vuelve, entre las damas y los caballeros, el usar las bellas flores de papa, moradas y blancas, en los sombreros o en las solapas. Al mismo

tiempo, consigue que el rey de Francia emita una ley suntuaria de que las papas sólo podían ser consumidas por los nobles. En esas condiciones la gente empieza a tener curiosidad y hace sembrar campos de papa, y la gente empieza a interesarse y a consumir las papas. Así se va a popularizar. El tratado sobre cultivo y usos de la papa fue publicado por Parmentier el año mismo de la Revolución en Francia y fue su gran aporte al bienestar del pueblo. Allegado a Luis XVI, en un exceso de optimismo Parmentier le dijo al Rey: “Señor, a partir de ahora el hambre es imposible”.

La introducción de la papa en Rusia tuvo un efecto inesperado: la invención y rápida aceptación del vodka, por lo que, a pesar de que allí la papa también se convirtió en importante elemento de alimentación popular, se le aplicó al tubérculo el nombre de “manzana del diablo”. No voy a referirme a cómo se introduce en los Países Bajos, pero sí a mencionar que el cultivo de la papa fue difícil porque las variedades que se llevaron eran al parecer aguachentas y amargas; además, la idea de que era panificable no ayudó mucho. Una de las grandes ventajas de la papa en Europa, además de las alimenticias, fue que llegó en tiempos en que las constantes batallas hacían que los soldados pasaran a caballo o a pie, arrasando los campos, y quemaban, destruían, o se robaban las semillas que había en los graneros y en los almacenes, y se iban dejando a los campesinos sin cultivos sin comer y sin semilla para el año siguiente, lo cual es un drama para un campesino. Con la papa no; pues pasaba la guerra por encima y las papas seguían abajo, después de la batalla podía sacarse la papa para comer y además se tenía semilla para el año siguiente. El gran problema fue que se volvió tan buen producto que en muchos sitios se volvió monocultivo, porque de esa manera podían los señores de la tierra exportar otros productos o simplemente cultivar papas para alimentar a los campesinos.

El problema del monocultivo es que cuando falla viene la tragedia. Fue el caso de Irlanda, con las hambrunas que se dan entre 1849 y 1851, con la plaga llamada racha o fitofora, que destruye no solamente las plantas, sino también las raíces y tubérculos. Esto provocó en 1841 un millón de muertos y causó una migración

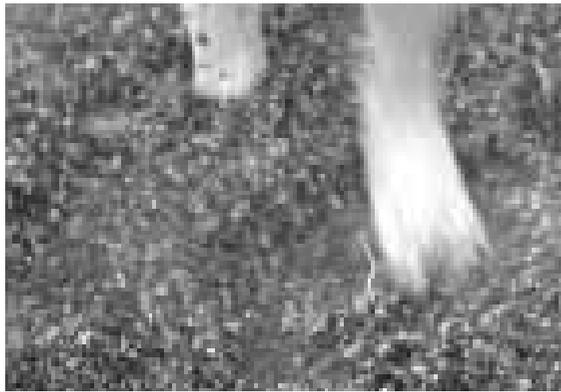
masiva de ocho millones de personas que emigraron hacia Estados Unidos, principalmente. A este país la papa llega muy tarde, con los presbiterianos irlandeses. Termino con un comentario de Alan Davidson sobre la papa: “este tubérculo fabuloso del mundo andino, para hacerse popular necesitó de un catalizador, y ése fue el hambre”. En particular tiende a establecerse donde la



*Rodolfo
Hinostroza*

Cinco siglos
de cocina
peruana





Cinco siglos
de cocina
peruana

Rodolfo Hinostroza

Una cocina mestiza

Para cambiar una receta ya instituida se obedece fundamentalmente al principio universal de sustitución de ingredientes, que se aplica en todas las cocinas y que constituye un elemento de dinámica y de cambio: consiste en sustituir un ingrediente por otro similar que lo reemplace -por ejemplo, trigo por maíz, frijoles por habas, cecina por chalonga- operación común en tiempos de carestía, pero que va cambiando de sabor a un plato, hasta el punto de convertirlo en otra cosa. Porque a veces sólo es necesario cambiar el ingrediente principal para que todo el plato vire hacia otros horizontes de sabor: si cambio, por ejemplo, las habas de la fabada por el frijol canario, esto ya la hace virar a frijolada, que es otra cosa, y luego se busca redondearle el sabor.

Un segundo principio consiste en aplicar una técnica conocida a un material desconocido, por ejemplo, la técnica del relleno con picadillo, que se usaba para rellenar aves de corral y producir cosas como Gallina Rellena, que aplicada al material nativo produce un resultado completamente novedoso, como el Rocoto Relleno. O ponerle un aderezo típico a base de aceite, ajo y cebollas, a una sopa serrana que nunca tuvo esos ingredientes.

Estos dos sencillos mecanismos, que conoce todo cocinero, bastan para transformar un plato en otro, y son, sin duda, los que se aplicaron, de un lado y de otro, espontáneamente, tanto en los fogones de la República de Indios como en los de la República de Españoles, hasta lograr, al cabo de un par de siglos de experimentación y de porfía, todo un nuevo abanico de sabores que en adelante sería la cocina peruana, paradigma del mestizaje.

El mestizaje en la República de Indios

Uno de los primeros platos mestizos del que se tiene noticia es la carapulcra, hecha a base de papa seca, carne de cerdo, maní tostado y molido, aderezo y ají, que se comió desde tiempos remotos en los palacios y los poblados indios. Este plato tiene un antecedente, es la muy autóctona carapulca o cala pukra, vocablos quechuas que significan “piedra caliente”, pues este potaje originalmente se habría cocinado metiendo en un mate, con la papa seca, una piedra caliente, o sea que provendría de la época precerámica. Todos los ingredientes, salvo la carne de cerdo y el aderezo, son nativos, y la receta original llevaba charqui, que es una suerte de cecina de carne de llama.

El Olluquito con charqui, que ahora también se hace con carne de vacuno, fresca o seca, no necesita mayores comentarios, pues se trata de un plato cuyos principales ingredientes son prehispánicos: el olluco es un tubérculo serrano, el charqui es de llama y el ají que lo acompaña es también nativo. Pero hay algo que ha cambiado, y es la adición del aderezo hispánico a base de aceite, ajo y cebolla, y de algún sazonzador como la pimienta y el comino, para que adquiera su sabor criollo y pierda su sabor técnico característico.

La Pachamanca, que significa Olla en la tierra, y La Huatia, son formas de cocción bajo tierra de viandas envueltas en hojas de plátano o maíz, que no ha cambiado esencialmente en muchos siglos, sino en la composición de las carnes: antes eran llama y alpaca, y ahora son carnero, cabrito y pollo, y se les acompaña con salsas diversas de origen occidental. La Pachamanca se cocina bajo tierra, con piedras calientes, y La Huatia con terrones calientes. En el norte hay un plato muy semejante, cocido bajo tierra, que se conoce con el nombre nativo de Copús. En el vecino Chile se hace una pachamanca que se conoce bajo el nombre de Curanto.

Cuando la oveja proliferó en la sierra, los indígenas la incorporaron a sus sopas, como a veces incorporaban carne de llama o de alpaca, produciendo unas poderosas sopas de Cabeza de carnero, o Pecan caldo, o una fantástica Patasca, ritual sopa de maíz que se prepara en toda la sierra, con variantes regionales, y no solamente

lleva el muy occidental trigo, sino también cabeza de carnero y su mondongo. Y desde luego, un aderezo de ají colorado, con ajo y cebolla más ramas de perfumado paico, culantro y orégano. El Cau cau, que es una deformación del vocablo quechua *can can*, que significa menudencia, es naturalmente a base de mondongo, con sus papitas cortas en cubitos, un palillo y el indispensable toque de hierbabuena.

Los succulentos chupes serranos derivan del Chupi prehispánico, una sabrosa sopa hecha de papa, chuño, charqui, pescado seco o camarones y hierbas aromáticas. Algún genio anónimo, seguramente un mestizo que conocía las costumbres españolas, agregó un Chupe de camarones, puramente incaico, la leche y los huevos, y redondeó la succulencia de este plato, uno de los más gloriosos de la cocina mestiza, y le agregó orégano y ají tostado. Acto transgresivo y fecundo, pues hay que decir que en el Incario estaba prohibido consumir leche y huevos, pues no estaba permitido intervenir en el ciclo natural: la leche servía a la alimentación de las crías y los huevos para dar nacimiento a los pollos, y si se ingerían era prácticamente por prescripción médica, en caso de ancianos o lactantes.

El empleo de leche y huevos tuvo una gran influencia en toda la sierra peruana, cuando se descubrieron sus posibilidades alimentarias y gastronómicas. Los chupes se convirtieron en algunos de los platos más logrados de la cocina colonial, y esta audaz transgresión abrió nuevas posibilidades a los cocineros nativos, que desde entonces emplearon huevos, queso y leche en muchos otros platos; se le puso queso a los numerosos ajiacos -de papa, de olluco, de cayhua- y a algunos de ellos se les agregó haba, leguminosa que tuvo una gran fortuna en la sierra y que hoy cuesta reconocer como foránea.

De la misma manera el rocro indígena, que era un guiso a base de zapallo y papas, se convirtió en el Locro colonial, uno de los más populares platos de aquel entonces, con un similar tratamiento, pues se le agrega leche, huevos y queso, y un toque de

paico -que los mexicanos llaman epazote-, queda propiamente sublime. Se puede decir pues que hubo una aplicación general de leche, queso y huevos en la cocina andina, lo que la mejoró y la acercó al paladar occidental.

La ocopa no fue un invento de los frailes del convento de Ocopa, sino que su nombre deriva de la ucupa, pasta de ají, sal, maní molido y camarón seco, que los indios usaban como sazonador y solían llevar en sus viajes. Se lo aplicaban a unas papas amarillas cocidas, así almorzaban en los días del Incario. A esta pasta también le agregaron leche y queso fresco, y salió la fabulosa Ocopa a la arequipeña, con su huacatay y sus colas de camarón fresco, de preferencia del río Majes, típicos de Arequipa, cuyo coral se mezcla en la salsa untuosa y picante, y se sirve sobre papa amarilla sancochada.

Esta ucupa era tan versátil que si se le ponía bastante maní molido, y ají colorado picante, salía una formidable Salsa de Maní, que se aplicaba al Cuy en salsa de maní, que se perfeccionó con la aplicación del hispánico ahogado. De esta salsa de maní nos viene también el Inchic api, sopa de gallina con maní, como su nombre lo indica, pues inchic es el nombre quechua del maní, y api indica una especie de sopa.

En la costa norte, que es donde hubo el mayor consumo de pescado y mariscos secos en épocas prehispánicas, existe todavía el famoso cebiche de pez guitarra, seco y deshilachado, llamado Chiringuito, con su limón y su ají. La raya seca también sirve al efecto, y es de presumir que tiene el mismo origen histórico y geográfico que el cebiche y el tiradito, platos de culto del hombre peruano, que desde luego merecen párrafo aparte.

Invención del cebiche

Según una encuesta reciente, para un 68.2% de los peruanos el cebiche es el plato que mejor representa a la cocina peruana, pues es, seguramente, el más popular del país, y gana en todas las categorías. Bocado de culto, plato de bandera que se conoce en todo el mundo y que tiene miles de verdaderos fanáticos, no

fue sino con la llegada de los españoles que nació el cebiche, ese picante pescado crudo macerado en limón -o en naranja agria- que comemos los peruanos y que no ha cambiado esencialmente en varios siglos.

Además se le agregaron otros ingredientes: la cebolla, por ejemplo, cortadita a la pluma, que se hizo indispensable. El acompañamiento de camote o papa sancochada, choclo o yuca, hoja de lechuga, un toque de ajo y de pimienta. Se utiliza un ají especial llamado limo, que viene en muchos colores y formatos, aunque algunos le ponen ají amarillo y rocoto, y otros le ponen apio picado muy menudo, otros cochayuyo, otros un chorrito de leche, o le raspan encima queso parmesano, o lo acompañan con cancha, y hasta con shinti de habas. Hay actualmente unas 60 o 70 variedades de cebiche, y de su primo hermano, el tiradito (que no lleva cebolla), que se comen en la costa peruana, y cada verano aparecen nuevas variedades de este maravilloso plato.

Ahora se piensa que cebiche y tiradito son originalmente platos étnicos de algunos pueblos de la costa norte, que allí nacieron durante la Colonia, y bajaron a Lima a causa de los grandes desplazamientos de gente que trajo la Independencia en la primera mitad del siglo XIX. Sólo que el cebiche prendió rápidamente en Lima y el tiradito tuvo que esperar ser resdescubierto por los descendientes de los japoneses, en las últimas décadas del siglo XX.

El mestizaje en República de Españoles

Por el lado de los chapetones y criollos también se producirán cambios. Los restos de gallina deshilachados que sobraban del día anterior, en vez de destinarlos para el clásico salpicón se agregaban a las migas del pastor, un plato de españoles pobres, compuesto de migas de pan y leche, y así se completa el fabuloso Ají de gallina, con la adición de unas nueces molidas y el muy autóctono toque de ají amarillo molido, que le da su color y su temple. Las migas le dan la consistencia y la leche la cremosidad, de manera que el ají de gallina pronto se incorporó a la mesa de los señores.

En cuanto a los frijoles, que los indios de la sierra casi no comían, debido a su dureza de cocción en las alturas, fueron rá-

pidamente adoptados por los españoles del llano con el nombre de judías y sustituyeron a las habas de la fabada, para conformar una dupla de sabores imparable hasta nuestros días, los frijoles con tocino, en todas sus múltiples variantes. Porque en el Perú hay muchas clases de frijoles, los canarios, los bayos, los caballeros, y así surgieron muchas otras frijoladas, a base de carne de chanco y embutidos, como los famosos Frijoles a la Casilda, llamados así en honor a una cocinera negra. Lo mismo ocurrió con los pallares, menestra a quien los antiguos peruanos habían consagrado un dios, como el maíz. En cuanto a este grano, sirvió de sustituto del trigo para la elaboración de pan de maíz, y una serie de productos de repostería como las Fachendas, o el Pastel de Choclo. El pepián parece haber sido de creación más tardía.

Al muy típico Sancochado los criollos le agregaron las nativas papas, yucas y choclos, que es como se come ahora; al estofado le incorporaron papa amarilla; al adobo de chanco, que llevaba un montón de especias, lo maceraron en ají colorado y chicha de jora; al escabeche le agregaron ají amarillo, que por ahí paso a llamarse Ají escabeche; a la Patita de chanco que ya preparaban los pobres en España, le agregaron también ucupa; acompañaron sus asados con papas doradas y camotes asoleados; hicieron pan de maíz y entomataron sus pescados.

Las cocineras moras tuvieron una participación decisiva en este período que algunos llaman “auroral” de la cocina peruana. Casi todos los rellenos en que nuestra cocina es pródiga proceden de sus hábiles manos, y toman como base el mismo picadillo mediterráneo, hecho con carne de res, ajo, cebolla, pasas, aceitunas y huevo duro, que se aplica con ligeras variantes a las más diversas cosas, desde las empanadas hasta la cayhua rellena, pasando desde luego por la papa rellena, el rocoto relleno, el tomate relleno, el ají verde relleno, la yuca rellena, el pavo relleno, el arroz tapado, que hasta ahora se conservan en la cocina peruana. Felizmente a las paltas las hemos relleno con otros picadillos menos contundentes.

En cuanto a la Causa, cuyo nombre significa en quechua “sustento, alimento”, es una pasta de papa amarilla mezclada con

ají verde molido, que fue rellena por las moras con escabeche de pescado o camarones, de ahí las aceitunas y los huevos duros, y luego conoció múltiples variaciones regionales y otras, por ejemplo, la Causa limeña, la Causa ferreñafana, la Causa rellena con atún, etc.

Las moras trajeron también las brochetas, o pinchos morunos, que aquí pasaron a llamarse Anticuchos, de corazón de res, bien macerados en vinagre y ají colorado y fritos al brasero. Las albóndigas, llamadas *kefta* en todo el Medio Oriente, son también un aporte arábigo a nuestra cocina, tal como el empleo masivo del culantro en el seco de cordero, que proviene del tajín norafricano. Las cocineras moras se destacaron también en los postres -inexistentes en la cocina nativa- cuyos nombres moros todavía se conservan: alfajores, alfequiños, alfandoques, mazamorras, etc.

A las cocineras negras, que también vinieron con los conquistadores en calidad de esclavas para el servicio doméstico, se les suele atribuir un famoso plato cuyo nombre tiene una misteriosa resonancia negra: el célebre Tacu tacu. El Tacu tacu no es otra cosa que las sobras del frijol y el arroz de la víspera, mezclados y luego fritos como un *calenta'u*, con salsa criolla, y algunos les ponen un toque de aceite de oliva. Porque desde un principio los negros se identificaron con los frijoles, o los frijoles con los negros, y ya desde un principio inventaron los Frijoles Terranova, que se llaman así por una raza de negros, los terranovos, procedentes de Guinea.

Como los esclavos hacían gran uso de vísceras, se les han atribuido a los negros las comidas que llevan como base estos ingredientes, por ejemplo el Choncholí, que es a base de tripas, la Sangrecita, El chirimpico norteño, que es de vísceras de cabrito, aunque esta costumbre no es privativa de los negros, sino de todos los pobres de la Colonia que aprovechaban las vísceras.

Lo que sí es seguro es que los negros destacaron en los postres: el Arroz zambito, que es un arroz con leche que lleva chancaca, no puede ser más explícito; el Frijol colado, que no es otro que el Terranova; el camotillo, que es una pasta de camote sancochado con azúcar, clavo y canela; el sanguito de harina de maíz con pasas; el Turrón de doña Pepa, que lleva el nombre de una pastelera

negra y los Picarones, que son buñuelos de harina de camote y de zapallo, con su miel de chancaca, más su pisco y su canela.

La primera cocina de América

Es pues a mediados del siglo XVI donde comienza el verdadero, profundo y perdurable mestizaje gastronómico, que ya no sólo está basado en la emergencia del hambre, sino en la necesidad de conocer y de probar productos nunca vistos en Europa, o en el Perú, y poderles dar un uso en la cocina, que es esencialmente empírica y pragmática. Como en tantos otros casos, hay aquí una matriz pasiva y una activa, una yin y un yang, como preconiza la filosofía china; la matriz pasiva correspondería a la cocina indígena, cuyos fabulosos productos son los que encandilan a los conquistadores, más que su cocina misma. La parte activa correspondería a la española, más dinámica, pragmática, y cosmopolita, y seguramente también más laica que la indígena.

Como tantas cocinas de gran antigüedad, la nativa estaba altamente ritualizada y dependía de la Pachamama, o Tierra Madre, y de la Mamacocha, o Mar Madre, ambas imágenes de la Madre Nutricia, en una continuidad de concepción filosófica que podríamos llamar ecológica. Era una cocina que emergía de los mitos de la tierra, como la ritual Pachamanca, que se cocinaba en el vientre de la tierra, entre piedras recalentadas que evocaban el calor natural de los volcanes; era una cocina que sanaba y prevenía la enfermedad, con un profundo conocimiento de las hierbas que saborizaban, nutrían, sanaban y mataban.

Cocina esencialmente sana, se apoyaba en productos enormemente energéticos, como el tarwi, que tiene más proteínas que la soya, la poderosa y roja quínua, la recia kiwicha y, no por ser esencialmente vegetariana, esta cocina tenía déficit proteicos. Usaba también pescados y mariscos secos, carnes rojas y aves, según las necesidades nutricionales de los grupos humanos. Si bien se respetaban los ciclos biológicos del huevo y de la leche, los sabios no vacilaban en recetar estos elementos a niños desnutridos, ancianos o parturientas.

La dieta se pensaba para adecuarla a las necesidades del grupo: si por ejemplo se enviaba un contingente por largo tiempo a la guerra, se le alimentaba con mashwa, que quita los deseos sexuales, a fin de que se porten bien y se dediquen a su tarea. Si era para atizar los deseos de la juventud con fines rituales o reproductivos, se les daba maca, que da vigor sexual.

Había dietas para soldados: dietas para chasquis, que eran los correos que debían correr de tambo a tambo lo más rápidamente que los llevaran sus piernas; dietas para los convalecientes de la enfermedad o de las heridas de guerra. En general la noción de comida estaba asociada a la salud, a la necesidad de nutrirse bien diariamente y estar en buenas disposiciones de trabajo, a la socialización del alimento, cuya abundancia y continuidad aseguraba en último término el Estado, por su política de redistribución de excedentes.

En fin, para las normas occidentales de sapidéz que traían los españoles, era una cocina insípida, a no ser por el ají. O por la chicha, cuyo consumo diario por cabeza era estimado, por el cronista Guamán Poma de Ayala, en poco más de litro y medio, que no es poca cosa. Sin contar las fiestas, desde luego, en que los austeros moradores del Ande solían pasarse de alegría y de tragos, tal como se ve todavía en las fiestas pueblerinas. El primer brindis era para la Pachamama, y entonces como en nuestros días se derramaba sobre ella el primer trago de chicha, de pisco o de cerveza, para compartir con la Tierra y que ella nos brinde su generosidad y su abundancia.

La parte activa correspondería a la agresiva y transgresiva de los españoles, que lleva la voz cantante de los triunfadores, trae un mar de sofisticadas especias y legumbres, verduras o profusión, el amplio empleo de sapidificantes, como la grasa de cerdo, el chorizo y los embutidos, y el aceite de oliva, con uso extensivo de carnes rojas, y aves de corral, además de un uso insistente de harina de trigo, leche, queso y huevos. Es la cocina cosmopolita de los grandes banquetes medievales, de las grandes cuchipandas palaciegas, la que trae sus ingredientes de todos los rincones del mundo en arriesgados viajes, es la cocina sabia de los viejos

grimorios llenos de secretos, que descifra el cocinero con un dedo cubierto de grasa.

Al lado de esa cocina rica, barroca, sobrecargada de sabores, la cocina indígena parecía magra, vegetariana e insípida, sin ser una cosa ni otra. Eran propiamente dos civilizaciones distintas: la nativa, que privilegiaba la alimentación, y la europea, que ponía énfasis en la sazón.

Para los incas era la alimentación como hecho social, el solidario mandamiento “que nadie se quedase sin comer”, y para los españoles era la sazón burguesa e individualista, la cocina para los que podían pagarse esas famosas especias, por las que grupos de aventureros eran capaces de desafiar tempestades, descubrir continentes, abolir imperios. Todo ello por vivir la experiencia epicúrea de los sentidos, la exaltación del paladar, el vértigo del descubrimiento de un sabor exótico, como el del comino, o la pimienta, o la canela, especias venidas de las Islas Molucas, que se encontraban al otro lado del mundo, para ser aplicadas a sus capones medievales, con las habas provenientes de Egipto, y su arroz de la China.

Ambas posturas tendrían su correlato objetivo en la propia dinámica de la Conquista, cuando se mezclaron ya no las comidas, sino también las razas, por la sistemática violación de la mujer indígena por el conquistador, y los múltiples matrimonios de conveniencia entre conquistadores y conquistadas, muchos de los cuales se deshicieron una vez pasada la coyuntura. Así como los territorios del virreinato del Perú se fueron poblando de mestizos de español e india, ambas cocinas, la española y la indígena se fueron llenando de platos mestizos que pasaban por imaginativas variantes culinarias, siendo éste el inevitable resultado del encuentro de dos cocinas para producir una que sería el fruto de ambas, destinada a expresar nuestra singularidad cultural y perdurar en el Perú a través de los siglos.

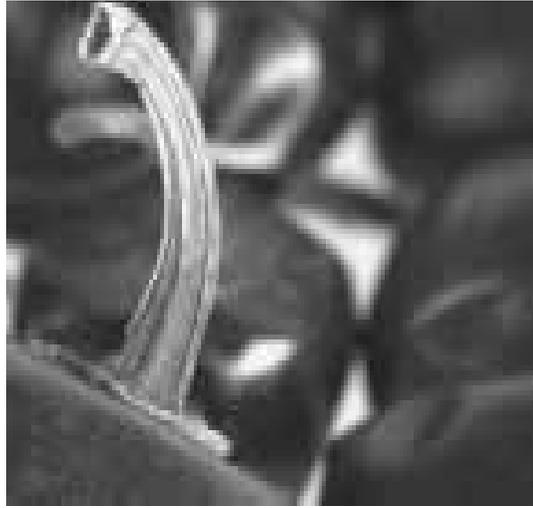
El resultado fue una síntesis de ambas cocinas, es decir, una cocina de una extraordinaria variedad y calidad de ingredientes -como lo es hasta la fecha- y sazón original, donde se confunden

los sabores de los ajíes peruanos con la especias traídas por los españoles. Surgió una cocina mestiza de amplia y variada técnica, y con paladar propio, que, a su manera, expresa el mestizaje de sangre que paralelamente se operaba en el Perú.

Así quedó conformado, en los primeros tiempos de la Conquista, el primer patrón de cocina mestiza peruana, que siglos más tarde se enriquecería con el aporte de los inmigrantes chinos, que poblaron el Perú con un millón de sus descendientes y llenaron sus mercados de productos exóticos y sus calles de restaurantes chinos -o chifas-; de los italianos, que le dieron un toque mediterráneo a nuestra gastronomía y de los japoneses, que han creado una extraordinaria línea culinaria, la cocina nikkei, síntesis del rigor nipón y la succulencia peruana, que no tiene equivalente en el mundo, y es así que Lima se ha convertido, según lo proclaman los entendidos, en la Capital Gastronómica de América, con una cocina viva, moderna, cosmopolita y en constante desarrollo, que comporta más de tres mil platos, según las más conservadoras



*Julio
Pazos
Barrera* Datos para una
historia de la cocina
tradicional de Ecuador



Datos para una
historia de la cocina
tradicional de Ecuador

Julio Pazos Barrera

No existe ningún proyecto para realizar la historia de las cocinas tradicionales del Ecuador. Si alguien se interesara por él debería, previamente, definir la metodología que le permitiese estudiar factores etnoculturales y del entorno natural, acudir a la fuentes vivas e investigar en fuentes bibliográficas. Los datos que describiré podrían servir como base para la realización de un proyecto semejante.

Aspectos etnoculturales

En Ecuador conviven, desde el punto de vista etnocultural, trece pueblos: once naciones indias,¹ un pueblo afroecuatoriano y la población mestiza. El conjunto y la historia de las naciones indias es milenario. Los afroecuatorianos viven en dos ámbitos diferentes: unos en la provincia costeña, de Esmeraldas fronteriza con Colombia; llegaron a ese lugar en la segunda mitad del siglo XVI. Otros habitan en la provincia andina de Imbabura, en el valle del río Chota, desde la primera mitad del siglo XVIII. Los mestizos, el mayor porcentaje de la actual población total del país, son el resultado de la mezcla de españoles e indios que se produjo a partir del siglo XVI.

Las relaciones entre estos pueblos no fueron armoniosas. Los incas, mediante en ocasiones sangrientas conquistas, sometieron

¹ Alba Moya, *Ethnos, Atlas etnográfico del Ecuador*, Quito, Proyectos de Educación Bilingüe Intercultural, 1997.

a los antiguos habitantes del callejón interandino. No lograron subyugar a los nativos de la Costa y de la Amazonia. Los colonizadores españoles y sus sucesores criollos reprimieron duramente² los levantamientos indios. En el período republicano y durante la primera mitad del siglo XX, el criollo y luego mestizo mantuvo una práctica de segregación y represión a los pueblos indios.

La relación con los indios amazónicos fue y es de lenta y problemática penetración. En la actualidad esos pueblos enfrentan la presencia de habitantes mestizos originarios de la región serrana.

Los habitantes negros esmeraldeños se mantuvieron aislados hasta el siglo XIX. De igual modo, las comunidades indias del noroccidente del país se han mantenido distanciadas respecto a los pueblos negro y mestizo.

El panorama etnocultural conduce a pensar que los pueblos han buscado definirse por su tradición cultural, pero al mismo tiempo, la diversidad ha generado un soterrado segregacionismo.

La investigación de dicho panorama aportará informaciones útiles para el conocimiento de las diversas coquinarias. En este sentido, los estudios realizados hasta ahora han establecido las correspondencias entre el entorno natural y la cultura que lo habita.

El entorno natural

El país se asienta en cuatro regiones naturales: insular, litoral o costa, cordillera andina o sierra y amazonia u oriente.

La insular es el Archipiélago de Galápagos. Sus habitantes son originarios del continente y el flujo migratorio se inició en el siglo XIX.

La costa es una región natural con varias cuencas fluviales. Su clima es cálido y varía de acuerdo con la presencia de la corriente de Humboldt. La costa es húmeda al norte y en zonas del interior. Es seca en la península de Santa Helena y al sur de Manabi.

La sierra o Cordillera de los Andes incluye las altas cumbres, páramos y las hoyas o valles interandinos. En la Sierra Norte se encuentran algunos volcanes activos. La Sierra Sur, a partir del nudo del Azuay, es menos alta. Su clima es frío y, en las hoyas,

²Segundo Moreno, *Sublevaciones indígenas en la Audiencia de Quito*, Centro de Publicaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 1977.

templado.

El oriente es un parte de la Amazonia atravesada por algunos ríos que desembocan en el Amazonas. Es selvática y su clima es cálido.

Para el estudio de especies vegetales y animales es importante mencionar las zonas subtropicales en los declives de las cordilleras en que se abren hacia la costa o el oriente.

En el periodo prehispanico, costa, sierra y oriente se encontraban habitadas por diversos pueblos indios. Más tarde, españoles y mestizos ocuparon las mismas regiones. En la costa norte existen dos etnias indias. En la sierra las etnias fueron desplazadas a los páramos, salvo los casos de los pueblos Salasaca, Saraguro y las comunidades de la provincia de Imbabura. Como ya se dijo, los afroecuatorianos habitan en zonas de la costa y de la sierra. En el oriente viven pueblos indios y mestizos.

Las prácticas culinarias interrelacionan el factor etnocultural y el del entorno natural. Este último aporta los productos nativos. Sin embargo, durante el proceso histórico es posible observar la introducción de elementos vegetales y animales de otras procedencias.

Comentaré, de modo somero, las fuentes bibliográficas que tratan el tema desde el punto de vista etnocultural y del entorno natural. *Expesión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas*, de Darío Guevara, es un ensayo publicado en 1960. Es, tal vez, el primer intento de vinculación de comidas y bebidas que se preparan en la actualidad con los antecedentes prehispánicos.³

En 1986, Irene Paredes publicó su libro *Folklore nutricional ecuatoriano*. Como consta en el título, la investigadora se interesó más por los valores nutritivos que por la gastronomía. Sin embargo, el libro da cuenta de la coquinaria de las comunidades indias del país y de algunos sectores mestizos.

De las primeras, la información se refiere a los alimentos de los indios amazónicos que incluyen frutas de la selva, yuca y carnes de mono, rana, puerco zahino, pescado y aves. Mucho se ha comentado la denominada “chica mascada de yuca”.

³ Darío Guevara, “Expesión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas”, en *Humanitas I*, Quito, 1960, pp. 37-84

Las técnicas de preparación son asar, cocer y enterrar en el rescoldo. El “maito” es un pescado envuelto en hojas y cocido dentro de cenizas calientes. Consumen poca sal y no utilizan azúcar.

De la información recogida por Irene Paredes en las comunidades indias de la sierra se coligen los antiguos modos de preparación del maíz, el frijol y el ají, como en estos casos: mazorca de maíz tierno cocida en agua; mazorca de maíz tierno asada en la brasa; chogollo mote: maíz tierno desgranado y frijol tierno cocidos; mote pelado: maíz seco remojado en agua con ceniza, lavado y cocido; chuchuca: maíz tierno desgranado, sancochado, molido y puesto al sol; chuchuca mote: mote y frijol seco, remojado y cocido; chogollo api: mazamorra de maíz tierno molido; humita o choclo-tanda: maíz fresco molido, envuelto en hojas y cocido al vapor; canchra: maíz tostado en tiesto; chincha de Jora: maíz germinado, puesto al sol, molido y cocinado; chicha yamor: jora de algunas variedades de maíz y morocho con sal: mazamorra de maíz duro.

Noticias de alimentos y modos de prepararlos se leen en los libros de los cronistas de Indias. Pedro Pizarro, pariente del conquistador Francisco Pizarro, registró en su *Relación del descubrimiento y conquista del Perú y su estado antiguo*. Año de 1571, las costumbres personales del inca Atahualpa. Pedro Pizarro fue testigo presencial de los últimos acontecimientos de la vida del desafortunado gobernante del Tahuantinsuyo. Relata que le ofrecían los alimentos en recipientes de oro, plata y barro. Los ponían delante, todos a la vez. Comía con los dedos y si alguna gota caía en su vestido, suspendía la comida y pasaba a cambiárselo. Pizarro dice que se alimentaba de aves y de mazorcas de maíz cocidas. Los restos eran incinerados, al igual que todo lo que tocaba el inca.

Pedro Cieza de León atravesó el país entre 1541 y 1550. En su *Crónica del Perú* nuevamente escrita, publicada en 1553⁶, señala los vegetales y animales que encontró en el territorio de Quito. El cronista indicó, de la manera que pudo la canela, el maíz, la papa y la quinua. Se trató de las primeras noticias respecto a la papa,

⁴ Irene Paredes, *Folklore nutricional ecuatoriano*, Quito, Artes Gráficas, 1986.

⁵ Pedro Pizarro, *Relación del descubrimiento y conquista del Perú y su estado antiguo*. Año 1571, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Primera parte, Quito, B.E.M., 1960, p. 217 y sig.

⁶ Pedro de Cieza de León, *La crónica del Perú nuevamente escrita*, 1553, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito, B.E.M., 1960, p. 57 y sig.

describiéndola y clasificándola como alimento autóctono.

Pero las investigaciones más sistemáticas sobre los alimentos prehispánicos se encuentran en el ensayo de Plutarco Naranjo Vargas, *Plantas alimenticias del Ecuador precolombino*, publicado en 1985⁷ y en el libro de Eduardo Estrella, *El plan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, impreso y difundido en 1988⁸. Fuentes de la arqueología y noticias de cronistas españoles fundamentan estos materiales. Sorprende la variedad de especies vegetales alimenticias, algunas de ellas no utilizadas en la actualidad.

El libro de Eduardo Estrella ofrece información sobre plantas y especies animales comestibles. Entre las primeras, menciona las especies domesticadas de la papa y el maíz, y otros como la oca, el melloco y la mashua. Las raíces y rizomas que se estudian son yuca, camote, zanahoria blanca, jícama y achira. Al melloco u olloco, en el incario y aún más tarde, se le atribuían propiedades afrodisíacas. Entre las especies animales sobresale el cuyo o conejillo de indias. Se lo comía asado, acompañado con ají, o cocido con papas.

Aparición de la gastronomía

Las fuentes bibliográficas que podrían utilizarse para examinar la evolución de la coquinaria de los habitantes mestizos se encuentran en crónicas, libros de viajeros, archivos de órdenes religiosas, archivos generales, epistolarios de personajes históricos y obras literarias. Sin embargo, son escasos los documentos dedicados exclusivamente al trabajo gastronómico. El recetario conocido más antiguo proviene de la década de 1890.

Las referencias insertas en las fuentes señalaban la clase y calidad de productos, las costumbres de la mesa y, en menor grado, los ingredientes y procesos. Una breve reseña de tales fuentes se presenta a continuación.

“El Palentino”, Diego Fernández, llamado *El Palentino*⁹, visitó

⁷ Plutarco Naranjo, “Plantas alimenticias del Ecuador precolombino”, en *Miscelánea antropológica ecuatoriana*, Número 4, Guayaquil, Cromos S.A., 1985, pp. 63-82

⁸ Eduardo Estrella, *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, Quito, Ediciones Abya-Yala, 1988.

⁹ Diego Fernández “El Palentino”, *Primera parte de la Historia del Perú*, 1571, en Ecuador, Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Primera parte, Quito B.E.M., 1960, pp. 331-332

el territorio en 1545. En algunas líneas comenta sobre la calidad del pan de maíz.

El antes mencionado Pedro Cieza de León, trae noticias de la singularidad de las naranjas, limas y legumbres que se dan en Quito. Comenta de la aclimatación de los cerdos y de la elaboración de tocinos y pernils.

El padre dominico Reginaldo de Lizárraga llegó a Quito en 1560¹⁰. Se refiere al comercio que los indios de Manta hacían en torno a los barcos que pasaban por ese lugar, rumbo a Callao. Dice: “venden gallinas, pescado, maíz, tortillas biscochadas, plátanos, camotes y otras cosas”. ¿Cómo saber si las tortillas eran de harina de maíz o de trigo?

En 1581, Toribio de Ortiguera¹¹, alcalde de Quito, describe la riqueza de la comara. Existía notable número de vacas, ovejas, puercos y cabras. En todos los meses del año se podían encontrar higos, granadas, membrillos, duraznos, manzanas, ciruelas, peras, limones, naranjas, cidras, melones y pepinos. Los olivares todavía no daban fruto. En cambio, la producción de miel de caña de azúcar era importante.

En 1603, Pedro Ordóñez de Ceballos, el *Clérigo Agradecido*¹², dice de la granadilla “que es la mejor fruta del mundo”. La describe minuciosamente, pero se detiene en las características de la flor, pues, según él ella reproduce todos los instrumentos de la pasión de Cristo.

¹⁰ Reginaldo de Lizárraga, O.P., *Descripción breve de toda la tierra del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile*, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito, B.E.M., 1960, p. 448.

¹¹ Toribio de Ortiguera, *Jornada del Río Marañón*, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito, B.E.M., 1960, pp. 417-418.

¹² Pedro Ordoñez de Ceballos, *Historia y viaje del mundo del clérigo agradecido*. 1614, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito, B.E.M., 1960, p. 515.

¹³ Antonio Vázquez de Espinosa, *Compendio y descripción de las Indias occidentales*. 1628. Traducido del inglés, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito B.E.M. 1960, pp. 550 y sig.

¹⁴ Bernardo Recio, “Viaje de un misionario”, en *Compendiosa relación de la cristiandad de Quito*, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*, Quito B.E.M., 1960, p. 166.

El carmelita descalzo Antonio Vázquez de Espinosa, en 1614¹³, exalta la utilización de la quinua en guisos, tortas y otros platos.

Bernado Recio, en 1750¹⁴ al comentar las características de la ciudad de Ambato y sus habitantes, dice: “Es célebre el pan que hacen en roscas y abastece a Quito, como el de Vallecas a Madrid”.

Constan en acta de 10 de mayo de 1754, del cabildo de Quito, las instrucciones que Juan Pío Montúfar y Frasso, presidente, gobernador y capitán general de la Audiencia, dio para “el servicio de golosina” durante “tres tardes de lidia torera”: “doze fuentes, y en cada una de ellas, sinco libras de colación al Presidente y oidores; al Obispo 6 fuentes de cinco libras”, ordenó a uno de los regidores perpetuos, “distribuir los helados y barquillos entre Presidente y oidores”.¹⁵

En 1970, el obispo nombrado para Quito, José Pérez de Calama, pasó por Ambato. Inconforme con el pan que le ofrecieron dictó “un segundo auto de gobierno” con las instrucciones para elaborar el pan. Estableció un premio para quien “le presentara pan de agua bien amasado, bien fermentado y bien cocido”. El obispo hasta determinó las características de los hornos.¹⁶

Un documento del archivo del monasterio de San Diego de Quito contiene la siguiente información: “El día 25 dio doña Manuela Médicis los buñuelos, empanadillas y dulce de almíbar de este día de Pascua de Navidad, a 2 pesos de cada cosa”.¹⁷

A continuación cito una curiosa noticia que propagó *El viajero universal*, en 1797, que refiere el modo de disponer la mesa en Guayaquil: “En los convites y banquetes espléndidos son muy ostentosos, pero sirven las mesas con tan extraño método que los europeos no pueden hallar gusto en la diversidad de manjares con que los cubren. Dan principio por un plato de almibares y dulces y olores, y vino, de todo lo cual beben indistintamente en

¹³ Neptalí Zúñiga, *Juan Pío Montufar y Larrea*, Quito, Talleres Gráficos.

¹⁴ Pedro Arturo Reino Garcés, *Mi provincia Tungurahua*, Ambato, Editorial Pío XII, 1990, pp. 66-67. Nacionales, 1945, p. 19

¹⁷ Alejandra Kennedy Troya, Alfonso Ortiz Crespo, *Convento de San Diego de Quito*, Quito, Museo del Banco Central del Ecuador, 1982, p. 1000.

¹⁸ *El viajero universal o noticia del mundo antiguo y nuevo*, Madrid, 1797, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*. Quito, B.E.M., 1960, pp. 181-182.

el discurso de la comida".¹⁸

Pero una descripción muy detallada de la coquinaria quiteña la realizó el señor W.B. Stevenson, quien llegó a Quito en 1808, en calidad de secretario del conde Ruiz de Castilla, presidente de la Audiencia. Interesa mencionar los contenidos: no refiere detalles, pero dice que le han asegurado que en Quito se preparaban hasta 46 platos y bollos de maíz, 32 potajes con papas y sin contar los que mezclan maíz y papas.

"Preparan con pulpa o gelatina de frutas, imitando su forma y no más grandes que avellanas... Lo que puede llamarse obra maestra de la confitería quiteña es la conservación de la corteza de una especie de limón muy grande, rellena de naranjas, limones, limas, higos, etc., almibarados, y luego confitan la corteza del limón".

Le sorprendió la confección de helados. En moldes especiales, que imitaban las respectivas frutas, se congelaban los jugos. Los helados eran la especialidad de los conventos de monjas enclaustradas.¹⁹

Se han conservado algunas listas de adquisiciones de productos. Sólo se puede deducir con el examen de ellas los platos que se guisaron. Es el caso del documento que contiene los nombres de ingredientes y bebidas, sus cantidades y costos, de las mesas con que los cabildos de Cuenca agasajaron al excelentísimo libertador Simón Bolívar, en cierto día de septiembre de 1822. Firma la planilla la madre superiora de las carmelitas descalzas, María Josefa de Jesús y los Arcángeles. Un suculento puchero fue el número principal. Se añadieron frutas al caldo, tal como antiguamente se hacía en las Islas Canarias.²⁰

Otras noticias pueden encontrarse en *El nuevo viajero universal*, 1833²¹, Cayetano Osculati, 1847²², Alejandro Holinski, 1851²³.

¹⁹ W. B. Stevenson, *Narración Histórica y descriptiva de 20 años de residencia en Sudamérica*, traducción de Jorge Gómez, Quito, Abya-Yala, 1994, pp. 395 y sig.

²⁰ Documento del Museo particular Manuel Landívar, transcripción del doctor Manuel Landívar, copia fotostática.

²¹ *El nuevo viajero universal en América*. 1833, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*, Quito, B.E.M., 1960, pp. 269 y sig. ²² Cayetano Osculati, *Esplorazione delle regioni ecuatoriali lungo i Napo...* 1850, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*, Quito B.E.M., 1960 p. 306

²³ Alejandro Holinski, L. Equator, *Scenes de la vie sudamericaine*, 1861, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*, Quito, B.E.M., 1960, pp. 313-314.

²⁴ Manuela Sáenz, *Epistolario*, Quito, Banco Central del Ecuador, 1986, p. 179.

Manuela Sáenz, llamada Libertadora del Libertador, menciona en una carta datada en Paita y fechada en 1853²⁴, el locro y el rosero. Este último es un comeibebe que se elabora a partir de mote o maíz pelado con ceniza. Una vez cocida se le extraen las partes duras. Se añade agua de hierbas aromáticas. Se utilizan dos clases de frutas (babaco y piña). Una parte de la fruta se pica finamente, de otra se extrae el jugo y otra parte se cuece en el almíbar. Se mezclan los ingredientes y se añade jugo de naranjilla. Luego se matiza con gotas de limón y agua carmelitana. Algunos agregan frutillas picadas. Finalmente, se adorna con diminutos recortes de hojas de naranja en forma de estrellas.

El locro tiene más espacio en el diario de viaje del diplomático español Joaquín de Avendaño.²⁵ Llegó a Guayaquil en 1857. En las estribaciones del Chimborazo, muy cerca de la nieve perpetua, Avendaño comió el locro, que no es otra cosa que una sopa de papas con queso, leche y huevos. Este diplomático también informa del sancocho.

Otras referencias se encuentran en *Siete Tratados* de Juan Montalvo²⁶, en el diario del vizconde Kerret,²⁷ en Juan León Mera²⁸ y en *Receta para viajar*.²⁹

Un recetario familiar, de 1893, pertenece a la señora Dolores Gangotena de Álvarez.³⁰ En 1897 se publicó en Quito un *Manual o Tratado práctico de cocina para el Ecuador, según las producciones y comodidades del país*.³¹ Su autor se escondió con las iniciales A.G.

²⁵ Joaquín de Avendaño, *Imagen del Ecuador. Economía y sociedad vistas por un viajero del siglo XIX*, Quito, Corporación Editora Nacional, 1985, p.10.

²⁶ Juan Montalvo, *Siete Tratados*, Tomo II, Besanzón, Imprenta de José Joaquín, 1982, pp. 180-182.

²⁷ Darío Lara, *Viajeros franceses al Ecuador en el siglo XIX*, Vol. I, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, 1987.

²⁸ Juan León Mera, "Poesía culinaria", en Xavier Michelena, Juan León Mera, *Antología esencial*, Quito, Ediciones Abya-Yala, Banco Central del Ecuador, 1994, pp. 75-78.

²⁹ Francisco Aguirre Guarderas, "Receta para viajar", en *Teatro ecuatoriano* número 17, Guayaquil, Clásicos Ariel, s/f, p.90.

³⁰ Roberto Ramia, "Las recetas de doña Doloritas Gangotena y Álvarez. La cocina de Quito a fines del siglo XIX", en *Cultura* 23, Revista del Banco Central del Ecuador, Quito (septiembre-diciembre), 1985.

³¹ A.G. *Manual o Tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país*, Quito, Imprenta de Espejo, 1897.

³² *Manual de la Cocinera Reportero (sic), pastelero, confitero y botillero (con el método para trinchar y servir toda clase de viandas)*, Quito, Imprenta de la Gutemberg, 1908.

Del año 1908 proviene el recetario anónimo *Manual de la Cocinera. Reportero (sic) Pastelero. Confitero y Botillero (con el método para trinchar y servir toda clase de viandas)*.³²

En adelante los recetarios dedican un capítulo a la comida criolla. Este término no corresponde exactamente a los platos y bebidas de la gastronomía que es resultado del encuentro de diversas tradiciones. Durante el período hispanoamericano, y aún más tarde, los criollos oficialmente eludían o escondían la mesa que combinaba productos nativos e introducidos. Los criollos, para que los representaran preferían la cocina española y más tarde la francesa. Criollo significó “español nacido en América”, pero no mestizo. Si la república fue una creación criolla, ha de pensarse que su gastronomía, luego de la Independencia, no valoró las composiciones mestizas. Oficialmente se prefirió lo francés. Para corroborar esta afirmación basta examinar los documentos del Palacio de Carondelet o del Ministerio de Relaciones Exteriores.

En los últimos años el prejuicio está en vías de desaparecer. Los nuevos y elegantes recetarios informan sobre cocinas regionales, aunque ciertos platos mencionados no son sino adaptaciones recientes de lejanas cocinas.

Fuentes vivas

Paralelamente a la revisión bibliográfica habría que catalogar platos y procesos.

Hay, como en todos los países, cocinas regionales. En el ámbito general de ciudades y localidades se aprecian determinados productos culinarios por su calidad o modalidad. Se pondera entonces el tamal lojano, el alfeñique de Baños, el pan de Ambato, los encocados de Esmeraldas, las chugchucaras de Latacunga, las carnes rojas de Cotacachi. Durante el año, de acuerdo con el calendario de festividades católicas, se preparan celebrados potajes. Siempre son composiciones sincréticas.

En las provincias de la sierra se recogen las frutas en el mes de febrero. El capulí, fruto nativo, es abundante. Cocido en miel aromatizada y unido a peras, duraznos y manzanas es un comei-bebe para los días de carnaval. Su nombre tradicional es Jucho.

En Cuaresma y Semana Santa se consume fanesca. Se trata de un potaje elaborado a partir de bacalao seco y que reúne arroz, maní, sambo, zapallo, melloco, lenteja, alverja, frijol, choclo, choco o altramuz, habas y queso. Se cocinan los granos por separado y luego se los une con leche y crema. El servicio de la fanesca incluye un puré de papas con lechuga y duraznos en almíbar, higos en miel o el más frecuente, arroz con leche.

En junio, y por la fiesta de Corpus Christi se acostumbra comer champús, que es una mazamorra de harina endulzada con panela o miel de caña, aromatizada con canela y a la que se añade zumo de naranjilla.

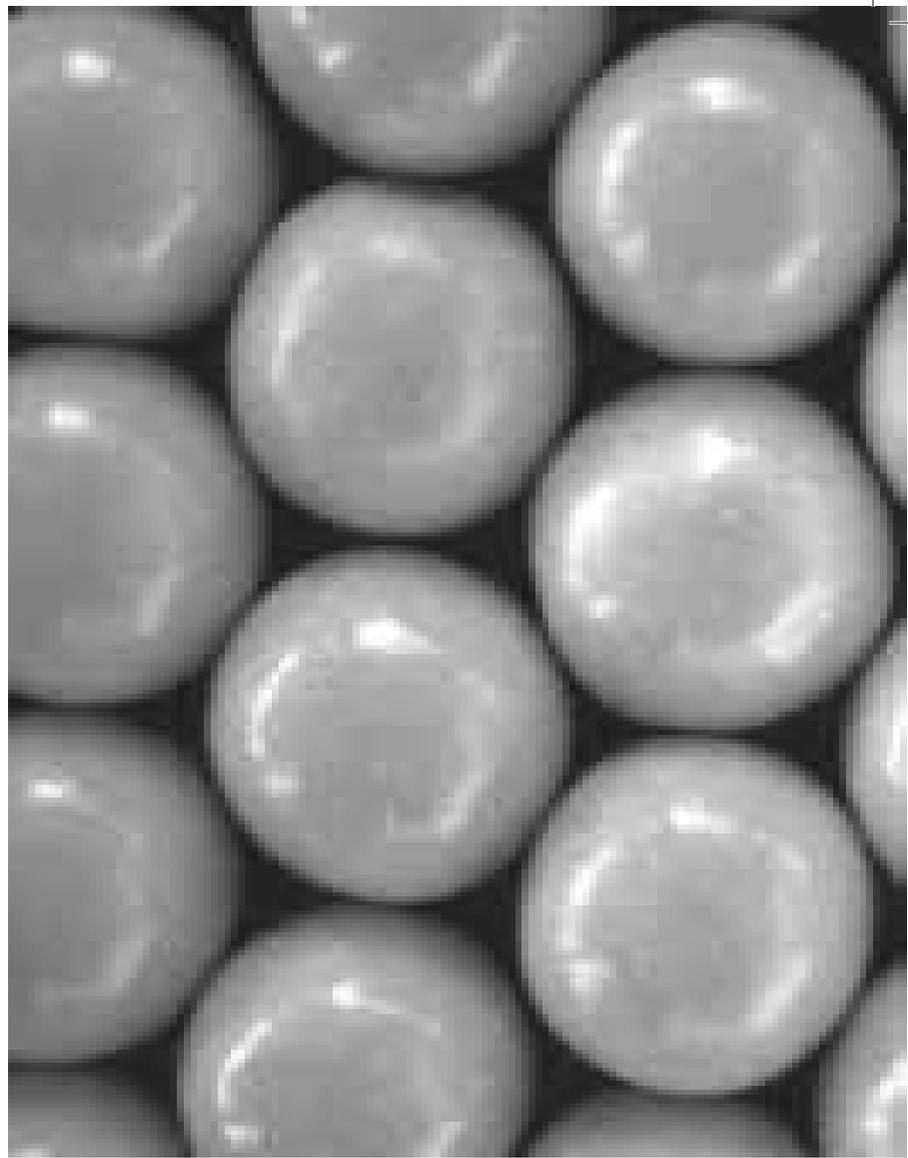
La Navidad se relaciona con buñuelos y pristiños, que son masas de harina de trigo fritas y que se comen mojadas con almíbar o miel de caña.

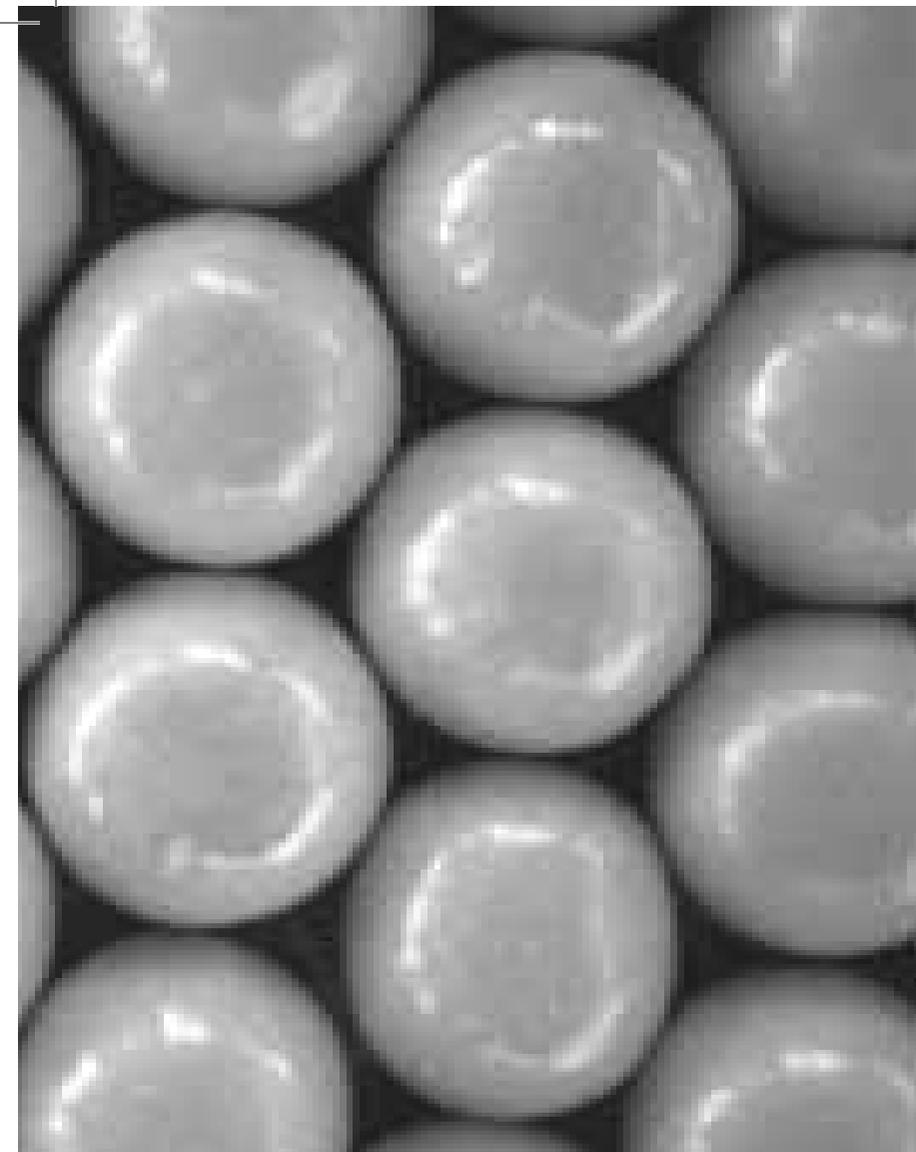
En algunos lugares se sirven tamales antes o después de la cena del 31 de diciembre.

Estos tamales son de harina de maíz, cocido en caldo de gallina, o de carne de cerdo, a al que se incorpora miel de caña. A la masa cocida se añaden huevos. Cada porción se rellena con pequeños trozos de carne de cerdo. Las porciones se envuelven con hojas de achira y se someten al vapor.

Reflexión final

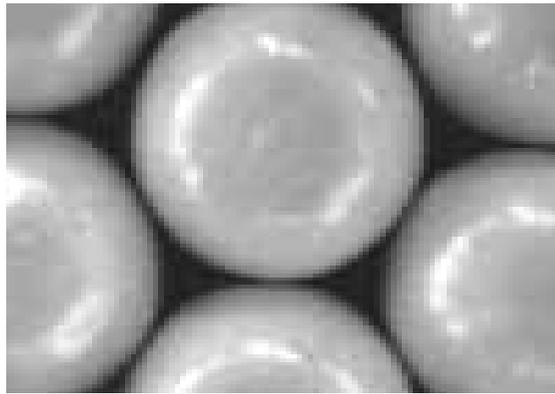
La historia de las cocinas tradicionales del Ecuador sería útil para conocer mejor las culturas de los pueblos que conviven en una caprichosa geografía; un valioso aporte al fomento de la autoestima, tan necesaria para soportar la caducidad y los caprichos de la fortuna. La poesía ronda en los ámbitos de la cocina y el comedor,





*Augusto
Merino*

En busca
de la cocina
perdida



En busca
de la cocina
perdida

Augusto Merino

El título es un poco pretencioso porque evoca a Proust, pero no tiene nada que ver con él. Trataré de centrar la ponencia en las siguientes ideas: la primera, sobre la base inicial de un mestizaje muy sólido cimentado por una cultura común, con un núcleo religioso común; se produce en Chile, digamos, una separación de las élites, por un lado, y del pueblo, por el otro, lo que ocurre fundamentalmente a fines del siglo XVIII y comienzos del XIX. Las élites se europeízan. Segunda idea, esta situación produce un daño para ambas partes. Las élites se desarraigan de la idea chilena y el pueblo pierde contacto con nuevos aires e influencias que empiezan a llegar a este continente desde Francia, Inglaterra y otros lugares.

A fines del siglo XX, las élites, sobre todo, y me refiero más que nada a las élites de carácter intelectual, no solamente social, parecen regresar sin haber encontrado esa nueva identidad cultural que buscaban, y han regresado a la cultura de la cual partieron hace 200 años. Uno de los primeros indicios de su regreso es su revaloración de la cocina autóctona.

¿Qué encontraron y qué no encontraron los españoles cuando llegaron a Chile? En Chile no había grandes riquezas, como en Perú o en México, ni tampoco abundante mano de obra, que era la otra riqueza potencial de las colonias; había pocos indígenas, muy primitivos, muy combativos. No obstante, sí encontraron algo que es poco común en el resto de los continentes: el clima mediterráneo; y ello selló el destino de la cocina chilena hasta el día de hoy.

En Chile había pocas materias primas autóctonas, que son comunes a muchos otros países de Hispanoamérica: el maíz, la

papa, los porotos, el zapallo, etc., muy pocas frutas y menos verduras; entre algunos de los vegetales interesantes está la quinua, que desapareció aproximadamente durante 300 años y está siendo recuperada apenas hoy en el norte de Chile. También, las frutillas, en el sur, llevadas a Francia por Fessier, un navegante francés. Esta frutilla chilena sirvió para aromatizar las especies de frutillas que había en Europa; es muy fragante, una especie de “frais du bois”.

Este clima mediterráneo estaba esperando, como quien dice, la llegada de la cornucopia mediterránea. De hecho, en Chile se dan todas las frutas que se cultivan en clima mediterráneo: duraznos, damasco, melones, sandías, uvas y también todas las verduras: lechuga de pollo, de tarralas, las viejas, y otras de gran calidad. Llegaron también, naturalmente, los ingredientes con patas, o sea los chanchos (cerdos), las vacas. El cerdo es quizá el ingrediente más amado y más usado en nuestra cocina, y el que produce los mayores placeres a cualquier chileno de tomo y lomo. Finalmente, frente a toda esta importación de cosas que llegaban, hay un rubro en el cual la tierra chilena se defiende mostrando lo autóctono, que es de gran valor: pescados y mariscos. Chile produce muy buenos pescados y muy buenos mariscos, y no se han introducido nuevas especies por la dificultad primero, y porque no hace falta. Se han producido dos o tres cosas, de gusto japonés, difícilmente comestibles para muchas personas.

Una breve reseña histórica de lo que ha sido el desarrollo de la cocina chilena mostrará cómo se produce la ruptura entre las élites y el pueblo. En primer lugar, hablaré de la cocina durante la monarquía, es decir, entre 1810 y 1830, aproximadamente. Es una cocina sólidamente mestiza, los ingredientes americanos son tratados en general con procesos europeos; por ejemplo, en la chilenísima cazuela, que es el cocido castellano o el cocido español se añaden cosas que en España no existían, como el maíz y algunas otras cosas, como el ají o chile, de alguna manera se asimilan algunas pocas preparaciones autóctonas, como las “sumitas”, pero la verdad es que el encuentro se produce en torno a la marmita castellana; ahí entran las cosas y los procedimientos que traen los españoles, el plato máximo de aquella época es lo que se

llama el “chaticán”, que es un guiso de carne seca de vaca, carne fresca de vaca y verduras. Este guiso es de origen peruano, pero fue estimadísimo en Chile, se ofrecía con gran orgullo a todos los visitantes extranjeros, y a partir de cierto momento del siglo XVIII, empieza a servirse siempre en vajilla de plata, como quien dice para honrar, y esto se exhibía a los extranjeros con gran orgullo por parte de cualquier chileno. Hacia fines de este periodo hay registro de un menú que una patricia santiaguina ofreció a un invitado: cazuela de capón castellano, costillas de cordero, tortilla de ortigas bien cocidas, guatitas, es decir, callos o mondongos de cordero, ricos porotos con aceite de oliva y un par de huevos fritos. Este menú a los nietos de esta señora les habría producido verdaderos escalofríos de horror, no sólo no lo hubieran ofrecido jamás a una visita, sino que tampoco lo hubieran comido ellos.

El segundo periodo es el de la República temprana, es decir, de 1810 hacia 1860, más o menos. Aquí se produce el fenómeno de la ruptura, que a mi modo de ver resulta trágico y negativo para esa admirable convivencia en la mesa que había existido entre las élites y el pueblo en Chile. ¿Por qué se produce esa ruptura, esa separación? Hay dos ideas fundamentales: primero, en las élites, que conducen el proceso de emancipación política respecto de España, se produce la necesidad de encontrar una nueva identidad que niegue la genealogía española y entonces se busca ser nuevos, o los ingleses de Sudamérica, o los suizos de Sudamérica, tal como se dio en otras partes. Se inventaron iguales adaptaciones culturales; sin embargo, esto produjo un refinamiento real, después de todo. Francia es un país culinariamente refinado y ha sido el gran civilizador de Europa en esta materia. Se produjo entonces en Chile un reemplazo, durante la primera mitad del siglo XIX, de ciertos productos autóctonos por otros que llegaban. El desayuno en Chile consistía en chocolate y comenzó a tomarse café, en la merienda se tomaba mate y entonces se tomó té a la inglesa; empero, se conservaron algunos antiguos modos que se entremezclaron con los nuevos. Uno, por ejemplo, advierte que si se lee un menú servido hacia fines de este periodo, fines del siglo XIX, encuentra cosas como las siguientes: *aspic de fois grass*

ambulbe, cazuela de aves, *mayonnaise* de langoste, empanada al horno, *poilet a la marishal*. Ahí está entreverado lo autóctono con lo afrancesado. Primera razón por la cual se produce esta ruptura, este alejamiento, esta necesidad de encontrar una nueva identidad que nos plantará firmemente frente a España que era nuestra progenitora, es decir, una crisis de adolescencia.

La segunda razón por la cual se produjo esta separación es el descubrimiento de nuevas y ricas minas de plata en el norte de Chile, que hizo llegar a la sociedad chilena, que era muy pobre en comparación con la peruana o la mexicana o la de otras partes de América, una gran opulencia, y comenzaron verdaderamente los viajes a Europa. Aún no había ningún refinamiento en esta élite rica que iba a Europa, pues viajaban, por ejemplo, llevando en las bodegas del barco una vaca viva, para tener leche fresca todos los días, sacos de porotos para que la gente estuviera siempre bien alimentada. En Europa y en París, principalmente, se producía el famoso, típico proceso del rastacuero. Había americanos que se afrancesaban extraordinariamente entonces, a la vuelta del barco ya no venía la vaca, sino que venía un cocinero francés, que duraba cerca de cinco años con su empleador y después se independizaba y ponía un hotel. Así difundía por toda la sociedad su cultura gastronómica.

Quedan dos etapas más que explicaré muy brevemente: la República consolidada, de hacia fines del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX. Durante la *belle époque* y durante gran parte del siglo XX prosigue esta división cultural, se conservan las tradiciones culinarias y religiosas, ceremoniales-rituales en el pueblo y en las familias de provincia, pero las élites, tanto sociales como las del dinero y las élites culturales, siguen sólidamente ancladas en Francia y luego en Inglaterra y en otros países de Europa. En lo que se refiere a la cocina, el mestizaje se redobla, la cocina, que ya era mestiza, que viene de la monarquía se hace mestiza de nuevo con lo francés o con lo inglés y entonces se ve cómo comía una familia normal en Santiago de Chile, en la década de los veinte o de los treinta. Se encontrará que había *sufflé*, *volován*, y muchos alimentos de este tipo, pero al mismo tiempo se seguía comiendo

“charqui”, es decir carne seca de vaca, ají y otras cosas que son muy populares y muy antiguas.

Todo esto, sin embargo, comenzó a cambiar drásticamente en la década de 1960. Yo diría que esta década es quizá un hito en la historia del mundo. Quién no habrá oído a los Beatles; al menos en Chile sí lo fue.

Se termina definitivamente el ciclo de la hacienda en Chile; desaparece toda la estructura campesina, se quiebran las bases de poder de la antigua clase dirigente y, al mismo tiempo, comienza a llegar la influencia de los Estados Unidos, que se descarga con gran brutalidad, como ha sido el caso con el resto de los países de América. Una de las cosas que quizás influye en la transformación de la cultura culinaria es la imposición de lo que se llamó la jornada única de trabajo, es decir, hasta ese momento la gente entraba a trabajar a las 8 de la mañana y volvía a su casa a almorzar a las 12; almorzaba, dormía la siesta una hora o más y después a las 15 p.m. volvía a su oficina hasta las 19:30 y ahí comían. Pero con la jornada única se sale a las 8 y se trabaja 8 horas seguidas, de modo que ya no hay tiempo de almuerzo, ni de siesta, sino que simplemente se come una cosa muy rápida, comida rápida, *fast food*. Salvo en algunos lugares de animación pública, digamos los empleados fiscales, todavía llegan con unas ollitas con sus patas de chanco o guisos de lentejas o platillos muy suculentos y comen lento con gran gusto, después hacen una sobremesa de hora y media, el jefe vuelve y está todo listo, es decir, la mesa del archivo está limpia. No obstante hacia 1960 se produce el gran cambio social que influye notablemente en la cultura culinaria.

¿Cuál es la situación actual? Bueno, la posmodernidad ha creado una nueva sensibilidad, una nueva en relación con la sensibilidad moderna: racionalista, homogeneizadora, que todo lo uniforma, todo lo universaliza, que es en cierto sentido globalizante. Estamos presenciando fenómenos de globalización, pero paradójicamente también se empieza a recuperar lo local, lo regional. Vean ustedes el aspecto político en Europa por ejemplo, lo que pasa cada día, un pequeño pueblo o pequeña etnia insig-

nificante, que ha estado durante siglos sin ningún protagonismo ahora quiere tenerlo. Se dice que en Hispanoamérica, en general, va a cambiar el mapa geopolítico, porque habrá nuevas etnias indígenas que querrán independizarse o lograr autonomía, es decir, se está volviendo a valorar, a gustar de lo local, de lo pequeño. Quizás uno de los hitos en la transformación de la cultura chilena es también, aparte de esta posmodernidad, la conferencia de los obispos en Puebla, ¿por qué? Porque esa conferencia trató de rescatar el papel de la Iglesia católica, y con ese objeto se subrayó extraordinariamente esa antigua cultura católica grande que ha existido aquí desde el comienzo, que es lo que nos marca y define lo que nos es propio. Hay en Chile innumerables estudios estimulados por la conferencia de Puebla sobre cuál es nuestra identidad, el papel del catolicismo, si nos gusta el catolicismo o no nos gusta. En todo caso, nos guste o no nos guste, ahí está y, configura un determinado modo de ser que hay que respetar. Ello ha incidido en una especie de recuperación, por esta nueva vía de lo local, de lo autóctono, de lo que es propio, nuestro.

Finalmente, también incide en la situación actual el mejoramiento de la economía, que podrá haber sido lograda a través de métodos discutibles para muchas personas, pero que es un hecho real y, como ustedes saben, la culinaria es una flor muy excéntrica que no le gusta abrirse en medio de rigores económicos. Cuando hay dinero florece, cuando no, no, y como dinero hay en este momento en Chile, la culinaria está experimentando una etapa realmente gloriosa. Se escribe mucho, se habla mucho, antes era de mal tono hablar de comida mientras se estaba comiendo, se hablaba de cualquier cosa, hoy día no, se comentan los platos en la mesa y hay un regusto, hay un regodeo por todo esto que es muy nuevo.

Voy hacer un diagnóstico de lo que está ocurriendo con la cocina en Chile, mediante dos cortes, uno longitudinal, a lo largo del país, y después un corte transversal, es decir, a través de las capas sociales. El corte longitudinal primero; la zona norte, que es grande, al ubicarse entre Perú y Bolivia experimenta la influencia de estos países en forma muy fuerte tanto en el nombre de

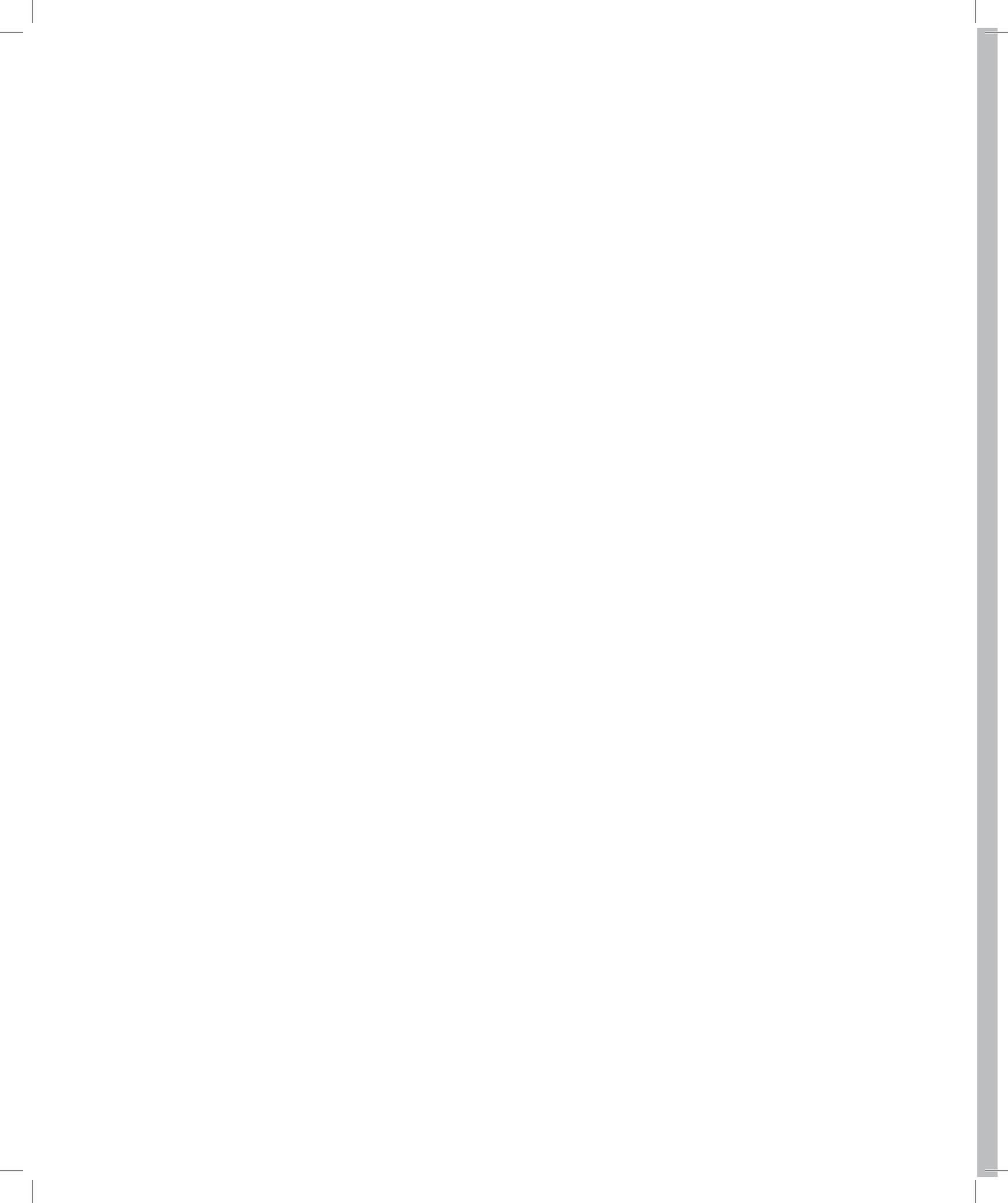
las preparaciones, como en los ingredientes y procedimientos. A continuación, hacia el sur está la ciudad de La Sirena. Es una ciudad muy antigua del siglo XVI, que constituye un núcleo de creación culinaria, cuenta con un clima subtropical y numerosos valles donde se produce muy buena uva, muy dulce. Se da la papaya, una papaya más chica que la de México, pero dulce y muchas aceitunas. Entonces, hay ahí toda una caracterización de la cocina regional que es muy interesante. Hacia el sur, ya estamos llegando a la zona de Santiago, se encuentra la central que es el corazón del país, aquí el que reina es el chancho, ya sea en la carne o en sus derivados, se aprovecha todo, todo se usa. Es lo que ahí impera y es lo que más gusta y hay, realmente, un cierto arte. Xavier Domingo, famoso gastrónomo español, andaba de visita en Santiago, curioso de saber qué era lo que la gente realmente comía, pues ya estaba harto de la comida del restaurante, paró un taxi en la calle y le dijo al chofer: “Lléveme a donde usted va a comer algo bueno y rico” y lo llevó a un lugar donde le dieron un chancho en todas sus variedades, quedó maravillado y le lanzó flores al chef.

Paralela a esta zona central, y por la costa, está lo que yo llamaría la zona de pescados y mariscos, que tiene una gran capital, el puerto de Valparaíso, y Concepción, donde hay gran calidad de los mariscos y gran simplicidad en su preparación. El pescado frito es insuperable y ahí una herencia andaluza lo sazona de manera especial. Después hacia el sur está la zona de las fronteras, frontera con los indígenas mapuches, con los cuales hubo guerra oficial hasta 1887; aquí curiosamente, junto a la influencia de los mapuches, que no es muy gravitante, está la influencia de la colonización alemana, que llegó a Chile en 1850. Mucha cecina alemana, mucha cerveza alemana, muchos koegen y todas esas cosas que comen los alemanes, que no son muchas, pero que son buenas. Finalmente, de Puerto Mont hasta Punta Arenas, incluyendo Chiloué, que tiene una cultura muy propia y distinguible de las papas y del cordero, ya el extremo austral, es la zona de unos mariscos maravillosos que se llaman centolla, que son inmensos. Esto es el diagnóstico del corte longitudinal, el corte transversal

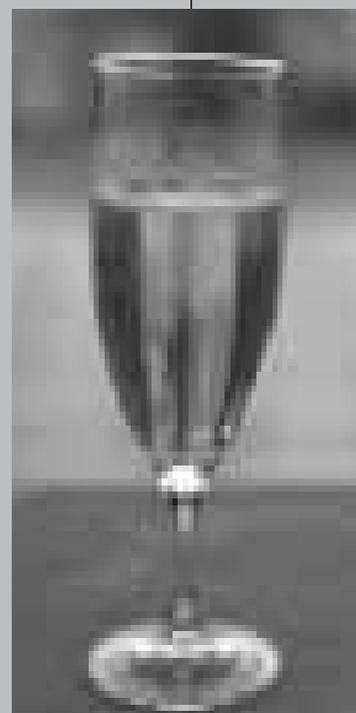
diría yo, de abajo hacia arriba primero. Hay una cocina popular urbana, que es lamentablemente pobre, o se ha empobrecido, porque el pueblo urbano, como ocurre en muchas otras ciudades de otros países, con un pueblo pobre que ha emigrado hace poco tiempo de las haciendas o del campo y no tiene todavía mucho arraigo y carece de todas aquellas cosas que tiene en el campo, -gallina, vaca o lo que fuere-. Hacia arriba podemos encontrar la cocina campesina o cocina guasa, como se llama en Chile, que es la raíz de lo más identificable como chileno en nuestra cocina, es también una cocina popular, pero más succulenta. Muchas empanadas, mucho chanco, cazuelas de cerdo de vaca o etc.; hacia arriba está la cocina de clase media, la más dañada, la que ha sufrido más con toda esta evolución de la segunda mitad del siglo XX y con la influencia de Estados Unidos. Es cocina de gente que no tiene servicio doméstico y que trabaja todo el día y al llegar en la tarde no tiene más posibilidades que lanzar a la sartén una hamburguesa congelada o comer salchichas u otros alimentos igualmente detestables.

Finalmente está la cocina de élite, de nuevo me refiero no a la élite social, particularmente la élite del dinero, que suele ser también muy poco refinada, sino a la élite intelectual que está produciendo esta vuelta hacia la cocina autóctona y, sobre todo, en los grandes hoteles, que tienen muchos medios para hacer investigación, traer *quinua*, experimentar, etc.. Aquí la recuperación se lleva a cabo mediante ciertas variaciones formales de presentación, de estilo, pero conservando las viejas formulas, los viejos procedimientos, los antiguos ingredientes y sólo se hace una





Capítulo V





*José
Luis
Curiel* | El gastrónomo,
la gastronomía
y la universidad



El gastrónomo,
la gastronomía
y la universidad

José Luis Curiel*

Hacer gastronomía no es sólo saborear los arreglos de las mesas, las texturas de los manteles, el diseño adecuado de un menú, la confección artística y sabrosa de platillos, o el placer de probar los más deliciosos y raros alimentos preparados por manos angelicales.

No es comer por comer, pero tampoco la gastronomía se circunscribe exclusivamente a convivir y departir las viandas succulentas que se sirven en una mesa. No; hacer gastronomía es también saber, palabra que tiene la misma raíz que *sapre* (lo que se sabe) y *sapor* (lo que sabe). El saber de saborear tiene su profundo significado en el conocimiento del saber sabio, porque es erudito, culto y surge de un proceso cognoscitivo y de un desarrollo creador.

La preparación artística de platillos en la cocina se denomina arte culinario. Y si bien no se ha asignado una musa de la mitología griega, participan en él todas ellas. Todas, íntimamente ligadas en esa actividad; hasta Euterpe, la música que se hace patente con el tintineo de las copas que chocan en un brindis o con el crujido estruendoso de un chicharrón, con el canto de los cazos que parece dulce o de las sartenes donde brinca el aceite, todos ellos son sonidos sublimes para el corazón goloso.

Pero el acto de cocinar, aun hecho con arte, no es precisamente hacer gastronomía. El gastrónomo conoce de cocina, puede que la domine, pero no necesariamente es un cocinero. Tal vez pudiera no cocinar con la habilidad de un chef, pero se puede ser un gastrónomo contemplativo, un gastrónomo creador o un gastrónomo

* Fundador y exdirector de la licenciatura en gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana y presidente de la Sociedad Mexicana de Gastronomía y Enología, A.C.

valorador.

El gastrónomo es un ser cultivado, que ha robustecido su alma y nutrido su cuerpo a través del conocimiento profundo del alimento, considerado como sujeto de estudio y como verdadero descubrimiento que nos lleva a encontrar un sinnúmero de conocimientos relevantes de otras disciplinas.

El gastrónomo puede ser un historiador, pues los hay brillantes, que han obtenido una fuente inagotable de datos cuyas interpretaciones e intrincadas explicaciones analizan y descubren los hábitos de alimentación de la humanidad a través de los siglos.

Puede ser un antropólogo, ya que, para él, el alimento es la base de la cultura; de donde derivan profundos análisis del hombre a través de ritos, mitos y costumbres trascendentes para el comportamiento de las sociedades actuales.

El literato se puede deleitar con los banquetes que aparecen en un número infinito de obras de todas las épocas, cocinadas con diferentes estilos, condimentados con diferentes idiomas y aderezados de numerosos pasajes antojadizos. Puede saborearse un banquete imaginario, como en un cuento de las *Mil y una noches*, o puede llegar a la gula de Trimalción, en *El Satiricón*, de Petronio. Puede gozar del amor de un simposio; probar una de las espumas de Sancho Panza; sobrecogerse ante la terrible escena del banquete de Herodes y Salomé, entristecerse con la última cena; o puede paladear tortas, chocolates y moles con los relatos de don Artemio de Valle-Arizpe.

Puede tratarse de un artista plástico, que a través de la pintura o de la escultura se deleita con las escenas más bellas de los banquetes, de los bodegones, de las comidas campiranas, de las vendimias y de la gula de diversas épocas, edades y estratos sociales; con colores y formas donde se conjunta el movimiento y el descubrimiento cotidiano del acto sagrado de comer y de beber. Puede degustar desde la manzana prohibida hasta el festín impetuoso que surge en lienzos, murales y plafones, o aquel que se pone de relieve en bronces, mármoles o canteras.

El mundo de la construcción se hace presente en cada uno de los platillos que aparecen en los recetarios de la cocina mundial. El

arquitecto puede evaluar las trazas de los más variados pasteles, de las terrinas de textura succulenta o de las refinadas galantinas que hacen alarde de una robusta cimentación, de una estructura colosal; y puede deleitarse con los estilos góticos, barrocos, churriguerescos, de los ornatos que intervienen en las diferentes cocinas del mundo.

Qué decir del médico y del nutriólogo, cuya actividad se inicia con la prevención de enfermedades y que en gran parte se relaciona con la alimentación de sus pacientes. Diagnosticarán el estado de nutrición, promoverán la dieta adecuada y recetarán tónicos y vitaminas para mejorar la salud.

Los científicos pueden crear nuevas especies de seres vivos para el consumo humano. Pueden crear híbridos y nuevas variedades de vegetales o razas de animales y hasta clonarlos. Pueden evaluar las características de calidad de los diferentes alimentos; pueden conocer los fenómenos que ocurren cuando se oscurece un aguacate o cuando se enrancia una grasa; pueden tratar de prevenir el deterioro de frutas y verduras; pueden conocer el metabolismo de los animales antes de sacrificarlos o de los peces antes de ser pescados, y los métodos para conservar los alimentos, a fin de que aun fuera de temporada los podamos paladear.

La sociedad se niega a dar crédito de gastrónomo a un científico, y mucho menos a un químico, quien se considera el destructor de la comida, la antítesis del gourmet; sin embargo, a Brillant Savarín se le considera el padre de la gastronomía francesa, por integrar explicaciones científicas de su época a costumbres alimentarias que entonces llamaron mucho la atención.

El gastrónomo necesita conocer un poco de todos esos especialistas, ya que es un ser culto, un investigador, que está abierto de mente y corazón para captar la riqueza que tanto la naturaleza le brinda como la experiencia le dicta. Sin embargo, en la vida práctica se requiere de muchos años para ser un verdadero gastrónomo. “El gastrónomo no nace, siempre se hace.”

Hoy en día conviene al gastrónomo eliminar al hombre de pose, al gourmet mediocre e improvisado, al charlatán. En la última década del siglo XX debemos crear un hombre conocedor y culto, que reúna los conocimientos de la cocina, de la ciencia y

de las humanidades.

Qué mejor lugar que una universidad, unificadora de la diversidad; aquella que conjunta todos los conocimientos, toda la ciencia, toda la cultura. Donde las más diversas vocaciones tienen lugar y donde se albergan las artes y la creatividad.

¿Qué mejor para fortalecer la actividad gastronómica que la universidad, capaz de dar un aporte culto, formador, científico y de aplicación inmediata a través de una carrera profesional?

La academia, al servicio de la sociedad, debe valorar la condición de profesionales prácticos, cuando el quehacer diario así lo requiere. Y práctico es el cocinar, la confección de platillos cuyo aspecto manual, creativo y artístico requiere de la técnica del *homo faber*, del hombre que hace.

Pero no sería académico el quehacer culinario si se desvirtuara la actividad del *homo sapiens*, del hombre pensante que es, en última instancia, representación de la ciencia y la cultura.

Los estudios universitarios de gastronomía son científicos porque a través de los conocimientos básicos de la química, de la microbiología, de la nutrición, y de la aplicación de ellas en alimentos bien elaborados, proponen una alternativa social de desarrollo en los servicios de alimentación, mediante técnicas depuradas que permiten obtener alimentos sanos, mejorar los métodos actuales, superar la calidad existente y promover las prácticas de buena manufactura.

La respuesta cultural a tan grande expectativa se logra mediante el cultivo de las letras, de la filosofía, de la investigación histórica y de la búsqueda formativa de los valores más preciados del ser humano.

Finalmente, el conocimiento de las modernas técnicas culinarias, fundamentales para un gastrónomo, día con día se actualizan como base sólida de conocimientos, que le permitirán apreciar los diferentes platillos del menú cultural. El conocimiento es necesario para el gastrónomo analítico, quien debe saber las características propias de cada ingrediente y de cada platillo, con el propósito de elegir lo más conveniente, lo mejor. Aquí encontramos una riqueza enorme que un nuevo profesional puede saborear, para ejercer no sólo una experiencia técnica, sino científica; no sólo creadora,

sino culta; no sólo investigadora, sino formadora y trascendente.

La universidad es semillero de la gastronomía y si bien puede darse como un nexo adicional, a través de las profesiones clásicas, también se desarrolla en la nueva profesión apoyada por las ciencias, las técnicas y las humanidades.

La idea universitaria de unidad en la diversidad, nunca antes se vio en forma tan clara y tangible. Pudiéramos compararla con una olla (del latín *ol la* = aula = olla) donde llegan los ingredientes básicos: los alumnos que se asemejan a lo más importante, lo substancioso, lo que va a recibir un cambio, un sabor, una razón. Los profesores son las especias, quienes sueltan el sabor o saber; sin ellos la comida será insípida, sosa; son ellos quienes cocinan, quienes conducen a los alumnos al término que ellos quieren.

Se necesita dejar los ingredientes el tiempo necesario para que tomen forma, para que maduren; para que se empapen de sabor; para que al final luzcan magníficos; para darles el tiempo exacto: ni poco que queden crudos, ni demasiado que se quemem o resequen. Aunque si es necesario hay que refrescarlos, y a veces menearlos.

“Tú eres la sal de la vida”, dice la *Biblia*; en efecto, el ingrediente fundamental: la imaginación y el entusiasmo para que además de hacer bien hechas las cosas se hagan con creatividad, con iniciativa. La sal debe ponerse con medida, porque si falta, se hace insípido, si se pasa, perjudica; sólo la cantidad exacta dará el sabor esperado.

El fuego es el secreto, el entusiasmo por saber, por conocer, por formarse, por aprender nuevos conceptos y por aplicarlos. El entusiasmo se fundamenta en el conocimiento que el alumno identifica con sus ideales profundos.

El plato es la sociedad, donde se deben colocar los alimentos, para lucir el esplendor de lo bien preparado, de lo bien formado, de lo minuciosamente logrado y que sirva para lo que fue hecho: para generar mejores perspectivas de vida.

Hoy en día la universidad encendió el fuego que poco a poco se volvió robusto y fuerte. Fuego lento, con el que cocina-

mos las delicias del saber científico, culto y técnico; fuego con el que comprendimos el significado de nuestra vocación, como un conocimiento eminentemente humano. Por que para el espíritu universitario e investigador, nada puede ser más fascinante, interesante, abierto a la discusión, problemático, digno y cierto, que aquellos temas que justifican la disciplina que hoy es la profesión que denominamos gastronomía.

Es interesante porque produce una inquietud humana no satisfecha todavía. Es decir, los estudios que hasta hoy se han realizado están todavía incompletos y oscuros en muchos de sus aspectos principales. Aún está abierta la discusión y cada conclusión que ofrecen sus autores se presta a dudas y deliberaciones, propias del quehacer científico. No se trata de un saber dogmático, que ha de aprenderse de memoria, sino de afirmaciones que deben someterse a la crítica del razonamiento basado en la experiencia.

La gastronomía es una disciplina motivadora, dinámica, atractiva y versátil. Es acción y vida fecunda de arte y cultura, consumadas de acuerdo con la alegría de vivir en la sincronía de varias sensaciones y cualidades, combinaciones físicas, químicas y biológicas, imágenes e ideas, expresión y sentimiento, imaginación y destreza.

La gastronomía es saber y sabor, elementos que pasan frecuentemente de aptitudes que se cocinan a actitudes que se expresan en textos o en discursos, de la actitud del investigador y del escritor a la aptitud del cocinero o repostero. De la invención del artista al descubrimiento del científico. De la observación o contemplación de fenómenos a la invención o creación de colores, texturas y aromas.

Mientras el genio fabrica su larga paciencia, que sin duda es la virtud de quien cocina, la vida del gastrónomo es intensa y transfiguradora, porque disfruta una triada de arte, de ciencia y de cultura; del mundo consciente al universo inconsciente. De la expresión estructurada y objetiva, a la impresión caprichosa y subjetiva. Del volátil encanto de los humos a la tangible textura de bocados.

La cocina busca el bien a través del deleite sublime y sensual y se manifiesta como contribución esencial de salud y vida. La cocina, como todo arte, expresa y oculta. Por un lado pone en relieve no únicamente las formas, colores, texturas y aromas, sino también las costumbres, los hábitos, las creencias, los gustos, las preferencias y los deseos; simultáneamente oculta la sazón, el valor nutritivo, el estado de salud.

La cocina busca lo sano, lo limpio, lo puro y lo bello, porque bello, afirma Sócrates en *El banquete*, “bello es el esplendor de la verdad”. Por ello las grandes cocinas destacan por su protocolo y servicio majestuoso, por la belleza de su presentación, por el orden, balance y sucesión de platillos, por la escenografía del conjunto y por la riqueza de sus condimentos.

No sin razón, para Brillant Savarín, “la cocina es la más antigua de las artes”; y el gran cocinero mayor, Antonio María Careme, sostiene que: “las bellas artes son cinco, a saber: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura; la cual tiene como rama principalísima la pastelería”.

Cuando los antiguos mexicas amarraban los años cada 52 años, era menester apagar el fuego y tirar a la laguna los metates, los molcajetes y todo utensilio que sirviera para cocinar. Era necesario esperar el fuego nuevo para estrenar y renovarse, para fortalecerse y crecer. Para nosotros, el fin del siglo XX tuvo un significado especial porque también culminó una de las etapas más importantes de la historia de la humanidad. Pero es necesario





*Luis
Benavides* Educación
y gastronomía



Presentación

Abordar un tema tan amplio y relacionado entre sí como el que se refiere a educación y gastronomía suscita la reflexión en dos campos:

- * Uno para teorizar sobre los vínculos entre el desarrollo humano y la comida, su preparación, su consumición y los procesos educativos que tales vínculos conllevan.
- * Otro para percatarse acerca de la realidad económica, social y cultural de nuestros pueblos, en los cuales múltiples procesos de exclusión social han repercutido tanto como para que el concepto mismo de gastronomía les sea ajeno.

Ambos campos requieren atención educativa. Es por ello que, en el ámbito de este Congreso, me atrevo a sugerir el análisis, discusión y creación de inquietudes en torno al tema educativo.

1. La gastronomía en el desarrollo humano

1.1 *Cocina y civilización*

En el ámbito gastronómico son sin duda ampliamente conocidos los versos de Arquéstrato de Gela,¹ que, escritos cerca del año 330 a. C., en maravilloso recorrido geográfico por Grecia presentan las especialidades culinarias que invitan a recordar que la cocina

¹ Arquéstrato, un siciliano de Gela, autor del poema cuyo título probable sería "La vida de las delicias", del cual Ateneo recopiló algunos fragmentos (62, al parecer) que son conocidos como "recetas" culinarias y, a la vez se les denomina "Los fragmentos de la gastronomía". El término gastronomía entra en las lenguas modernas en la primera mitad del siglo XIX, introducido por Joseph Baerchoux, en su libro *Gastronomie Ou L'homme des champs a table*, publicado en 1801 y reimpresso en 1803 por Giguet et Michaud (París).

es creadora de cultura y un signo de civilización.

Lejos de asumir la gastronomía como un tratado para propiciar la gula,² quisiera referirme a su profundo sentido humano, particularmente al recordar la importancia que los pueblos han brindado a la comida, a su preparación y a la transmisión de los saberes en torno a ambas.

Un hecho manifiesto del sentido humano del comer se descubre en las literaturas de todos los tiempos: muchos de sus contenidos se han fraguado en torno a la comida, ya sea como sobremesa -lugar predilecto de la transmisión oral-, como ocasión buscada o como tema. Asimismo, las expresiones religiosas rituales, aun las más místicas, siempre han estado relacionadas con la comida.

Otro aspecto ligado a la comida es el sentido de convivencia. De hecho, convivio tiene ese significado (invitación a compartir la comida³) en prácticamente todas las lenguas -aun en aquellas en las que no existe como verbo-. En sentido semejante bastaría recordar cómo la fiesta ha estado también vinculada con la comida y los banquetes,⁴ aun en sus tintes negativos: las orgías y bacanales.

1.2 Cocina y desarrollo humano

Por sabido, no creo necesario hablar en este foro de cómo está ligado el desarrollo humano con la alimentación y su preparación. Baste recordar que todos los seres humanos, desde la más remota antigüedad, vincularon el sabor con la comida y, por lo mismo, con la búsqueda de elementos que mejoraran el gusto.

Una primera taxomanía permitió sin duda diferenciar lo sano de lo dañino y posteriormente lo gustoso de lo insípido. Muy posterior resulta la diferenciación de lo nutritivo.

El descubrimiento y control del fuego es sin duda un paso formidable en la evolución humana y, a la vez, en la cocción de los alimentos. La selección de los mismos, su combinación, la agregación de nuevos elementos, que dieron pie al control de los

² Así fue considerado por siglos este trabajo de Arquéstrato.

³ *Convivial*: adj. *Fond of eating. Drinking, and good company; social, Jovial.* Webster's New Twentieth Century Dictionary. Unabridged. Collins World. 1978.

⁴ Grandes reflexiones filosóficas que nos legaron los griegos asumieron como título *El Banquete*, Aristóteles, Jenofonte, Platón, Matróon, Plutarco, Ateneo de Náucartis, etc.

sabores, son procesos que manifiestan este crecer de lo humano.

1.3 Cultura y cocina

Por ello es fácil correlacionar el desarrollo humano con el término cultura -lo culto- y a su vez con el alimento. Culto proviene del latín *cultus*, forma supina del verbo *colere*, que inicialmente significaba cultivar. El adjetivo *cultus* significaba la cualidad de un campo cultivado.

Como el cultivo del campo exige esfuerzo, culto comenzó también a significar algo cuidado, algo que debe ser cuidado, como los dioses: sustantivado como el culto. Así se inició el sentido religioso de culto.

Posteriormente, como adjetivo, culto se aplicó a la persona que cuida su espíritu -como aseguraban los griegos- del mismo modo como se cuida el campo. Para este efecto se creó la *paideia*, como procedimiento de cuidado del espíritu humano.

No fue sino hasta los siglos XVII y XVIII cuando cultura comienza a referirse a aquello que el hombre añade a la naturaleza, sea en sí mismo o en la relación que establece con otras personas o con las cosas: utensilios, herramientas, procesos técnicos, etcétera (de donde surge la idea de “bienes culturales” o de “cultura material”), de manera que la cultura se entiende como la intervención consciente del hombre frente a la naturaleza.

Cuando posteriormente se asume que no tiene por qué contraponerse cultura a naturaleza, la cultura se reconoce como el aspecto de actividad consciente, con lo que el término cultura se asocia solamente a la actividad humana. En su dimensión social, la cultura desempeñó el papel de reconocimiento de los bienes culturales y la necesidad de promoverla, a través de acciones colectivas, como colaboración para beneficio de la comunidad. Surge así el concepto de cultura como el conjunto de los diversos aspectos aprendidos y transmitidos de la conducta humana.

Lugar privilegiado en este sentido lo ocupa la cocina. Cocina es un vocablo que proviene del latín, como derivado del verbo cocer: cocere (*cokere*), derivado a su vez del itálico *kueku*, cuya raíz indoeuropea es *peku*: cocer,⁵ madurar. Cocer significa preparar

⁵ Resulta muy interesante, por ejemplo, descubrir palabras que tienen la misma raíz indoeuropea o itálica: melón, pepino, albaricoque, pepsina, precoz, bizcocho.

algo para comer, sometiéndolo a la acción del calor.

En este sentido, una gran carga de la cultura descansa en este saber hacer acumulado, que congrega a los seres humanos a reponer su energía en los alimentos preparados para convivir, como un rito que exige atención, cuidado, sabiduría, identidad: la gastronomía.

Sin distinciones de clases sociales ni de situaciones económicas, todo este proceso cultural es riqueza humana siempre viva.

2. La educación como desarrollo humano

2.1 *Proceso permanente de humanización*

El nacimiento de cualquier ser humano es siempre una denuncia y un anuncio. Una denuncia porque nos advierte que viene al mundo desvalido, dependiente, marcado por leyes genéticas, necesitado de amor y cuidado, frágil, ignorante, desnudo, proclive a la enfermedad y a la muerte. Pero es a la vez un anuncio, pues está lleno de ocultas posibilidades, de cargas genéticas positivas, de ansias de vida, de un universo abierto hacia el futuro: se trata de que nace con la posibilidad real de hacerse humano.

En su llegada se enfrenta con un “mundo” ya construido que lo determina; con una familia, un círculo de amigos, un pueblo, una lengua, una cultura (manera de hacer e interpretar las cosas) y un nombre que se le imponen. En este contexto comienza a aprehender el mundo y a ser marcado por ese mundo. Es éste el proceso que tradicionalmente hemos denominado educación.

Ya desde los griegos, la paideia (recordemos a Protágoras y a Platón) reconocía que “el hombre es la medida de todas las cosas, de las que son en cuanto que son, y de las que no son, en cuanto que no son”⁶ y que por lo mismo era necesaria la reflexión sobre el hombre y a partir del hombre, a fin de reconocer que, para la vida social, resulta indispensable aprovechar la posibilidad de

⁶ Cf. Aristóteles, *Metafísica*. Ed. Gredos. Madrid 1994, Pág. 398

la educación, como aprendizaje de la virtud, con el propósito de regular sus relaciones con la colectividad (la: polis).

Santo Tomás de Aquino, siguiendo esta visión, afirma que “el proceso educativo es la promoción del hombre al estado perfecto del ser humano en cuanto a ser humano, que es el estado de la virtud”.⁷ Así entendida, la educación pretende que el ser humano sea auténtico, es decir, que posea un *ethos* que lo humaniza y hace de lo humano una virtud, hace al ser humano “virtuoso” .

No cabe duda de que alcanzar este meta sólo es posible mediante procesos educativos coherentes, porque la educación no es sino un compromiso ético, cuyo fin es la realización del ser humano en cuanto tal.

Una primera reflexión que surge de este planteamiento tomista es que la educación es ante todo un proceso siempre inacabado por conseguir valores morales y sociales, que se manifiesta en los desempeños cotidianos. Este compromiso se denomina hoy en día *educación permanente*. Para que este proceso se pueda dar es preciso realizar aprendizajes permanentes, que conduzcan a una relación armoniosa con el medio vital, con los “otros” y consigo mismo; relación siempre en construcción y nunca definitiva; por ello, permanente.

Sabemos que el ser humano se configura mediante transformaciones continuas que lo humanizan durante toda su vida y que estos cambios también se dan en los grupos sociales: desde el núcleo familiar o del trabajo, hasta los estratos más complejos de la sociedad nacional. La educación se percibe así como un movimiento personal y social permanente, como una evolución de la humanidad.

La educación permanente es un proceso vitalicio en el que la persona -individual y social- compromete toda su energía para aprender a aprender; aprender a hacer; aprender a ser; aprender a convivir.⁸

Aquellos viejos refranes que acuñaron nuestros antepasados: “Al que nace para tamal del cielo le caen las hojas”, “El que nace para maceta no pasa del corredor”; “Arbol que nace torcido jamás

⁷ Cf. *Summa Theológica*, Sup. Q 14 a.c.

⁸ El *Informe Delor*, escrito a petición de la UNESCO por la Comisión Internacional Sobre la Educación para el Siglo XXI, publicado en marzo de 1996, considera estos cuatro aprendizajes como los cuatro pilares de la nueva educación.

su tronco endereza”, muestran muy poca fe en esta capacidad de educarse que el ser humano posee. Ahora sabemos que mientras haya vida hay capacidad de cambio; podemos ser distintos de como éramos ayer. Podemos educarnos, es decir, humanizarnos transformando nuestra manera de relacionarnos con nosotros mismos, con los demás y con nuestro entorno físico y social. Al ubicar la educabilidad del ser humano en la transformación de su sistema relacional, se afirma que el proceso educativo tiende a humanizar cada vez más a la persona y a cuanto entra en relación con ella, pues la persona, “como sujeto de relación”, sólo se realiza en cuanto es con-otro y para-otro en situación histórico-temporal desde la que se aprehende a sí misma y a través de la cual es-en-otro.

2.2 Avance de los pueblos en relación directa

La importancia de analizar la educación, desde la perspectiva de la revolución conceptual, nos da la oportunidad de vislumbrar una nueva coherencia entre lo que se pide a la educación moderna y lo que efectivamente ésta puede ofrecer.

La educación será la palanca de la transformación si las personas encuentran en ella un medio para desarrollar nuevas capacidades:

- * La capacidad de generar una estructura productiva, liberadora y eficiente, con el apoyo del conocimiento científico y tecnológico;
- * La capacidad de fortalecer la solidaridad social e identidad nacional y la cultura científica y tecnológica;
- * La capacidad de los trabajadores para adquirir y humanizar nuevas técnicas de producción;
- * La capacidad de ampliar las vías de participación democrática y plural;
- * La capacidad para perfeccionar los servicios a fin de que repercutan eficientemente en el bienestar de la población.

Sin embargo, es precisamente en el ámbito del quehacer educativo donde existe menor disposición al cambio sustantivo,

lo cual se ha justificado alegando que la educación es el baluarte que preserva los valores, la cultura y los saberes que con tanto esfuerzo ha acumulado la humanidad a lo largo de los siglos.

Desde hace muchos años se habla de la crisis de la educación en nuestros países. Esta afirmación se acompaña, con no poca frecuencia de resultados de estudios, casi siempre de carácter numérico, para hacer ver la pésima calidad de nuestra educación. De hecho, los resultados de los diagnósticos prácticamente no han variado sino ligeramente, en números absolutos, desde hace años, dado que siempre es más fácil denunciar las deficiencias educativas (particularmente las que se identifican con el sistema) que trabajar para resolver dichas lacras.

Por otra parte, los diagnósticos son casi siempre repetitivos, ya que seguramente están tomados de las mismas fuentes oficiales, y han servido para hacer públicas las lacras educativas que debemos sobrellevar los latinoamericanos: números alarmantes de reprobados anualmente, desertores, analfabetas y muchos otros datos de rezagos escolares.

Para hacer la situación más bochornosa, se comparan nuestros triste logros con los de otros países: Japón, Corea, Francia y ¡hasta Estados Unidos!

Claro que surge un poco de alivio cuando los estudios nos demuestran que en cuestión de resultados educativos, tan mal está la escuela de paga como la pública y que, en definitiva, la educación está tan mal debido a los siguientes factores: 1) los maestros están muy mal pagados y muy rudimentariamente preparados; 2) el presupuesto que el gobierno reserva para gastos educativos no alcanza los porcentajes que supuestamente los organismos internacionales exigen.⁹

Estos resultados de sesudas investigaciones nos permitirán como sociedad seguir culpando al gobierno, a la escuela y, de paso, a los maestros, de los terribles daños que la falta de educación o su deficiente calidad nos han causado: ausencia de responsabilidad y participación social; fallas en la democracia,¹⁰ pérdida de valores, inseguridad social, desintegración de la familia, pobreza, falta de

⁹ Muchos afirman que la UNESCO pide que sea por lo menos el 8% del PIB, pero la UNESCO nunca ha hecho tal recomendación.

¹⁰ La cual siempre es perfectible en nuestros países.

productividad, indiferencia política.

Por supuesto que para superar esta crisis se han propuesto reformas, revoluciones, decretos, acuerdos, leyes y hasta cambios constitucionales, con la intención de superar este bache por el que está atravesando nuestra educación. En no pocos de estos procesos superatorios se ha presentado la *gran tentación* de mirar al pasado y querer repetirlo, o de imitar modelos o decisiones de otros países, pensando que serán solución a esta crisis: secundaria obligatoria, más días de clase, más horas de matemáticas y español; organización de la materia de enseñanza según la lógica de las disciplinas (historia, geografía, civismo); retomar para la educación básica el curriculum de la época helénica (lectura, escritura, numeración); destinar más recursos financieros a la educación pública y desde ahí a los estados -para las escuelas- y a las universidades.

Contradictoriamente, todas las esperanzas de renovación, progreso y desarrollo se cifran en la educación. Con la educación, se afirma, acabaremos con la pobreza; se eliminará el desempleo, la inseguridad social, los abusos y la corrupción; entraremos a una economía sana de Primer Mundo; tendremos desarrollo, puesto que la educación es una palanca, habrá democracia; respetaremos las leyes; viviremos en unidad y armonía. Gracias a la educación las familias estarán unidas, no habrá madres solteras ni sobrepoblación, ni secuestros, ni asaltos, ni homicidios, ni fraudes, sino respeto, derechos humanos, ecología, valores profundos y mil maravillas más.

Ante estas expectativas, que todos quisiéramos se hicieran realidad, conviene preguntarnos: la educación capaz de promover estas transformaciones estructurales en la sociedad, ¿es acaso la misma que hemos tenido en las últimas décadas, a la cual sólo se le deben hacer ajustes académicos -curriculares- y reformas calendáricas y horarias? ¿Bastará que hagamos con calidad lo que estamos haciendo mal o con baja calidad? ¿Será suficiente poner más empeño y capacidad -y mejores y más amplios conocimientos- para que la educación produzca tan anhelados frutos?

En otras palabras, ¿bastará que modifiquemos las listas de

materias y los temarios de tales materias; que los maestros enseñen muy bien los contenidos de estas materias y que los niños sepan repetir críticamente esos conocimientos en los exámenes; que asistan puntualmente los días de clases; que añadamos horas de matemáticas y de español, para vivir la democracia, incrementar la seguridad social, respetar y amar la vida, asumir un profundo respeto por la dignidad de la persona humana, la integridad de la familia; tener la convicción del interés general sobre el individual; generar sentimientos de fraternidad e igualdad capaces de eliminar privilegios de raza, sexo, economía, hacernos solidarios internacionalmente?

Está visto que con la educación que hemos tenido hasta ahora, socialmente no hemos logrado todo esto. Ni siquiera los mejores maestros ni las mejores escuelas, ni privadas ni públicas.

Hay que reconocer que siempre existe alguien que mirando al pasado afirma que en sus tiempos las escuelas sí impartían esta educación.¹¹ Por ello, con no poca frecuencia los cambios o reformas educativas, o las transformaciones emergentes, consisten sólo en un retomar esquemas pasados, asumiendo que aquellos tiempos fueron mejores en resultados educativos.

Sin embargo, la pregunta queda en pie. ¿Serán estas modificaciones capaces de cambiar la sociedad? ¿Es posible considerar que la sociedad es producto de las escuelas que tiene y de lo que en el interior de ellas sucede? ¿Será por ello que se debe buscar conservar el mayor número de años en la escuela al ser humano haciéndola obligatoria? ¿Habrán por ello que copiar los modelos de otras naciones que son del Primer Mundo?

La respuesta parece que seguirá siendo no. Y es normal, porque las concepciones del mundo para el siglo XXI no pueden surgir de modelos educativos helénicos¹² -que se contentaban con enseñar a los alumnos a leer, escribir y contar- ni de formulaciones

¹¹ Impartir es un barbarismo. Se ha introducido indebida o ingenuamente en la terminología educativa particularmente en la literatura legal. En su uso, tomado del inglés *to impart*, se manifiesta una concepción de la educación en la que ésta es un objeto que el adulto tiene y generosamente distribuye, reparte u obsequia a quien es menos como ser humano para convertirlo en tal.

¹² Los griegos proponían como labor del maestro (*didaskalos*) el enseñar a leer, a escribir y a usar los números. Esta tarea se distinguía de la del pedagogo (*paidagwgos*) cuya labor era propiamente educativa.

escolásticas, ni de planteamientos de siglos precedentes, ni siquiera de las décadas pasadas, porque sería ridículo pensar que con tecnologías, instrumentos y métodos del pasado responderíamos a necesidades de aprendizaje radicalmente nuevas.

2.3 Educación y convivencia humana

En México la *Constitución Política* plantea como finalidad última de la educación la convivencia humana en la justicia y el bienestar general, propósito que se manifiesta en el respeto a la dignidad de la persona; el respeto a la integridad de la familia; la convicción del interés general sobre el particular; el sentimiento de fraternidad e igualdad; la solidaridad internacional.

La convivencia humana basada en el bienestar económico, social y cultural del pueblo,¹³ como finalidad educativa, exige aprender permanentemente a vivir la identidad, la justicia, la democracia y la soberanía.

3. La cocina como proceso educativo y cultural

3.1 Rito y vida

El rito fundamental que se impuso entre los órficos consistía en una comida ritual, en la que se rememoraba la pasión y muerte de Dionisio, es decir, una comunión en la que se ingiere sustancia divina, como es común en otros ritos místéricos.

3.1.1 Compartición

Desde siempre, compartir los alimentos ha sido un espacio propicio para convivir, es decir, para educarse, para generar cultura, para transmitir pautas de comportamiento.

3.1.2 Mesa

En la mesa se comparten noticias de lo hecho durante el día, las dificultades y los logros obtenidos por los

¹³ *Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos: Artículo 3°.*

miembros de la familia; en la mesa se comunican proyectos, esperanzas; en la mesa se nutren los cuerpos y los lazos familiares y de amistad.

3.1.3 *Altar*

Para dar mayor solemnidad al pacto de comunidad, o acuerdo mutuo, entre dos o más personas -que se realizaba mediante el intercambio de objetos personales, el apretón de manos y/o la comida en común-, se instituyó la alianza que se efectuaba en el altar como rito drástico de vinculación entre los contrayentes, pasando entre los dos mitades de animales sacrificados al efecto, con lo cual se invoca idéntica suerte para sí propio en caso de ser infiel a la alianza.

3.2 *Razón central del “trabajo”*

En el alto alemán y en el antiguo sajón, la palabra *arbeit* (trabajo) se usa con un significado equivalente a fatiga, necesidad o molestia. La palabra española trabajo se deriva del latín vulgar *tripalus*, que designa un aparato formado por tres palos a los que se ataban fuertemente los caballos que eran difíciles de herrar. *Tripalare* significa “atormentar”. Lo mismo puede decirse de labor, casi equivalente al anterior, que se deriva de *laborare*. En la época carolingia se llamaba labor al trabajo por el que se produce algo nuevo. En la lengua de los indios de la América colonizada en el siglo XVI, la palabra que significa trabajar tiene la misma raíz que *morir*. Un caso completamente distinto: con la palabra vietnamita *sré* se expresa el oficio, el arte y la religión, como una sola realidad; el trabajo, lo bello y lo santo se fusionan entre sí. Es también significativo que en el lenguaje de los pueblos no industrializados se use la misma palabra para designar la actividad profesional de los trabajadores manuales, de los artistas y de los industriales, así, por ejemplo, en el árabe moderno, la palabra *fann*, una ambigüedad aleccionadora. Etimologías aparte, al hablar de trabajo, la inter-

rogante fundamental es: trabajo, ¿para qué?, y ¿respecto a qué?

En definitiva, la única razón de ser del trabajo, su medida y su fin, es el mejoramiento de la existencia humana: de las personas y de las sociedades. Dado que la existencia humana, individual y social, es compleja, todo lo relacionado con ella -en este caso el trabajo- es complejo, no tanto en sus fines, sino en sus metas intermedias y en los procesos para mejorarlo.

Es un hecho que en muchas de las visiones económicas actuales se ha perdido la dimensión de la persona humana. Educación, recursos, métodos, políticas, producción, se organizan sólo en función de la economía, dejando de lado que se trata de organizar con todos ellos -la economía incluida- un sistema de vida fundado en el constante mejoramiento económico, social y cultural del pueblo¹⁴.

3.3 División de funciones

De antaño el trabajo en la cocina se ha dividido en funciones, según han ido evolucionando los pueblos y la propia gastronomía.

3.4 Generación de costumbres

Las prácticas culinarias han sido generadoras de costumbres en la familia, la comunidad, la comarca y aun en regiones y países enteros. Dentro de los países se han generado culturas que han perdurado por siglos, como la del aceite de olivo y otras no menos importantes.

3.5 Tradición de generación en generación

La gastronomía de los pueblos está determinada -en gran parte- por los recursos en productos alimenticios y por las tradiciones. La originalidad, en mayor o menor grado, es la que da la identidad gastronómica de una zona.

En las familias de todos los países se han transmitido, de generación en generación, secretos culinarios que incluso han llegado a constituir distintivos regionales apreciados dentro de un país y fuera de él. Así se ha conformado la cocina del mar, la de tierra adentro, la cocina del frío, la cocina del aceite.

¹⁴ Art. 3º constitucional.

4. Situación educativa y cultura gastronómica

4.1 Pobreza y pérdida de identidad

Las medidas económicas aplicadas en los últimos años en todos los países han sido preconizadas por los organismos internacionales y la mayoría de los gobiernos, como la única manera posible de orientar la economía, y se ha dejado implícito que el empobrecimiento de millones de personas es un costo irremediable del futuro crecimiento.

Esto se torna aún más grave en la hora actual, en la que las transformaciones mundiales en todos los órdenes contribuyen a ahondar los abismos entre la abundancia y las carencias sociales, económicas y culturales, entre quienes controlan el saber y quienes carecen de los medios para tener acceso a él; ello ha trastocado las relaciones tanto entre las diversas capas poblacionales dentro de los países como entre pueblos y naciones.

A pesar del significativo incremento en la producción de alimentos en los últimos años, la inseguridad alimentaria ha aumentado. Las más recientes estimaciones realizadas por el FAO indican que las muertes, en áreas rurales del mundo en desarrollo, relacionadas con el hambre, superaron los 15 millones en 1990, y cerca de 500 millones de personas, en estas mismas regiones, padecen de desnutrición crónica. Paradójicamente esto ocurre a pesar de los grandes incrementos en la producción de alimentos.

Aunque el hambre puede ser la consecuencia de conflictos políticos y sociales, pérdida de cosechas o desastres ecológicos, la causa principal del hambre es la pobreza crónica, una pobreza tan absoluta, que sus víctimas no poseen ni los recursos para comprar comida, ni el control sobre los recursos que necesitan para producirla.

La actual situación educativa mundial ante estos retos reviste múltiples facetas y escalas muy disímiles en el interior mismo de los países, ya que en no pocos casos esta crisis parece ser reflejo de otras más profundas, que tocan diversos terrenos de la identidad: nacional, cultural, lingüística, personal, sexual, profesional o social,

lo cual dificulta enormemente el establecimiento de finalidades claras de proyectos educativos.

4.1.1 *Desintegración de formas tradicionales de convivencia*

Para hacer frente a estas circunstancias se requiere una participación social que visualice cómo evolucionará el futuro, previendo los avances científicos y sus repercusiones tecnológicas, y *preunciando* las mutaciones en el campo cultural, social y económico, así como en las tendencias políticas de un mundo que está entrando de lleno a la globalidad. Pero la aceleración del saber en el siglo XX, y los efectos sociales, culturales y económicos que conlleva, apenas dejan entrever la amplitud y gravedad de las transformaciones que tales sucesos traerán consigo en un futuro no lejano.

Urge generar un movimiento cultural y educativo de apoyo a comunidades y países, que rescate y valore tradiciones alimenticias, fiestas populares, carnavales y todas las manifestaciones de las identidades nacionales.

Así, las personas, lejos de diluir su identidad con los procesos globalizantes, la reforzarán integrando profundamente su triple pero unitaria condición de personas, de ciudadanos de un país y de ciudadanos del mundo.

Sin embargo, el alcance de este fortalecimiento de las identidades culturales va más allá del reconocimiento de nuestra multiculturalidad. Exige de todas las personas, por una parte, emprender aprendizajes de tolerancia, respeto y aceptación de quien es, piensa y actúa diferente a nosotros, y, por otra, reforzar la pervivencia de nuestras diversas identidades, vinculadas con un sentido de pertenencia: familia, barrio, pueblo, municipio, trabajo, equipo, iglesia, etc.

Sin identidad común que asuma y valore estas realidades diferenciadas no es posible generar un nuevo

pacto social más justo y democrático.

4.1.2 *Nuevos valores de "juntidad"*

Precisamos que los nuevos valores que las familias han ido generando, a menudo en una red informal de conexiones que mantienen unida a la comunidad, sean apoyados desde los espacios jerárquicos de la política y de la educación. Sin embargo, aquí también enfrentamos un serio problema.

4.1.3 *Identificación de escolaridad y educación*

En una serie de ecuaciones, podemos sintetizar lo que ha sucedido con el concepto tradicional de educación: educación = escuela; escuela = enseñanza; enseñanza = aprendizaje; aprendizaje = retención de datos; datos = conocimiento; conocimiento = contestar exámenes; contestar exámenes = éxito educativo.

Si bien esta serie de igualdades es cruel, su aplicación ha tenido excelentes resultados: sólo los que contestan bien los exámenes pueden mantenerse en el sistema educativo; los datos que deben contestarse son determinados por "los que saben", quienes también determinan la manera de interpretar y manejar tales datos; la educación (escuela) está respondiendo a la formación de súbditos, que deben someterse a los dictámenes de los examinadores y, por supuesto, a los de quienes deciden planes y programas de estudio, libros de texto, reglamentos, etc.

Dejemos por el momento que estas reflexiones alcancen profundidad, aclarando y afirmando que no soy de ninguna manera un destructor de la escuela, ni pretendo serlo, y por ello lucharé siempre para que nuestras escuelas eduquen.

4.2 *Reacción ante estos factores*

El concepto de desarrollo está íntimamente vinculado a todo proceso educativo, dado que la educación, promoviendo crecimientos, mejora la calidad de la vida personal y la social. Hemos pasado de un tiempo de paternalismo y asistencialismo gubernamentales -que favorecían intereses políticos particulares- a una etapa de madurez democrática, donde el poder es ejercido verdaderamente por el pueblo, atendiendo a necesidades concretas de la localidad, mediante proyectos prospectivos de desarrollo local. Esto produce no solamente pertinencia, sino sustentabilidad en los programas locales de desarrollo educativo.

4.3 *Nuevos avances en la ciencia*

Al descubrir el carácter irreversible del tiempo, en contra de lo establecido en la mecánica clásica y, en general, en la ciencia tradicional, la ciencia contemporánea da una nueva importancia a lo aleatorio y espontáneo, considerando que la irreversibilidad del tiempo propicia la capacidad creadora y la aparición de la diversidad. La ciencia de hoy se desarrolla en contra del determinismo, de la predestinación y se pone a reducir y encajonar todos los fenómenos a leyes mecanicistas.

En años recientes, a partir de esta visión, ha surgido la llamada ciencia del caos, interesada en el conocimiento de los procesos y dejando de lado el estudio de los estados de las cosas; su preocupación, más en el devenir que en el ser de las cosas; la ciencia del caos pasa las fronteras tradicionales de las disciplinas científicas y se ocupa de la explicación y el saber de la naturaleza de todos los sistemas. Su enfoque deja de lado todo reduccionismo y busca la conceptualización holística de la realidad. Con ella, resulta más importante la noción del azar que la exploración de leyes deterministas.

A partir de la ciencia del caos se ha renovado el concepto de naturaleza, particularmente porque ha encontrado comportamientos muy complejos en sistemas considerados tradicionalmente como simples, y por el contrario ha descubierto que los tradicionalmente considerados como sistemas complejos encierran un

cierto orden que no resulta tan complejo.

Finalmente, cabe sintetizar estas nuevas visiones de la ciencia, reconociendo que la aparición de la teoría de la relatividad destruyó los conceptos tradicionales de la ciencia, del espacio y del tiempo absolutos de la física newtoniana, que de la misma manera la mecánica cuántica acabó con la posibilidad de pensar en mecanismos e instrumentos absolutos y controlables de medición y que, finalmente, la ciencia del caos exterminó los supuestos reduccionistas y deterministas que sirvieron de sustento a la ciencia tradicional.

Varios filósofos modernos, al reflexionar sobre el ser humano, sostienen que a diferencia del animal, que se puede definir por su ambiente, el hombre sólo se define desde su mundo, pues en él “ocupa una posición de excentricidad con relación al mundo: su excentricidad consiste en que, por un lado, como cuerpo que es, el hombre vive de su relación equilibrada con el mundo, vinculado al mundo y abierto a él, pero por otro lado está más allá de esta posición centralizada porque es capaz de reflexionar sobre su cuerpo y sobre el mundo y sobre sus relaciones con el mundo, localizándose en él y conociendo el lugar que ocupa, desde el momento que actúa como un yo consciente”.¹⁵

Esta excentricidad se regula mediante un triple sistema relacional: la relación consigo mismo; la relación con el otro; la relación con la naturaleza.

Mucho podría reflexionarse en el sentido de lo humano según las concepciones modernas; sin embargo, quizá lo más importante de ellas es el descubrimiento de la historicidad del ser humano. Así como el tiempo ha obligado a reformular todas las teorías del saber humano, de la misma manera la temporalidad lo ha hecho con el concepto del ser humano.

4.4 *Aliento a la tradición*

Las tradiciones alimenticias de los diferentes pueblos han jugado un papel destacado en la conformación de la cultura gastronómica y han contribuido a generar formas tradicionales de convivencia que apoyan los procesos educativos personales, familiares y

¹⁵ Piessner, H; Jung, C.G. y otros, *El hombre ante el tiempo*. Monte Ávila, 1970.

comunitarios. De ahí la importancia de alentar estas tradiciones como conformadoras de identidad y reforzadoras de los procesos educativos necesarios para luchar contra la dependencia alimentaria y cultural.

4.5 Educación contra la dependencia

Depender de la importación de alimentos trae aparejadas múltiples dificultades: aumento de la deuda y complejos problemas en las balanzas de pago; fluctuaciones en los precios del mercado externo de los países en desarrollo, que enfrentan una importante reducción en su capacidad de importación; y el incremento del consumo de energía para el transporte de alimentos. Los problemas de la dependencia de la importación de alimentos y la ayuda alimentaria incluyen la condicionalidad política, la vulnerabilidad frente a las fallas de los mecanismos de entrega, la falta de incentivos para los productores locales, debido a la caída de los precios de los alimentos, la competencia con los alimentos tradicionales y los cambios en los patrones de consumo. Además, los países importadores enfrentan una alta vulnerabilidad por la inestabilidad política y no poseen mecanismos de control sobre la calidad de los alimentos, los cuales requieren intensos tratamientos con sustancias químicas para preservarlos en el transporte a distancia.

La educación juega aquí un papel de primordial importancia, y puede ser factor clave si se abre a la participación de todos los agentes educativos.

El derecho a la alimentación implica no sólo aspectos materiales de cantidad y calidad, sino aspectos culturales relacionados con la alimentación. La forma en que los pueblos producen y consumen sus alimentos refleja la diversidad ecológica, cultural, política y social de las comunidades que los integran y debe ser respetada y promovida. Sin embargo, los modelos de consumo que atentan contra la salud deben ser desalentados. La comunidad debe decidir por sí misma lo que es saludable y lo que no lo es.

En estos procesos la mujer tiene un papel primordial en la producción de alimentos y la responsabilidad del almacenamiento de alimentos y semillas. La mujer es, además, quien aporta los vínculos culturales en el proceso de asegurar nutrición, cuidados e ingresos para la familia y la sociedad.

4.6 Investigación

Es indispensable establecer programas de investigación, con un enfoque de participación-acción, para identificar políticas y prácticas exitosas, así como desarrollar programas de capacitación (especialmente *in situ*) para productores de alimentos y consumidores, acerca de los principios de la seguridad alimentaria, la agricultura sustentable y la nutrición.

4.7 Reforzamiento de la cultura gastronómica popular

Reforzar las costumbres gastronómicas populares se constituye en un componente educativo de gran valor, que ayuda a fortalecer identidades, cuidar la economía familiar y apreciar y valorar la propia cultura.

4.7.1 Higiene

La preparación y el consumo de alimentos proporcionan espacios educativos propicios para fomentar prácticas higiénicas necesarias para prevenir enfermedades, mantener y mejorar la salud de las personas y las familias. Estas prácticas familiares deben reotroalimentarse permanentemente con la acción del sistema escolar y de los sistemas de salud comunitarios.

4.7.2 Economía

La práctica culinaria debe ayudar al cuidado de la economía familiar, aprovechando al máximo los recursos, evitando el desperdicio, aprovechando lo que se produce en la región, produciendo para el autoconsumo y fomentando patrones de consumo acordes con la propia cultura.

4.7.3 Respeto a la dignidad de la persona

Es necesario prestar atención sobre todo a aquellos grupos humanos sobre quienes recae una carga mucho mayor de inseguridad alimentaria, tales como los pueblos



*Giovanna
Medina*

Formación
profesional
del chef



Homo erectus, homo sapiens y homo amabilis. Los dos primeros representan la evolución del hombre actual y el tercero la tendencia más cara y ambiciosa de los humanistas. El ser humano es aquel que hace historia, aquel que trabaja con ahínco para convertir su entorno en mejores condiciones que heredar a sus hijos; aquel que emplea su talento y su ingenio en el desarrollo y la apreciación del arte y la cultura, pues todo pueblo que no mantiene viva su cultura es un pueblo que está destinado a la barbarie, y sólo hay dos destinos: barbarie o civilización. La civilización tiene que ver necesariamente con conservar la historia, las tradiciones y su cultura, y la cultura gastronómica forma parte intrínseca del ser humano.

Gran parte del acervo cultural gastronómico sigue siendo posesión de nuestros mayores; heredado y atesorado por unos cuantos, las recetas, formas y maneras de preparación integran secreto de familia.

Hemos entrado al tercer milenio y aún manejamos la industria de alimentos y bebidas de manera improvisada y doméstica. Pues hoy por hoy hasta para manejar los tiempos libres existen egresados de escuelas superiores que nos ayudan a hacerlo mejor.

Los ingresos por el turismo en nuestro país son iguales a los ingresos provenientes de la industria del petróleo y las tendencias indican que, en la próxima década, éstos se multiplicarán por cuatro y el petróleo, por ser un recurso natural no renovable, en el mejor de los casos se mantendrá al nivel en que hoy se encuentra. Asimismo, se conoce que los ingresos por alimentos y bebidas equivalen a 40 por ciento de los ingresos correspondientes al

turismo.

Se ha dicho que los destinos turísticos del próximo siglo serán, primero el gran territorio chino y, en seguida, Hispanoamérica; desde México hasta Brasil, pues el grueso del turismo mundial busca naturaleza y cultura. ¿Por qué China en primer lugar? Porque desde hace 200 años han emigrado a todo el mundo ciudadanos de ese país, y como todo emigrante, con un gran espíritu de trabajo y una insaciable hambre de triunfo, lograron establecerse y tener éxito en los países que los abrazaron. Ahora sus descendientes, ya con posibilidades económicas y con la apertura que este país tiene ante el mundo, regresarán a la tierra de sus ancestros a conocer su lugar de origen y a gozar de esa gran cultura que tanto ha aportado al mundo.

¿Qué pasa con el resto del turismo mundial, dónde encontrarán naturaleza y cultura? Desde luego, el destino es nuestra querida Hispanoamérica. Tenemos que estar preparados profesionalmente y ser los más exquisitos anfitriones, para brindarle al mundo y al turismo lo que demanda. Tenemos que ser profesionales preparados en las aulas de educación superior, al mismo nivel y con la misma responsabilidad que se prepara un médico, un ingeniero, un físico-matemático, un arquitecto o cualquier otro profesionista de los que se forman en las mejores universidades del mundo.

El manejo de estadísticas y números nunca me han parecido atractivos para ser manejados en una plática como la que hoy me ocupa; sin embargo, quiero comentarles que sólo 10% del personal que trabaja en restaurantes, desde funcionarios hasta personal de limpieza, cuenta con estudios en el área de alimentos y bebidas, así como en la hotelería. Issak Finkler, presidente de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC) afirmó que de las 600,000 personas que laboran en este giro en México, solo 60,000 se pueden considerar capacitados para ello, y agregó que esta encuesta fue elaborada básicamente dentro del sector formal, y éste constituye, únicamente, 4% del total de establecimientos expendedores de comida en el país. Ello demuestra la falta que hace la profesionalización en esta área y

el rezago existente.

En Latinoamérica y el Caribe existe la necesidad de crear escuelas superiores especializadas en gastronomía, para que el estudiante que aprende los métodos para la realización de su profesión -producción, administración y mercadotecnia, y la industria-, al llegar a un restaurante transmita sus conocimientos al personal del mismo.

El trabajador es un activo, y cuanto mejor preparado esté mayor beneficio aportará a su empresa. La formación de profesionales de la gastronomía es de vital importancia; es fundamental que el que la ejerce esté plenamente satisfecho de su desempeño, es la única vía para conseguir que los clientes regresen a los negocios de la industria. La insatisfacción de un cliente genera una terrible propaganda negativa, es por esto que la formación de los colaboradores marcará la diferencia entre el éxito y el fracaso de los negocios para los que prestan sus servicios.

Ser chef no es trivial ni fácil, ser chef requiere de un gran esfuerzo, de conocimientos universales, de historia, de administración, de ingeniería y producción, de conocimientos de economía y contabilidad, de relaciones laborales, de relaciones humanas; un chef debe estar capacitado a la altura de los comensales mismos.

En su formación se debe llevar una intensidad de trabajo académico que supera hasta 50% a otras carreras; además, exige entre mil y dos mil horas de práctica en cocinas de restaurantes, pues ésta es la única manera de garantizar que en el inicio del ejercicio de su profesión puedan enfrentar las exigencias que se les presenten.

Los propietarios y administradores de los negocios de alimentos y bebidas deben responder al mercado con personal altamente calificado y pagar por ello, pues de no ser así lo que se ahorran hoy, lo perderán mañana. La educación, sin lugar a dudas, es la responsable directa del triunfo y desarrollo de estas empresas.

Ya en el siglo XIX el economista John Stuart Mill aseveró: “No ahora ni en tiempos pasados se han contado entre las más ricas y poderosas, aquellas naciones que poseían mejor clima y suelo más rico. El éxito de la producción depende más de las cualidades de los

agentes humanos que de las circunstancias en que éstos trabajan”.

Partiendo de la definición del profesor de economía aplicada de la Universidad de Valencia, José Gines Mora, el objetivo esencial de la educación es la capacitación de individuos para ocupar un puesto en el mercado laboral. Luego entonces, el sistema educativo debe transmitir y promover en los candidatos una serie de cualidades y calificaciones necesarias para adaptarse a la oferta de trabajo, es decir: una persona tiene competencia ocupacional si, además de los conocimientos, las destrezas y las aptitudes que necesita para desenvolverse en una ocupación, es capaz de resolver las tareas alrededor de su actividad principal y tener la voluntad y capacidad de desarrollar su trabajo estructuradamente para enfrentar los retos que se le presenten.

Gastronomía viene de *gastros* -estomago-, tratado; es el arte de preparar platillos de la manera más perfecta en cuanto a su condimentación y presentación; las bebidas también son parte de la rama gastronómica, por lo mismo forman parte importante de la actividad turística de los países. No es un trabajo más, el arte del buen comer, es uno de los más ricos legados históricos que una nación, país o ciudad pueden dar a la humanidad. Es tan antiguo como el ser humano y forma parte de la cultura de un pueblo.

Gracias a la comida podemos convertir a nuestros turistas en nuestros embajadores, pues cuando vayan a su país querrán referirse a la variedad de platillos que probaron y lo bien atendidos que fueron.

La gastronomía es una de las pocas actividades en las que utilizamos nuestros cinco sentidos; vemos un platillo y se nos antoja; apreciamos el olor, la textura de sus ingredientes y al final lo degustamos.

La gastronomía es importante dentro del turismo, pues por medio de ella acogemos de forma más personalizada a los turistas, a los paseantes y podemos ofrecerles una bebida bien preparada, conociendo la que es más apta, dependiendo del clima en el que se encuentre, el lugar, o la estación del año, hasta prepararles una comida especial, utilizando los productos originales de cada región, para hacerlos partícipes de las costumbres e ideas de cada uno de los territorios del mundo. La gastronomía no tiene límites

ni conoce fronteras; al contrario, abre puertas y caminos a diferentes culturas. Se puede dar a conocer a un país por un platillo o por una bebida.

América Latina requiere cada vez más de jóvenes que acepten de manera natural las innovaciones, que se adapten fácilmente a los cambios, que contribuyan a incrementar la capacidad intelec-



PATRIMONIO CULTURAL

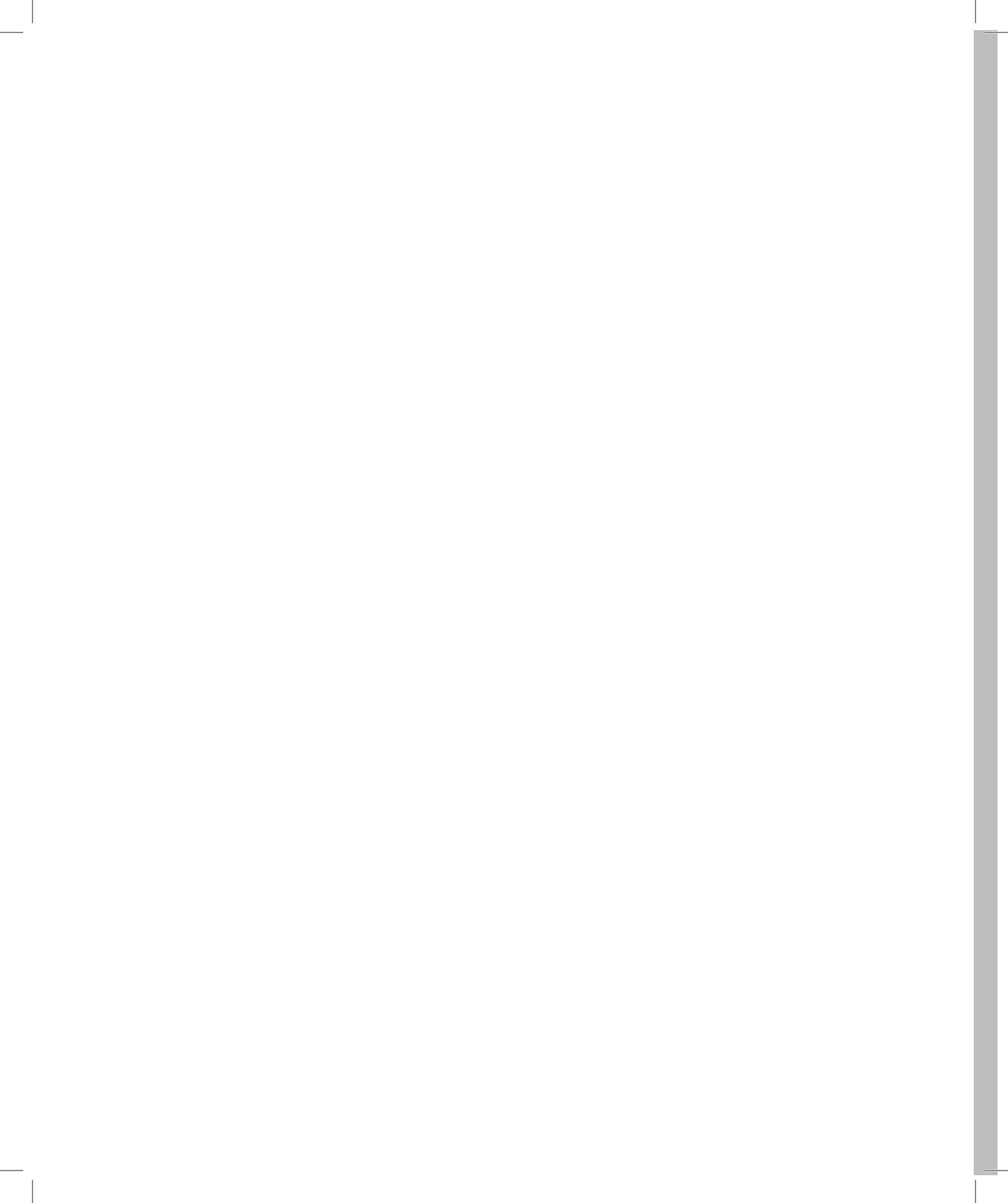
C U A D E R N O S

Congreso sobre
Patrimonio Gastronómico
y Turismo Cultural
en América latina y el Caribe

M E M O R I A S

TOMO II

Segundo Congreso de Gastronomía





Capítu-



*Isabel
Álvarez
Novoa*

Raíces
en los andes
y horizontes en el
mundo



Raíces
en los andes
y horizontes en el
mundo

Isabel Álvarez Novoa

Consideraciones previas

Me ocupa la honrosa responsabilidad de hablarles de los Andes, ese colosal milagro de la naturaleza que surge de las profundidades del Océano Atlántico y se pierde en la Antártida, en un recorrido de 7,000 kilómetros, cruzando el continente sudamericano de Norte a Sur, configurándonos y hermanándonos a siete países: Chile, Argentina, Perú, Bolivia, Ecuador, Colombia y Venezuela. Las fronteras de delimitación geográfica entre nuestros países ceden en importancia a las delimitaciones ecológicas, siendo éstas al mismo tiempo las que nos unen en nuestra diversidad.

Perú, Bolivia y Ecuador son países que están ubicados entre los Andes Centrales y los Andes del Norte. Somos países esencialmente andinos, y los países andinos son fundamentalmente agrícolas, y bien sabemos que no hay cultura sin agricultura. Compartimos raíces, culturas, fracturas, traumas y proyectos históricos comunes. Nuestra fuerza, aún no aprovechada suficientemente, está en nuestras coincidencias y en nuestras particularidades.

Hablar de la cultura alimentaria de los Andes, de sus similitudes, coincidencias y diferencias, expresadas en sus preparaciones y sabores, nos remite necesaria e inevitablemente a la historia y a la lógica de esta alimentación, lo cual nos lleva de inmediato al conocimiento de las bondades de sus insumos, a la biodiversidad en la que se desarrolla y a sus respectivos procesos de producción, para poder reconocer entre estos procesos interdependientes, simultáneos en el tiempo y en el espacio, al hombre andino.

Estoy segura que mis reflexiones coinciden con los problemas y las exigencias que se viven en cualquiera de nuestras culturas

latinoamericanas, esto se entiende porque el desarrollo de la llamada modernidad, y el voraz fenómeno de la globalización, está arrasando con nuestras culturas regionales. Vemos que el mito y la tiranía del desarrollo tecno-económico ignora los problemas de la identidad, la cultura y la solidaridad de nuestras comunidades. Como dice Edgar Morín: “Las crueldades de las revoluciones del desarrollo han agravado las tragedias del subdesarrollo, lo mejor de las culturas indígenas desaparece en beneficio de lo peor de la civilización occidental”.

Creemos que la defensa de nuestras culturas no conlleva añoranzas folklóricas tercermundistas. Se trata de mantener la unidad en el género vivo de nuestra diversidad.

La inconsciencia de la fragmentación

El desarrollo de las ciencias en nuestros países andinos ha privilegiado la formación de profesionales y técnicos con conocimientos especializados y compartimentados. Convertirse en especialista, con el consiguiente status social y académico, ha ejercido entre nosotros una fuerte seducción. Los especialistas de las llamadas carreras técnicas como agrónomos, zootecnistas, especialistas en suelos, o ingenieros forestales se desconectan de su medio, “encerrando” sus conocimientos y encerrándose entre ellos para discutir, reflexionar, experimentar, sancionar y aplicar soluciones en el campo desde su óptica especializada, separando y aislando su conocimiento del conocimiento milenario del campesino. Sucede lo mismo con otras disciplinas complementarias de las ciencias sociales: sociólogos, antropólogos, historiadores, arqueólogos, especialistas en nutrición. Inteligencias bien intencionadas, pero reduccionistas y parceladas.

Muchos de los estudios sobre alimentación y nutrición en los Andes son realizados por equipos conformados por antropólogos y nutricionistas, quienes con asepsia y objetividad dan prioridad, las más de las veces, a la aplicación de una metodología funcionalista y reduccionista.

Morín nos recuerda: “La razón que ignora a los seres, la

subjetividad, la afectividad, la vida, es irracional. La verdadera racionalidad conoce los límites de la lógica del determinismo y del mecanicismo". Comprobamos que no hemos sido aún capaces de crear una ciencia multidimensional, que en principio nos permita acercarnos, reconocernos y que articule en su interior -y nosotros dentro de ella- una percepción integral e integradora del hombre en su contexto cultural.

Creemos que la complejidad y riqueza del hombre andino y su cosmovisión exige el respeto a su cultura como parte de su humanidad.

Cocina, memoria y palabra

Una de las fuentes fundamentales de comunicación de las culturas quechuas y aymarás ha sido la palabra. La historia se enraiza en la memoria, y la memoria a través de la palabra se expresa y se exorciza. Fue tan importante la palabra en nuestra oralidad que la memoria nos recuerda que al inca Atahualpa, cuando le alcanzaron los Evangelios se los lleva a los oídos y, al no escuchar nada que le dijese los escritos, los arroja al suelo. Hasta ese momento se había construido un gran imperio económico y cultural, con sólo la tradición oral a través de la palabra.

Nuestras culturas andinas, quechuas y aymarás, están llenas de relatos, mitos y creencias, que nos hablan y nos cuentan su mágica relación con los alimentos.

El alimento, la comida, es vivenciada, sentida como una persona que las cría, siendo criada ésta a su vez, por ellos mismos. Los aymarás consideran que la vida es un tejido y la comida es la trama (quepa) que permite y forma nuestra existencia.

Mantiene una relación de continuidad afectiva, de atenciones y cuidados con cada uno de sus cultivos, desde que se deposita en la tierra como semilla hasta que ingresa a la olla. Lo vemos con la papa, maíz, quinua, kiwicha, kañiwa, oca y mashua.

Todo lo que existe físicamente en los Andes tiene vida: los cerros, los puquiales y los ríos. Para los andinos estos "seres" sienten, se alimentan, se entristecen, se enfurecen, castigan, gratifican, se enamoran, seducen, cantan, roban y son considerados hombres

y deidades.

El hombre tiene un vínculo vital con la naturaleza y viceversa. Lo escuchamos cuando dice: “Las vacas también saben comer”. “El Orco (cerro) asusta y come”. “El puquio (agua), el cerro, enamora y encanta”. “El guanito de cuy es para echarle al rocoto (chile manzano)”. “La chacra sabe comer”. “Si no hacemos la llama ¿en qué se llevaría sus alimentos?”. “Cuando comas, cuando bebas no me olvides, haciéndome el Cóndor estar dando vueltas a tu lado”. “Toda la naturaleza come del suelo”.

En sus relatos hay sabiduría, continuidad, estética y poesía, sentido de ubicuidad, pertenencia e identidad; y todo lo que vive debe morir y muere con respeto y dignidad. Definitivamente, en la cosmovisión, el relato y el cuento, a través de la palabra quechua o aymará, constituye una de las formas más creativas de resistencia cultural en nuestros Andes. En esta tradición oral se cocina, se adoba, se condimenta y se recicla la vida.

Conservación de la agrobiodiversidad: Conservación de la diversidad cultural

La región andina está considerada entre uno de los ocho centros de diversidad genética y domesticación de especies cultivadas en el mundo. Los Andes Centrales y el altiplano del lago Titicaca (Perú y Bolivia) son las áreas de concentración de los más importantes centros de agro-biodiversidad en los Andes.

En las últimas décadas se evidencia una preocupación sobre la necesidad de la preservación de la agro-biodiversidad. Lo vemos desde Thailandia y Asia en su conjunto hasta nuestros Andes. Antes de avanzar vale la pena recordar el conocimiento, certeza y valoración que tiene el hombre andino sobre su hábitat, cuando nos dice: “La tierra también come”, y él le da alimento al tiempo que la reverencia. Él sabe lo que necesita la tierra, cuándo lo necesita, y en qué cantidades lo necesita.

Es evidente que la única manera de garantizar la conservación de la agro-biodiversidad andina pasa necesaria e irrenunciablemente por el respeto y conservación de la diversidad cultural en la que se desarrolla el mundo andino.

El concepto de agro-biodiversidad no puede aceptarse con sólo el reconocimiento de la realidad ecológica de los diferentes agro-ecosistemas, genes, plantas y animales. Sin embargo se trata la agro-biodiversidad con un enfoque meramente técnico-utilitario, sólo como capital económico, sin dar atención al capital más importante: el campesino, con su conocimiento cultural y cosmológico. La nefasta “lógica del mercado”, con la consiguiente modernización del agro con agroquímicos que buscan nada más ampliar la renta, sobre todo en las zonas más productivas.

Ana Primavesi nos dice: “La agricultura convencional no fue hecha para mejorar la agricultura. Fue hecha para salvar una industria fracasada del norte. Se desarrollaron todas las técnicas que existen, justamente una vinculada a la otra, de tal forma que no se pudieran usar separadamente, una depende de la otra y se obliga a comprar todo el paquete. Este sistema fue creado para la industria química”.

La biodiversidad y la diversidad cultural tienen que ser vistas como un proceso único, dinámico e integrado, en el que los conocimientos de las biotecnologías consideren en primer término los conocimientos del hombre andino. Defender la biodiversidad es defender nuestra diversidad cultural frente a la lógica excluyente y homogenizadora del mercado.

Mujer andina, genetista milenaria

Dentro de las aproximadamente 5,000 comunidades campesinas en el Perú, 2,000 en Ecuador y 3,000 en Bolivia, la presencia y quehacer de la mujer como madre, esposa y preservadora de los recursos genéticos ha sido y es realmente significativa.

Si no fuera por su celo, arte, sensibilidad, cuidados y vigilancia, las expediciones científicas y foráneas que suelen visitar las comunidades no hubiesen recolectado ni “levantado” el material genético que hoy se guarda celosamente en los bancos de germoplasma. Son las comunidades campesinas, tildadas la más de las veces de atrasadas, las que a través de la organización de

la familia, y de la mujer en particular, las que han venido preservando los recursos genéticos, y que hoy, gracias a este trabajo sacrificado y silencioso, es posible compartirlo con el mundo. Se han mantenido y preservado variedades de tubérculos como papa, oca, mashua, ollucos, raíces como arracacha, yacon, maca. La selección y organización de estos productos está en función de su sabor, tolerancia a plagas y adaptabilidad a condiciones climáticas. Esta movilización, ensayos, experiencias y experimentaciones es posible con la diversidad de pisos ecológicos que la mujer y la familia campesina conocen perfectamente.

Mario Tapia, investigador peruano, nos dice sobre este tema: “Los Andes peruanos, conjuntamente con los de Ecuador y Bolivia, deberían ser reconocidos como un centro de mega biodiversidad y generación de nuevo germoplasma, al igual que los invernaderos de cientos de institutos de investigación en el mundo”. La pregunta inmediata es: ¿De qué forma se ha reconocido y agradecido este aporte que han hecho los Andes a la alimentación en el mundo, preservando la biodiversidad? De ninguna.

En la tradición andina es a la mujer a quien le corresponde el quehacer del cuidado y preservación de la semilla. Es la mujer quien selecciona las variedades de papas, ocas, ollucos, entre otros productos. Ella se sabe responsable y dependerá de su gusto y sensibilidad que la olla familiar tenga variedades y matices de sabor, aun cuando aparentemente sea el mismo producto. Por ejemplo, la preservación de las papas nativas, llamadas también “papa regalo”, significa una fiesta de sabor para el paladar por los matices tan sutiles y por la delicadeza que encontramos en los sabores de la papa andina; pudiendo reconocerse y saborear en una comunidad quechua más de 40 variedades, mismas que son reconocidas a ojo por la mujer.

Seguridad alimentaria en los Andes

Dicen que cada uno tiene lo que se merece. El hombre de estos tiempos ha llegado hasta aquí alejado de sí mismo, es decir, ciego y sordo a su propia naturaleza humana, y más alejado ciego y

sordo aun de la naturaleza que lo circunda.

Cómo entender sin que nos produzca horror el saber que miles de millones de seres humanos padecen de hambre en el mundo, más aún cuando sabemos que los niveles de productividad de la agricultura mundial están llegando a su tope, y no se respeta en nuestros Andes la biodiversidad y su cultura, imponiendo los monocultivos dirigidos a un mercado. Cómo nos desconcertamos cuando algún ignorante político o tecnócrata piensa que la habilitación de tierras tiene un alto costo y, por lo tanto, es un “mal negocio”, sin tener en consideración que ésta es la mejor inversión en nuestros países andinos, porque de por medio está la seguridad alimentaria.

En principio, nuestros países andinos deberían reconocer en su práctica política y productiva que el eje vertebrador de su desarrollo está en reconocer y asumirse como países andinos. Y que los Andes poseen uno de los ecosistemas más diversos del mundo.

Debemos valorar que tenemos “alimentos estratégicos” de alto valor nutricional, como la quinua, la kiwicha, la cañihua y la maca, que tienen concentraciones de aminoácidos esenciales para la vida. Esto es posible porque nuestros campesinos tienen los recursos genéticos, la cultura, la tradición y el conocimiento del medio ambiente, y que a pesar de las dificultades de nuestra geografía esa limitación justamente se convierte en virtud por el ingenio del campesino, que sabe emplear sus recursos para compensar y lo hace diversificando sus cultivos.

Los sabores de la resistencia

Clande Fishler dice: “Incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades; llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad”.

Los cultivos de quinua, kiwicha, cañihua, maca y yacon son los milenarios guerreros de las culturas de resistencia de los Andes quechuas y aymarás. Ante la conquista y avasallamiento hispanos se enfrentaron sabiamente a la marginación, el olvido y el desprecio de los españoles, y hasta al de sus propios paisanos.

“Alimentos de indios”, así fueron llamados por los conquistadores. Recordemos que en Venezuela los españoles decían igualmente: “Indio no es gente ni cazabe es pan”. El mismo desprecio aquí y allá.

El hombre y el alimento se hicieron uno solo, como única posibilidad de sobrevivencia. Rebeldes y conocedores de la naturaleza, quechuas y aymarás tuvieron que enfrentar patrones culturales que sobrevaloraban las especies foráneas. Hoy se asume que estos cultivos están subexplotados y constituyen uno de los recursos más importantes para enfrentar la seguridad alimentaria de nuestros países. Veamos sus características y bondades.

La quinua o quinoa. Llamada así en quechua, y huirá o hupa en aymarás, es uno de los granos más difundidos a nivel de las cocinas regionales de Perú, Ecuador y Bolivia. Su capacidad proteica supera largamente a otros cereales traídos por los españoles. Los aminoácidos que la forman son íntegramente asimilables por el organismo, lo cual no sucede con los de origen animal. Se le prepara en infinidad de formas: sopas, guisos, panes, dulces y mazamoras.

La kiwicha. Llamada también shangaracha, achus o kamaya, se desarrolla ampliamente en Perú y Bolivia. Su grano es más pequeño que la quinua, se le parece mucho pero no tiene amargor, como sí lo tiene aquella. Tiene más proteínas y fibra que el trigo. Fue prohibida por los españoles por el culto que se le rendía. En Ecuador usan sus hojas para adornar los potajes que se ofrecen a los difuntos el día de los muertos.

La kañihua. Cereal casi silvestre, es el más modesto de todos, pequeñísimo, casi microscópico al tacto, y en el color semejante a las arenas del lago Titicaca. Se tuesta y muele su grano, del que se hace una harina de color oscuro que se prepara en sopas y sirve para espesarla. Es uno de los granos con mayor porcentaje de proteínas y aminoácidos. A la harina tostada le dicen “cañihuaco”. Estos productos alimenticios alto-andinos se distinguen por la calidad de sus proteínas. Contienen aproximadamente el doble de lisina y metionina que el trigo, arroz y cebada, aminoácidos

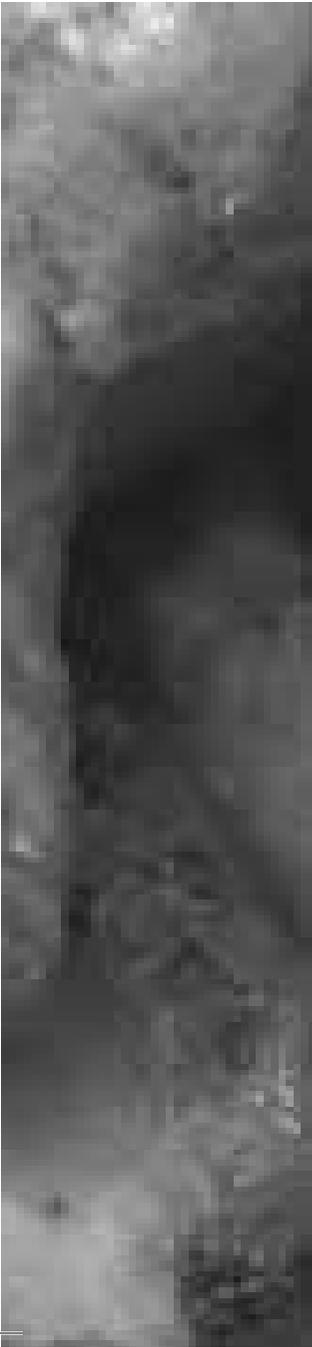
esenciales que nuestro cuerpo no produce.

El campesino sabe que debe mezclar en sus alimentos leguminosas como tarwi y habas, y gramíneas como quinua y cañihua.

El consumo de estos alimentos considera su clasificación en alimentos frescos y cálidos, ya que se toma en cuenta que el proceso de la digestión es más lento por la altitud y las bajas temperaturas. También se considera el color de los alimentos. Normalmente los colores claros se consideran como alimentos frescos, mientras los oscuros como calientes. El color verde se asocia al fresco. Las hierbas aromáticas se distinguen por el color de la flor. Según el sabor, si algo pica es cálido. Los alimentos dulces también se consideran cálidos. Según el procedimiento, todo lo pisado, tostado y secado al sol, será cálido. Es el caso del maíz y las habas tostadas. Según la procedencia, a los de la zonas más bajas (yungas) se les considera cálidos. Los de las zonas altas, como la quinua y cebadas, son considerados alimentos frescos.

Finalmente, debe recordarse que Perú, Ecuador y Bolivia, países fundamentalmente andinos, son los primeros países en el mundo en contar con el mayor número de especies nativas domesticadas. Esta es una muestra evidente del aporte a la alimentación de la humanidad, y de la lucha y la resistencia cultural de los pueblos andinos.





*María
Scurrah*

Biodiversidad y montañas.
Cultivos, cultivadores y cultura
de la papa en los Andes



Biodiversidad y montañas.
Cultivos, cultivadores
y cultura de la papa
en los Andes

María Scurrah

Introducción

En este trabajo se hace un bosquejo de los logros tecnológicos de la agricultura andina, recogidos en los lugares donde aún se practica. Sin embargo, es necesario precisar que la agricultura tradicional cada día cubre un área menor y se practica casi siempre en zonas marginadas y remotas de los Andes, donde el mercado no juega un papel crucial en las decisiones del agricultor, y donde la seguridad alimentaria es prioritaria.

Lo primero que nos impresiona al tratar este tema es la paradoja extraordinaria de que la región que ocupa la meseta del Collao, a pesar de su clima agreste y extremo, se convirtió hace 5 mil años en un centro de domesticación de cinco cultivos andinos importantes: papa, ulluco, mashua, quinua y oca.

En este altiplano, vasto, rodeado de cordilleras, entre Perú y Bolivia, se desarrollaron importantes culturas, basadas en excedentes agrícolas, como el reino de los lupaca, y la cultura tiawanacu, cuya influencia se extenderá más tarde por todo el Tawantinsuyo. En la época colonial se construyen nueve grandiosas iglesias en Juli, mudos testigos de la riqueza de la zona. La invasión española transforma la organización social y administrativa, paralizando el antiguo sistema de manejo agrario. Hoy es una de las regiones más pobres del Perú.

Los Andes: geografía

Los Andes abarcan un vasto territorio norte-sur de 7,250 kilómetros de largo, en el Este de Sudamérica, que atraviesa Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile y Argentina. Es el territorio de montaña más habitado del mundo y alberga alrededor de 30 millones de personas que viven encima de los 1,000 m de altitud. Su posición norte-sur sitúa la cordillera perpendicular a las grandes circulaciones atmosféricas, lo que produce grandes diferencias entre las laderas orientales, que son muy secas, y las occidentales, que son húmedas.

Por la intensa lluvia que cae en la sección norte, esta zona se denomina los “Andes verdes”. Su borde sur cae, más o menos, en la zona de Cajamarca, en el norte del Perú. De allí empiezan los “Andes marrones”, llamados así por su marcada época de sequía y heladas. Otra característica de sus montañas es la inestabilidad y fragilidad de los suelos, que generalmente son poco profundos, y normalmente con laderas. A través de los milenios las culturas andinas han desarrollado técnicas importantes de conservación y optimización de suelos.

La particularidad de todas las montañas, y en especial las de los Andes, es la diversidad de climas, que se dan aun en espacios cortos los unos de los otros. Desde bosques lluviosos y desiertos en los niveles más bajos, a la tundra en las montañas, y la nieve perpetua en el nivel más alto. Solamente en el Perú existen 80 por ciento de los ecosistemas, con 84 zonas de vida claramente identificables, de las 114 que existen en todo el mundo. Esta variación geográfica ha dado origen a una multiplicidad de climas que a su vez fomentan la diversidad de la flora, pues se dan las condiciones ideales para que las especies de plantas, al irradiarse y adaptarse a los diversos climas, se vayan diferenciando, mientras que, por otro lado, las cadenas de montañas y glaciares actúan como barreras naturales, fomentando el aislamiento y consecuente división en especies de las plantas. Además, la cadena de los Andes atraviesa por la zona ecuatorial, donde se encuentran concentradas

numerosas especies. Así el Perú posee 20 por ciento del total de plantas del mundo con 45,000 especies diferentes, de las cuales se tienen clasificadas 17,144.

Veamos el caso de la papa, que es parte de la familia de las solanáceas, serie Petota, es decir, con producción de tubérculos. En el Perú, según C. Ochoa, se encuentran 109 de las 210 especies registradas, de las cuales 8 son cultivadas y 200 son silvestres;¹ en Bolivia se encuentran 31; en México, 15; en Ecuador, 12; en Colombia, 12; en Venezuela, 2; en Centroamérica, 3. Ello significa que la zona andina tiene 90 por ciento de las especies registradas. La topografía variable de montañas subtropicales, con un alto número de especies silvestres, es la materia prima sobre la cual los humanos ejercen la domesticación de las plantas, mientras otras son utilizadas en su forma silvestre.

Las culturas que habitan los Andes, eran y son aún grandes conocedoras de plantas, lo que ha permitido llevar el arte y la ciencia de la domesticación² a un nivel muy alto. En algunos casos el fitomejoramiento actual, ayudado por la genética, estadística y diseño experimental, no ha logrado igualar algunas variedades, como el maíz blanco de Urubamba, pues ninguna variedad moderna posee su tamaño de grano, su estabilidad de producción, y su flexibilidad de adaptación. En el caso de la papa, ninguna variedad moderna posee la calidad culinaria que ofrecen muchas variedades de papa nativa, ni la resistencia a heladas, granizo y sequía, que poseen las papas nativas llamadas “shiris”.

El proceso de domesticación

Perú, Bolivia y Ecuador ocupan los primeros lugares a nivel mundial en el mayor número de especies nativas domesticadas. Brack (1999) contabiliza 5,000 plantas utilizadas, de las cuales 222 especies son domesticadas o semidomesticadas.

La domesticación es un proceso por el cual el hombre va modificando las características útiles, heredables, de las plantas.

¹ La clasificación, según el esquema de Vavilov, es de 94 especies en 32 series; Hawkes señala 159 especies con 17 series.

² Cuando la domesticación y obtención de nuevas variedades es sacada del ámbito de los productores y llevada a las instituciones científicas y universidades se denomina fitomejoramiento; al estudio y control de enfermedades, fitopatología; y, al estudio de plagas, entomología o nematología, según se refiera al estudio y control de insectos o a un tipo de parásitos de raíces llamados nemátodos.

Estas modificaciones casi siempre van en contra de la naturaleza y requieren de un esfuerzo sustentado. Las características más notables en las cuales el hombre se opone a la naturaleza son:

Semillas no dehiscentes. En las plantas silvestres las semillas van madurando y cayendo al suelo durante un periodo de tiempo, mientras que en las plantas domesticadas, como maíz, tarwi, frijoles o quinua, las semillas permanecen encerradas dentro de la vaina y la mazorca. Esto facilita la cosecha y convierte a las plantas en completamente dependientes de los hombres para su diseminación.

Periodos de dormancia. Los periodos de dormancia de la semilla silvestre son variables, pudiendo germinar casi inmediatamente, después de madurar varios años después, asegurándose así la supervivencia en periodos de climas variados. Las semillas de las especies cultivadas, contrariamente a sus parientes silvestres, germinan explosivamente a la vez cuando entran en contacto con la humanidad.

Estolones cortos. Los tubérculos de las plantas silvestres tienen estolones largos para que las plantas nuevas que brotan se distancien y se desparramen lejos de la planta madre. Los cultivos vegetativos domesticados, como papa, ulluco o mashua, producen las raíces de almacenamiento o tubérculo al pie del tallo-planta madre. Esto facilita el manejo en el campo y la cosecha.

Sustancias tóxicas. Muchas plantas silvestres poseen sustancias tóxicas que las protegen de insectos y otros animales herbívoros, mientras que la gran mayoría de las plantas cultivadas no poseen estas sustancias.

Tamaño. La parte de la planta es de mayor tamaño y con maduración relativamente uniforme. Esto hace que las plantas domesticadas sean más vulnerables al ataque de plagas y enfermedades, tanto en campo como en almacén.

Cultura de raíces y tubérculos

Un aspecto que salta a la vista al analizar los cultivos andinos es la preponderancia de raíces y tubérculos, en comparación con

Mesoamérica, otro centro de domesticación donde los cultivos predominantes son granos y menestras obtenidos de semilla sexual.

Probablemente el clima de los Andes marrones, con periodos largos de heladas y sequías, favorece el tubérculo como órgano de supervivencia, ya que la semilla sexual requiere humedad y temperatura para germinar y es sumamente vulnerable a heladas y sequías apenas germina, y aparece solamente en años lluviosos con temperaturas altas. Pero es un aspecto singular que hayan domesticado y explotado plantas que producen tubérculos. Por ejemplo, en México existen 15 especies de papas silvestres, pero nunca se les domesticó. Sin embargo, los andinos también domesticaron un número significativo de cultivos basados en semilla sexual para su propagación.

En el Cuadro 1 se enumeran los cultivos alimenticios más importantes domesticados en los Andes, incluyendo los flancos, la costa del Pacífico y la selva oriental. Cada cultivo es miembro de una familia botánica diferente, en contraste con Europa y Medio Oriente, donde los principales cultivos, como arroz, trigo, cebada y avena, son de la misma familia gramínea. Aparte del maíz las gramíneas sólo cobran importancia en las Américas después de la introducción de estas especies en el siglo XVI.

Sólo he mencionado los cultivos que juegan un papel importante en la alimentación, pero existe una miríada de alimentos y condimentos, como los ajíes o chiles, unas 400 frutas que no mencionamos y plantas para fibras como el algodón (ver Brack 1999) y que a su vez han influido en las dietas de habitantes en otros continentes.

Importancia de la diversidad de los cultivos en los Andes

Control y uso vertical. La estrategia clave de supervivencia del agricultor andino es cultivar las diferentes zonas de vidas o pisos ecológicos, por lo que es vital que cuente con una serie de cultivos adaptados a cada uno. A cuantos más pisos ecológicos tenga acceso, más segura será su supervivencia y bienestar (Murra, 1983). Esta estrategia explica el desarrollo de las grandes culturas a lo

largo de los Andes, es decir, a pesar de estar situados en una zona de clima hosco, podían ingresar (bajo la modalidad de reino que tenían las colonias en las diferentes zonas de producción, o la de intercambio con personas que viven en las otras zonas) en la vertiente occidental de los Andes, a zonas tropicales, donde podrían cultivar hoja de coca, yuca, ají; en tanto que en las quebradas y partes bajas cultivaban maíz, frijoles y calabazas, y en las partes altas, a pesar que la temperatura media es de 6° a 9° C, tenían los cultivos importantes, como papa, oca, ulluco, quinua, adaptados a estas condiciones. Estos cultivos producen grandes cantidades de alimentos y se complementan con la crianza de alpacas, llamas y, actualmente, de ovinos. Esta complementación actúa en dos niveles. Por un lado, el guano de los animales es vital para fertilizar los campos y, por otro, los campos se convierten en zona de pastura en los años que el terreno entra en periodo de descanso.

Cuadro 1. Principales cultivos domesticados en los Andes.

Tubérculos	Nombre científico	Familia botánica	País donde se cultiva	Zona de vida donde se cultiva m.s.n.m.
Papa, akshu	9 especies, entre ellas <i>S. Tuberosum</i> , <i>sp. Andigena</i>	Solanácea	128 países	De 0 - 4500
Ulluco, papa lisamelloco	<i>Ullucus tuberosus</i>	Basellaceae	Argentina, Colombia, Bolivia, Ecuador, Perú y Venezuela	3000 - 400
Oca, apilla miquichi	<i>Oxalis tuberosa</i>	Oxalidácea	Argentina, Colombia, Bolivia, Ecuador, Perú y Venezuela	2800 - 4000
Mashua, añu, isaño	<i>Fayacium Tuberosum</i>	Topaeofaceae	Argentina, Colombia, Bolivia, Ecuador, Perú y Venezuela	3500 - 4500
Raíces				
Yuca, Manihot	<i>Manihot esculentum</i>	Euforbiácea	Todo el mundo tropical	0 - 2000
Camote, Batata	<i>Ipomoea batata</i>	Ipomea	Todo el mundo tropical	0 - 2000
Arracacha-zanahoria blanca	<i>Arracacia Xanthorrhiza</i>	Apiaceae	Colombia, Brasil, Bolivia, Ecuador, Perú y Venezuela	1000 - 3100
Yacón-Jíquima	<i>Polymnia sonchifolia</i>	Asteraceae	Argentina, Colombia, Bolivia, Ecuador, Perú y Venezuela	2800 - 3000
Mauka-tazo	<i>Mirabilis expansa</i>	Nyctanguinaceae	Bolivia, Ecuador, Perú y Venezuela	2800 - 3400
Achira canna	<i>Canna edulis</i>	Cannaceae	Bolivia, Ecuador, Perú y Venezuela	0 - 2000
A hipa, frijol chuncho	<i>Pachyrhizus ahipa</i>	Leguminosae	Bolivia y Perú	1000 - 2300
Maca	<i>Lepidium megenii</i>	Cruciferae	Perú	3900 - 4600
Granos y menestras				
Quinau	<i>Chenopodium Quinau</i>	Quenopodiaceae	Argentina, Colombia, Bolivia, Ecuador, Perú y Venezuela	0 - 4500
Maíz	<i>Zea mays</i>	Gramínae	Todos*	0 - 3800*
Kiwicha	<i>Amaranthus caudatus</i>	Amarantaceae	Perú*	1500 - 300
Kañava	<i>Chenopodium pallidiculae</i>	Quenopodaceae	Bolivia, Ecuador y Perú	3700 - 4100
Tarwi, Talwichocho	<i>Lupinus Mutabilis</i>	Leguminosae	Bolivia, Ecuador y Perú	2000 - 4000
Frejo Nuña	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Leguminosae	Perú*	1000 - 300

* Cultivos que se encuentran tanto en México como en los Andes, pueden haber sido domesticados simultáneamente o pueden haber sido llevados de un centro de origen al otro por comercio o migración.

Desintegración del sistema andino de pisos ecológicos. Probablemente las reducciones del siglo XVI, que fijaron territorios a los encomenderos, clausuraron a miles de comunidades el acceso a otros pisos ecológicos y fueron el origen del empobrecimiento de gran parte de los habitantes de los Andes.

La papa como uno de los pilares de la cultura andina

La papa puede crecer desde el nivel del mar hasta las fronteras para la agricultura, es decir, las zonas más altas y frías de los Andes, a 4,300 metros de altitud. Actualmente se cultiva en 128 países, siendo el cuarto cultivo alimenticio a nivel mundial. Es altamente nutritiva y satisface los requerimientos calóricos del ser humano porque posee una proporción excelente de carbohidratos y proteínas. El valor biológico de la proteína de la papa (cantidad retenida por el cuerpo para su crecimiento) es de 73, y ocupa el segundo lugar después del huevo, que es de 93, y superior al maíz y el trigo que tienen valores de 54 y 53 respectivamente. Contiene, asimismo, una cantidad importante de vitamina C. La diversidad del cultivo de papa es tal que existen variedades para todas las zonas de vida, aunque por su habilidad para resistir al frío se tiende a reservar el piso bajo para el maíz y el alto para los tubérculos.

En la cultura andina no hay mitos de creación. El mundo y los cultivos eran y son para siempre. Las leyendas que relatan cómo los humanos lograron penetrar en los cultivos hacen referencia a espíritus familiares que, por estar muertos, tienen acceso al cielo, donde existen dichos cultivos, que son proporcionados a los vivos en diversos colores y tipos variados. Ningún mito habla de una sola papa como el origen, sino que se presentan como “Imillas” (niñas en aymará), que son las redondas, y “Runas” (hombres) que son largas. Siempre tiene que haber machos y hembras para poder seguir procreándose. Las mujeres deben darles la bienvenida y hablarles para que se sientan a gusto y puedan producir

muy bien. En la cosecha la mujer decide la cantidad y el destino final (alimentación de la familia, semilla, venta). A la papa nativa de mejor calidad se le denomina “papa regalo”, y se utiliza para ceremonias y fiestas, y como su nombre lo indica, para obsequios en ocasiones especiales.

En el Perú se cultivan 8 especies de papa (Cuadro 2); en Bolivia 8, y en Ecuador 5. Sólo una de ellas, *Solanum tuberosum ssp. Andigena y tuberosum*, se cultiva mundialmente y es también la más difundida en los Andes. Esta papa es “tetraploide”, es decir, tiene dos complementos del número base de cromosomas. Según

Especies Diploides 2n=24	Varietades Conocidas	Zonas de vida, pisos altitudinales	Accesiones existentes en el banco que custodia el CIP
1. <i>Solanum stenotomon</i>	Mauna	Alto - 3600	268
2. <i>S. Phureja</i>	Chaucha	2200 - 3800	170
3. <i>S. Gonicalyx</i>	Runa, Amarilla Tumbay, Amarilla del centro	2200 - 3800	48
4. <i>S. Ajanhuiri</i>	Ajanhuiri		10
Triplóides n=3x=36			
5. X.C Chaucha	Huayro, cruces entre 4x y 2x alta calidad	2200 - 3800	97
6. SX juzepezkii	Ruki S. Acaule x 2x, resistente a heladas, amarga	3800 - 4300	31
Tetraploides n=4x=48			
7. <i>S. tuberosum</i> subsp. Andigena	La mayoría con amplia adaptación	2000 - 38000	2644
Pentaploide 2n=5x=60			
8. <i>Solanum curtilobum</i>	Papa shiri, resistente a la helada, amarga	3800 - 43001	11

La clasificación científica, basada principalmente en el número de cromosomas y morfología, coincide sólo en algunos casos con la que usan los agricultores. Ellos distinguen a las variedades por su morfología, color y comportamiento. Así, las papas lukis y shiris coinciden con *S. Curtilobum* y *s. Juzepzukii* y son las variedades resistentes a las heladas, de gran importancia para el altiplano y las zonas altas. Los cronistas dan a conocer los mismos nombres de variedades de hoy. Estas papas contienen glicoalcaloides y son amargas.

El grupo de especies diploides, con un solo complemento de cromosomas (24) son *S. Goniocalyx*, *S. Stenotmum* y *S. Phureja*. Los agricultores las distinguen debido a que no poseen una dormancia marcada. Es decir, empiezan a brotar en un periodo muy corto después de la cosecha. Sólo se pueden mantener viables de una estación a otra si están almacenadas a temperaturas muy bajas. Durante la época seca son sembradas en las partes bajas. De allí que en este grupo se encuentra la mayoría de los genes que confieren resistencia a enfermedades importantes de la agricultura de hoy, como el tizón tardío o rancho, producido por *phythophora infestans*, y la marchitez bacteriana que se desarrolla en pisos más bajos. Algunas variedades toleran muy bien las temperaturas altas de las zonas bajas, y son sembradas en ceja de selva para aprovechar las lluvias durante la temporada seca de la sierra alta. Una vez cosechada en la parte baja vuelve a ser sembrada con el resto de variedades en la parte alta. Esta es una práctica excelente para mantener semilla limpia.

Manejo de semilla. Los cultivos que se reproducen vegetativamente (por partes de la planta como tubérculo, rizoma o tallo) requieren un manejo cuidadoso de la semilla. En primer lugar, se necesita almacenarlo con cuidado para la próxima siembra, ya que el tubérculo mismo constituye la semilla y está sujeto a ataques

de hongos, insectos, bacterias y roedores. Las semillas tienden a degenerarse en el tiempo porque van acumulando los virus adquiridos en el campo mediante las picaduras de áfidos, que transmiten el virus de una planta virosa a otra sana al alimentarse del tejido vascular. También hay virus que se transmiten por contacto. De allí que cuanto más bajo el piso altitudinal menos apta será la semilla para la próxima siembra. La tecnología moderna ofrece la termoterapia y el tejido de cultivos para renovar la semilla. Los andinos descubrieron que subiendo la planta a un piso ecológico muy frío los virus se reproducen lentamente y muchas veces no llegan a infectar a los nuevos tubérculos y, de esta forma, limpian y conservan la semilla (Bertschinger 1988). El conocimiento y la tradición del manejo de semilla se encuentra en el interior de cada familia. Se dan grandes diferencias en este nivel. La mayoría de familias maneja un promedio de 10 variedades, pero hemos descubierto, gracias a las ferias de biodiversidad, familias que manejan entre 100 y 200 genotipos. Estas familias tienen acceso directo a zonas altas, donde la semilla se mantiene sana. Aún existen microcentros en algunas comunidades, donde mantienen semillas de excelente calidad.

Nos preguntamos si las papas nativas de hoy son verdaderamente las mismas variedades que se cultivaban hace 500 años, o éstas ya se han degenerado y los agricultores cuentan con un mecanismo de renovación de variedades. En este aspecto hay observaciones esporádicas de agricultores que siembran la papa vía semilla sexual, es decir, la semilla que se halla en el fruto y que normalmente se ignora. Esta semilla es muy heterogénea y producirá papas de todo tipo que requieren un nuevo proceso de selección para conseguir variedades viables. Todos los estudiosos de la papa nativa coinciden en señalar que en años de sequía y/o heladas, cuando se pierden muchas variedades, algunos agricultores recurren al almácigo de semilla sexual y se toman el trabajo de volver a seleccionar nuevas variedades. Otro indicativo de que en algunos lugares continúa el proceso de evolución y domesticación del cultivo proviene del trabajo de Debrah Rabinowitz, en la zona de Tinta, del Departamento de Puno, donde una papa silvestre (*S. Sparsipilum*), que podría ser un ancestro de la papa

cultivada, crece alrededor de los campos de los agricultores. Ella descubrió que se daba la hibridación natural entre estas papas silvestres y las cultivadas. Sorprendentemente, los agricultores tenían un método de seleccionar estas nuevas “apariciones” en sus campos, mediante la costumbre ancestral de cultivar las papas que aparecen espontáneamente en el campo en los años posteriores al cultivo de papa (Rabinowitz 1990).

La siembra en mezcla. Encontrar un cultivo donde todas las variedades de papa están sembradas en mezclas (chagro), indica que esa familia mantiene la técnica tradicional de siembra. En estos campos, el proceso de selección natural de los “mejores” genotipos se da dependiendo del año. Así, en un año lluvioso sobrevivirán las papas que mejor resistan a las enfermedades producidas por hongos y bacterias, mientras que en un año seco lo harán las variedades con sistemas radiculares profundos y hojas especialmente dobles. Lo mismo ocurrirá con fenómenos como granizadas o heladas. Sembrar una sola variedad requiere de campos en zonas menos riesgosas. Esto explica por qué el agricultor andino en zonas marginales y de alto riesgo conserva la máxima variabilidad posible de sus cultivos.

La destoxificación y desamargado de las papas shiris y lukis

En los Andes Centrales se ha desarrollado un proceso de desamargado y destoxificación de las papas amargas que contienen glicoalcaloides. Es una técnica brillante que se vale de las enormes fluctuaciones de las temperaturas diurnas y nocturnas que existen en el mes de junio. Las papas son congeladas durante las noches en las pampas. En el día, cuando suben las temperaturas, se estrujan las papas que eliminan el agua que se sublima. Normalmente en tres noches las papas están completamente deshidratadas (liofilizadas), obteniéndose así el chuño negro. Si se desea chuño blanco, que es más apreciado, tanto en casa como en el mercado, se debe depositar el chuño negro dentro del agua de una acequia o río pequeño para lixiviar el color oscuro dado por los polifenoles liberados al romperse las células durante la helada y que se oxi-

dan al entrar en contacto con el aire. El chuño fue básico para la conquista del imperio incaico, por ser un alimento importante de los ejércitos, debido a sus características especiales: es liviano para transportar, posee un alto contenido de carbohidratos, se cocina rápidamente, lo que es crucial aún hoy, ya que la leña escasea y el agua hierve a menos de 85° C; y, sobre todo, puede ser almacenado por periodos mayores a 3 años sin que se deteriore. El 40 por ciento del altiplano peruano-boliviano es sembrado actualmente con estas variedades ancestrales amargas. Los proyectos modernos de fitomejoramiento para reemplazar las papas amargas no han logrado sus propósitos.

Manejo de suelo. Una de las características frecuentemente mencionada por estudiosos de los Andes, es la fragilidad de sus suelos y el riesgo de erosión que supone su cultivo. En la actualidad los Andes se consideran altamente degradados por la erosión. F. Cook, un investigador de la agricultura andina y mexicana, observó que la agricultura tradicional de los Andes es la única que mejora la calidad del suelo. Llegó a esta sorprendente conclusión cuando examinó los andenes localizados en laderas con gradientes fuertes en la zona del Cusco. Debido a la inherente escasez de suelos, los andinos crearon suelos en las laderas. Existían andenes sofisticados con riego desde antes de la cultura wari, pero su apogeo, en cuanto a arquitectura, se logró con drenaje, revestimiento de arcilla y fertilidad, gracias a una capa de suelos traídos de otro lugar. Muchos andenes construidos en zona de maíz tuvieron riego, pero su papel más relevante consiste en conservar agua en zonas de secano, y prevenir la erosión. Sin embargo, en la actualidad más del 80 por ciento de los andenes antiguos se encuentran en desuso y en zonas altamente erosionadas.

Los waru warus consisten en un complejo sistema de camellones que cubre miles de hectáreas en el altiplano. Están construidos dentro de hendiduras, con un sistema de canales que atrapa el agua de lluvia y permite que los cultivos se encuentren rodeados de agua, ejerciendo un papel mitigador de heladas (De la Torre, 1986).

La fertilidad del suelo. Los Andes tienen suelos delgados, frág-

iles y poco fértiles. De allí que el uso de guano para la siembra ha sido una práctica muy antigua. La domesticación de la llama jugó en ese sentido un papel importante en la domesticación de la papa, ya que el uso de guano fue mano a mano con la agricultura. Más tarde esto se complementó con el uso de guano de isla. La así llamada “tecnificación” actual, donde se abandona el uso de guano a favor de los fertilizantes químicos, ha causado estragos en cuanto a pérdida de la calidad de los suelos, medidos en pérdida de porcentaje de materias orgánicas. En los suelos más frágiles de altura se utiliza una rotación comunal llamada aynis, layimis, aynokas o turnos, donde comunalmente se practica una rotación de cultivos y se dejan descansar los campos un número indeterminado de años. De esta práctica, descrita en forma despectiva con referencia a la pobreza de la tierra, informa por primera vez el licenciado Polo de Ondegardo, en 1571, al viajar a Puno: “La poca sustancia de la tierra se conoce bien en que no se puede coger fruto en ninguna parte en siete años o en seis por lo menos, después de una vez se siembra” (citado en Ballon y Cerrón, 2000).

Esta práctica, tan arraigada a la agricultura tradicional en los Andes, está cada día mas amenazada por la parcelación de las tierras comunales, por un lado y, por el otro, por la presión de la intensificación de cultivos.

Enfermedades del suelo. El cultivo de papa es atacado por una serie de organismos, como hongos, parásitos y bacterias. Uno de éstos, el nematodo de quiste de la papa coevolucionó junto al cultivo de papa en los Andes. Su ciclo de vida está íntimamente ligado al de la papa, y los jóvenes que caen al suelo después de la cosecha, permanecen dentro de los huevos que están protegidos por un quiste. Los jóvenes sólo eclosionan cuando son estimulados por exudados que emanan de las raíces de las papas. La rotación de largo periodo es el manejo más recomendado para bajar las poblaciones de este nematodo, porque al acortarse el tiempo de cultivo entre una campaña de papa a otra, el nematodo empieza a afectar el rendimiento de la papa. Este nematodo viajó con la papa a Europa y es uno de los causantes del excesivo uso de pesticidas en todos los lugares donde se cultiva tubérculo.

De acuerdo con los especialistas, siete años es el periodo óptimo para la rotación de la papa. Este tiempo era una práctica común antiguamente, y aún hoy en los lugares que conservan el sistema de turnos o aynokas.

Además, en la constelación de variedades hay varias con resistencia a los nematodos, entre ellas un buen porcentaje de papas amargas, que no son atacadas por estas poblaciones. Como se puede apreciar pues, las rotaciones largas tienen varias funciones: bajan la presión de enfermedades, mejoran la fertilidad y dan la opción de tener tierras de pastoreo en los años de descanso.

Manejo de clima. Los agricultores utilizan indicadores variados para tratar de predecir si el año venidero será seco o habrá lluvias suficientes, aspecto muy importante para determinar siembras tempranas o tardías, densidad alta o baja de siembra, etc. En enero de este año la revista *Nature*, publicó un informe según el cual los científicos de la NASA habían descubierto que los años en que el fenómeno de El Niño causaba fuertes sequías en las zonas del sur del país, mostraban alto contenido de vapor de agua, afectando la visibilidad de las estrellas de la constelación Pléyades, llamadas cabrillas por los agricultores. Esta práctica de observar las cabrillas en junio para predecir el tiempo es tradicional entre los agricultores andinos, sin embargo, después de su comprobación por la NASA es considerado un método válido de predicción.

El hecho de que en muchos lugares aislados de los Andes existan comunidades que manejan variedades tradicionales de diversos cultivos con técnicas ancestrales, representa una resistencia de la población rural ante el avance de la “modernidad”. Esta agricultura no puede mantenerse sin el trabajo recíproco (ayni, minga), ya que requiere de una mano de obra intensa. Además, y esto es muy importante de subrayar, es el segundo pilar no sólo de la agricultura, sino también de la cultura andina. Cuando la agricultura andina es medida en términos estrictamente económicos es calificada como no viable (Mayer 1998). Mientras se siga dando solamente un enfoque agroindustrial a la agricultura, con cultivos para exportación que requieren de una especialización del cultivo y de la variedad, de fuertes insumos adicionales para controlar plagas y enfermedades que se presentan inevitablemente en la

agricultura del monocultivo, se seguirá marginando el agricultor andino y deteriorando el medio ambiente.

Se requiere una nueva propuesta, que respete la agricultura tradicional y la cultura andina, elevando la comida tradicional de las diferentes regiones andinas a nivel de gastronomía, creando así una demanda interna para platos tradicionales andinos. Para muestra de la viabilidad de lo que afirmamos, ponemos solamente un ejemplo: ocho sabores de papas en un solo plato. Existen, además, muchos otros platos deliciosos, que se pueden preparar con cultivos andinos, los cuales ponen a prueba la imaginación de los chefs, y que hoy solamente los pobladores andinos tienen el privilegio de degustar.

Bibliografía

- Cook F. 1915 "Staircase farms of the Ancients". *National Geographic*. XXIX. Pp 475-534
- Ballón, Aguirre. E y Cerrón Palomino R. *Terminología Agraria Andina. Nombres Quechuaimaras de la Papa*. Libro en edición.
- Brack Antonio, Egg., 1992, *Biodiversidad y su Significado en la Economía Nacional e Internacional*. En: *Desarrollo Económico y Ecológico. Exposiciones y debates del Segundo Programa de Alta Especialización para Parlamentarios*. Asociación Amazónica 69-82
- Brack Antonio, Egg., 1999, *Diccionario enciclopédico de plantas útiles del Perú*. Bertishinger L. 1989.
- De la Torre C., y Burga M., eds- 1986. *Andenes y camellones en el Perú andino. Historia presente y futuro*. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Lima.
- Gade, Daniel, W., 1999. *Nature And Culture Int The Andes*. University of Wisconsin Press. P. 35-36.
- Hijmans, R.J. and D.M. Spooner. *Geography of wild potato species*. American Journal of Botany (submitted).
- Mayer E. 1992, Glave M. Brush S. Taylor E. *La chacra de papa, economía y ecología*. Cepes Lima Perú.
- Ochoa C.M., 1990. *The Potatoes of South América: Bolivia*. Translated by Donald Ugent. Cambridge University Press.





*Regina G.
Schlüter*

Turismo
y patrimonio
cultural.
La gastronomía
de la región pampeana



Introducción

La alimentación cumple con una función biológica al suministrar al cuerpo las sustancias indispensables para su subsistencia. Sin embargo, partiendo de elementos similares distintas culturas preparan su alimentación de diferentes formas. Esta variedad en la preparación de los platos está condicionada por los valores culturales y los códigos sociales en los que las personas se desarrollan (Tarrés Cahmorro, 1999).

González Turmo (1999:246) señala que la alimentación es un factor de diferenciación cultural que permite a todos los integrantes de una cultura -sin importar su nivel de ingresos- manifestar su identidad.

La comida también adquiere características particulares durante las celebraciones. Ya sea durante los ritos de paso (casamientos, bautizos, etc.) o durante los de intensificación (Navidad, Ramadán, fiestas patrias, etc.) se consumen alimentos que rara vez están presentes durante el resto del año.

La dimensión social y cultural de la gastronomía determinó que se haya incorporado “al complejo entramado de las políticas de patrimonio cultural” (Estévez González, 1999). El uso que del patrimonio hace el turismo determina que la gastronomía adquiera cada vez mayor importancia para promover un destino y para captar corrientes turísticas.

A continuación se hará referencia a la relación entre alimentación y cultura para pasar luego a la relación existente entre gastronomía y cultura, en la región conocida como las “Pampas de América del Sur”.

Alimentación y cultura

De Garine (1999:14), citando a Levy Strauss, afirma que la gastronomía de una sociedad constituye un lenguaje mediante el cual ésta expresa su estructura de manera inconsciente. Generalmente las sociedades utilizan para preparar sus platos elementos que se desarrollan bien en el área que residen y “que polarizan la afectividad y el enfoque simbólico” (De Garine 1999:20), dando origen en ocasiones a una verdadera cultura, como, por ejemplo, la del maíz. En estos casos, a pesar de que la dieta se base en un alimento principal (papa, maíz, pescado, carne, etc.), generalmente se complementa con alimentos secundarios -es decir, aquellos que son estacionales-. Esto llevó a Pla (citado por Contreras, 1999:689) a afirmar que “la cocina de un país es un paisaje puesto en la cazuela”.

No obstante, muchas sociedades incorporan a su dieta alimentos que no se pueden producir en la región. Por un lado, se encuentra el deseo de no verse limitadas al autoconsumo y de incorporar a la cocina elementos que realzan el sabor. Por el otro, también hay consideraciones de carácter religioso que obligan a utilizar productos para determinadas celebraciones.

Si se considera a la alimentación como parte de una cultura, las normas que la rigen crean diferencias de orden social. Como señala Contreras (1999:693), se establece una distinción entre lo elegante y vulgar, lo bueno y lo malo y lo comestible y lo no comestible. Alimentos que se encuentran en grandes cantidades pueden ser rechazados por “repugnantes”, por estar prohibidos por cuestiones religiosas o por ser “comida de pobres o campesinos”. González Turmo (1999:250) hace referencia a la importancia de establecer una división entre la comida de “élites” de la del resto de la población. Agrega que “los sistemas culinarios (de élites) se han desarrollado a partir de especializaciones productivas, superación de la estacionalidad y redes de mercado (...) del mismo modo que la difusión de sus conocimientos culinarios ha sido independiente”.

Al igual que la alimentación permite la adscripción a una

clase social, actúa como un factor de diferenciación cultural. Ortiz García (1999:304) señala que “al comer se incorporan no sólo las características físicas de los alimentos, sino también sus valores simbólicos e imaginarios que, de la misma forma que las cualidades nutritivas, pasan a formar parte del propio ser. Así, pues, la comida no sólo es buena para comer y para pensar (en la adjetivación de materialistas y estructuralistas), sino, antes incluso, muy buena para ser y distinguirse”.

Asimismo, como lo señala Cantarero Abad (1999:528), la comida es también buena para comunicarse. A través de sus preferencias y aversiones las personas comunican su identidad y cuando emigran la llevan consigo, reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron. Asimismo, van creando una cocina de carácter étnico, utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar las características de una cultura en particular. Un ejemplo clásico es la asociación de la pasta con Italia, del arroz con el sudeste asiático y de la carne vacuna con Argentina. Así como a Buenos Aires se la asocia al tango, el resto del país es visto como una inmensa planicie, conocida como “pampa”, donde pastan a gusto las vacas dispuestas a dar lo mejor de sí para satisfacer los paladares más exigentes del mundo, a pesar de las nuevas tendencias culinarias, más orientadas al consumo de verduras y hortalizas. Y a pesar de las comidas regionales que incorporan otro tipo de alimentos para la realización de sus platos.

Patrimonio gastronómico pampeano

La pampa y el gaucho están estrechamente unidos. Él fue el señor indiscutido de la tierra en las grandes “extensiones vacías” que se extienden desde el estado de Santa Catarina, Brasil, pasando por Uruguay y Argentina. Según Asunsão (1999:19), el gaucho surge “como consecuencia de la introducción de ganados mayores que se volvieron cimarrones o alzados (...) antes de la efectiva y organizada colonización oficial de estas tierras”.

En general, se denomina “gaucho” al hombre que habita en el medio rural, sin importar su condición económica. Además de

contar con algunas características distintivas relacionadas con su personalidad, tenía un patrón alimentario basado en la carne (asado) y en una infusión conocida como mate.

Para preparar el asado se insertaba la carne -de vacuno en el centro de la pampa, de ovino en el sur y de caprino en el oeste- en una larga vara de metal que luego se clavaba en el suelo donde se había hecho fuego con pequeñas ramas. Cuando no se disponía de estos elementos se cavaba con el cuchillo un agujero en suelo seco, donde se encendía el fuego, calculando la profundidad para que la carne colocada a nivel del terreno no se quemara (Mirand, 1998).

El asado siempre era acompañado por el mate. Esta es una infusión que se realiza a partir de la yerba (*Ilex Paraguayensis*) perteneciente a la familia de las *Aquifoliáceas*, y que encuentra las mejores posibilidades para su crecimiento en lo que hoy es Paraguay.

En un principio crecía en forma salvaje, siendo los jesuitas quienes comenzaron a cultivarla en el siglo XVII. Ya a mediados del siglo XVIII el mate era una infusión popular entre los miembros de todas las clases sociales. Es una especie de té verde, que se sirve en una calabaza con una bombilla adentro. Si bien el mate es una infusión, que se puede ingerir a toda hora y en cualquier lugar, generalmente constituye una ceremonia que implica una especie de comunión entre un grupo de personas, debido a que todos comparten la misma bombilla.

Álvarez y Pinotti (2000:40) señalan que los viajeros que llegaban a Argentina lo llamaba el “té de Buenos Aires” y transcriben el siguiente comentario:

“Lo sirven en un pequeño globo al que aplican un tubito. Los mates son generalmente de plata y se pasan de mano en mano en las reuniones -práctica no muy limpia-. Cuando vi por primera vez la bombilla en la boca de las damas supuse que estaban fumando. El sabor de mate no es desagradable, pero no puede compararse con el té. Se dice que hace mal a los dientes. Recuerda su aspecto a la pipa de tabaco, lo cual me hace mirarlo con cierto desagrado en manos de las señoras”.

Hacia fines del siglo XIX llegaron numerosos contingentes

de inmigrantes al sur de Brasil, Uruguay y Argentina. No sólo introdujeron grandes modificaciones en las sociedades de acogida, sino que incidieron notoriamente en la gastronomía local. El aporte de los inmigrantes procedentes de Italia fue sin duda el más importante. En Argentina se instalaron en la parte más fértil de la pampa y se dedicaron a la agricultura. Transformaron el paisaje y mantuvieron sus menús y ritos culinarios. No obstante, la pasta (ravioles, ñoquis, canelones, tallarines, carroni, capelleti, fetuccini, agnolotti y lasagna), seguida por la pizza, tuvo una difusión tan generalizada que tanto argentinos como brasileños del sur se jactan de que en ninguna parte de la comida italiana sabe tan bien como en sus países. Otros platos que trajeron fueron la milanesa, las salsas de tomates, el pesceto, los fiambres y los risottos (Álvarez y Pinoti 2000:72). En otras palabras, prácticamente el menú básico del actual residente de las pampas. Otros grupos de inmigrantes también influenciaron la gastronomía local, aunque en menor escala. La cerveza se impuso como bebida desde los inicios de la llegada de los primeros contingentes y aceptada por la población como propia. En cambio, otros grupos (principalmente provenientes del centro de Europa) impusieron las conservas. Éstas se desarrollaron fuertemente en el sur y oeste de la pampa y permitieron elaborar diferentes productos, a partir de frutos y hortalizas, para ser consumidos cuando la estacionalidad no permitía obtenerlos frescos.

A pesar de la variedad de platos que aportaron las diferentes colectividades que se asentaron en la región, el mate y la carne continuaron siendo la base de la alimentación pampeana.

Gastronomía y cultura

En la región de las pampas se hace difícil hablar de una gastronomía originaria basada en diferentes platos, producto de la herencia precolombina y la influencia colonial española, similar a lo señalado por Bernard y Domínguez (2001), quienes se basan en una frase acuñada por un antropólogo francés -frecuentemente repetida tanto en Argentina como Uruguay: “...*Los mexicanos desc-*

enden de los aztecas, los peruanos de los incas y los argentinos del barco.”

Sin entrar a discutir la veracidad de los dos primeros casos, se puede señalar que los inmigrantes llegados de ultramar mantuvieron algunas de sus costumbres gastronómicas como símbolo de identidad. No obstante, incorporaron rápidamente al asado y al churrasco, junto con el mate, a su dieta diaria. La mayoría de las comidas regionales a base de maíz y los platos preparados por diferentes comunidades de inmigrantes mantuvieron su carácter de “étnica”. Una excepción notoria es la empanada que, según Mutti (2000), es un plato de amplia difusión en América Latina.

Probablemente una de las principales razones por las cuales la carne adquirió su carácter de plato nacional fue la fama que adquirió en el exterior por su textura y sabor. Respecto a Argentina, los cortes se diferencian de los que se encuentran en los mercados de otros países. La fama de las carnes argentinas está vigente en la actualidad y tanto el asado como el bife continúan siendo solicitados por todos los turistas no vegetarianos que visitan el país, constituyendo una de las más difundidas formas de consumo simbólico de la cultura local.

El mate, por su parte, es la infusión por excelencia de Uruguay, Argentina, Paraguay y sur de Brasil. A diferencia de la carne, la yerba mate no se produce en la región pampeana. Asimismo, es rechazada en algunos estratos sociales, por lo general por quienes se encuentran en un proceso de movilidad social ascendente y en algunos grupos locales de élite. En estos casos, es reemplazado por el café o el té.

Asimismo, la propagación del SIDA y el énfasis puesto en cuestiones de higiene, sumado al sabor amargo de la infusión, no ha hecho al mate muy popular entre los turistas. Sin embargo, ocupa un lugar de relevancia entre los objetos producidos por la industria del *souvenir* -no con el objeto de cumplir con su función original, sino como adorno-. Puede ser confeccionado en plata (para los turistas con mayor capacidad de gasto), o de loza, con la infaltable inscripción: “Recuerdo de...”

Así como el mate constituye una bebida exótica para el turista extranjero, en Argentina se popularizó otra infusión de similares

características: el “té galés”. Si bien el té no se produce en el área donde se sirve -ni en Gales- es una combinación “secreta” de hierbas. La fuerza de este “té” se mide en el acompañamiento (pan casero, tartas, dulces, etc., realizados con ingredientes que en su mayoría no se producen actualmente en el lugar). En este caso, también tiene una fuerte carga simbólica, ya que originariamente constituía un ritual que simbolizaba el encuentro armonioso entre dos culturas.

Rutas gastronómicas

Azambuja (1999:90) señala que la gastronomía está cobrando cada vez mayor importancia como otro producto para el turismo cultural. Las motivaciones principales se encuentran en la búsqueda del placer a través de la alimentación y el viaje, así como el conocimiento de las raíces culinarias y la forma de entender la cultura de un lugar a través de su cocina.

Con el objeto de potenciar el atractivo de las diferentes gastronomías locales se han creado en diferentes partes rutas que comprenden lugares donde la gastronomía tiene características similares. Las rutas pueden estar organizadas en función de un producto o de un rasgo cultural característico que le da su nombre. Las primeras buscan promover el consumo de un producto que se encuentra en abundancia. El interés primordial es incentivar el consumo de un elemento que se desarrolla en abundancia para promover el desarrollo de un área rural (manzana, vino, fruta fina, etc.).

Este es el criterio que se aplicó en Argentina al crearse el Plan Nacional de Turismo Rural, que involucra a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y a la Secretaría de Turismo. Las rutas se estructuraron alrededor de un producto clave que caracteriza la ruta y le da su nombre y fueron diseñadas como instrumento de desarrollo regional. En la actualidad se han diseñado y se intenta poner en operación siete rutas: del caprino, del marisco, de la trucha, de la pera y manzana, de la fruta fina, del ovino, y la ruta del ciervo.

Estas rutas se superponen con diversas culturas y, en muchos casos, como por ejemplo, la ruta del marisco, la población no incorpora en su dieta al producto que se busca promover.

Las rutas gastronómicas en función de la cultura tienen por objeto mostrar los valores culturales de determinadas localidades. En Argentina hay varias propuestas, pero aún no han sido debidamente planeadas. Entre ellas se encuentra la ruta de los inmigrantes, que hace referencia a la implantación de nuevos hábitos alimenticios, la introducción de especies no nativas y el patrimonio arquitectónico relacionado con la elaboración de esos productos.

Otra propuesta de tipo cultural es el circuito de los molinos harineros. Estos surgieron y se desarrollaron en lugares donde actualmente ya no se cultiva el trigo, pero cuentan con un peso patrimonial significativo, mas no suficiente como para atraer corrientes turísticas de relevancia, si no se utilizan determinados rasgos culturales que le son propios y se manifiestan a través de la gastronomía.

En Brasil ya se han diseñado rutas culturales que tienen como eje a la gastronomía y como objetivo el desarrollo rural. Un ejemplo de ello lo constituye la Ruta de los Italianos, que posibilita conocer las costumbres y tradiciones de los primeros colonos italianos que llegaron al lugar hacia fines del siglo XIX. Además de la presentación de los platos típicos se pone énfasis en la producción del vino, cuyo eje temático lo constituye la uva (Paixão et al. 2001:71).

Comentario final

La gastronomía pampeana ha recibido un gran aporte de las cocinas regionales de carácter precolombino y uno aún más importante de las cocinas de los numerosos y diversos grupos de inmigrantes que comenzaron a llegar para instalarse hace más de un siglo.

Si bien la gastronomía italiana tuvo un fuerte impacto en los hábitos alimenticios de toda la población, sólo la carne asada directamente sobre brasas constituye el símbolo en materia gastronómica de la identidad nacional. Esto se relaciona en forma directa con el hecho de que fue el alimento consumido por el gau-

cho; figura que era protagonista de esos grandes espacios vacíos antes de la llegada de los inmigrantes (Norrild 2001).

La región recibió el aporte de diferentes culturas y la tecnificación de la industria alimentaria incidió en la alimentación cotidiana. La pizza, la pasta y las hamburguesas también integran los hábitos alimenticios cotidianos, pero carentes de valor patrimonial.

Son muy valiosos los intentos por alentar el turismo rural, sobre la base de los productos más abundantes, aunque probablemente tenga un interés y significado mayor la armonización de recursos “de la tierra” con los valores culturales que se manifiestan en la gastronomía de otros grupos, que se asentaron con posterioridad y que incidieron grandemente en el desarrollo de la región.

Tanto los viajes como los medios de comunicación masivos homogeneizan las pautas culturales y hacen que la gastronomía parezca poco diferenciada. No obstante, las diferencias existen y las posibilidades de intercambio se expanden. Poder apreciar cómo, a través del tiempo y del espacio, se fueron intercambiando recursos y pautas culturales, sobre la base de sabores y colores, hará sin duda más atractiva la región pampeana para el turismo.

Bibliografía

- Álvarez, M. y Pinotti, L. *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Grijalbo, Buenos Aires, 2000.
- Assuncao, F. *Historia del gancho. El gaucho; ser y quehacer*. Editorial Claridad, Buenos Aires, 1999.
- Azambuja, Marcelo, *A gastronomía enquanto produto turístico. Turismo Urbano. Cidades, sites de exitacao turística*. Edición de los autores, Porto Alegre; pp. 84-92, 1999.
- Bernard, A. y Domínguez, P. *Rutas de arte y gastronomía. Estudios y Perspectivas en Turismo*, 10:76-90,2002.
- Cantarero Abad, L. *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*. Museo Nacional de Antropología. Cultura alimentaria italiana en Zaragoza. Volumen I, La Val de Onsera, Huesca, 1999.
- Cañedo Argüelles - Fabrega T. *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América. La alimentación guaraní y sus dimensiones simbólicas (el litoral argentino, 1400-1800)*. Newbook Ediciones, Pamplona, 1998.
- Contreras, J. *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*. Museo Nacional de Antropología. Volumen II, La Val de Onsera, Huesca, 1999.

- Antropología de la alimentación*. Eduema, Madrid, 1998.
- De Garine, I. *Alimentación y cultura*. Actas de Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. *Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura*. Volumen I, La Val de Onsera, Huesca, 1999.
- Fortín, R. Y Muñiz, J.C. *El asado. Argentinos a la parrilla*. Editorial Atlántida, Buenos Aires, 1999.
- Freeman, B. *First catch your peacock. Her classic guide to Welsh food*. Y Lolfa Cyf, Talybont, 1996.
- González Turmo, I. *Alimentación y cultura*. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología, la dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas. Volumen I, La Val de Onsera, Huesca, 1999.
- Goyán Kittler, P. y Sucher, Kathrin. *Food and culture in America*. Van Nostrand Reinhold, Nueva York, 1989.
- Hoss de le Comte, M. *The mate*. Editorial Maizal, Buenos Aires, 1999.
- Iarochinski, U. *Saga dos polacos*. Edición del Autor, Curitiba, 2000.
- Maier Schwerdt, H. Melchior, J.C. *Antiguas tradiciones de los alemanes del Volga*. Buenos Aires, 1998.
- Mayo, Carlos A. (editor) *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1970)*. Editorial Biblos, Buenos Aires, 2000.
- Mirad, R. *Manual del asador criollo*. Editorial Distal, Buenos Aires, 1998.
- Muti, M. *Cocinas del mundo. La cocina argentina*. Editorial Everest, Buenos Aires, 2000.
- Norrild, J. *Las postales como creadoras de imagen de destino. Estudios y perspectivas en Turismo*, 10:131-151, 2001.
- Olivas Weston, R. (comp.) *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Universidad de San Martín de Porres, Lima, 1993.
- Ortíz García, C. *Alimentación y cultura*. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. *Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España*. Volumen I, La Val de Onsera, Huesca, 1999.
- Paxão, D., et al. *Tematización del espacio rural*. Estudio y perspectivas en Turismo 10:62-75, 2001.
- Tarrés Chamorro, S. *Alimentación y cultura*. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo







Este volumen de *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos*,
recoge las ponencias del Primer y Segundo Congreso de Gastronomía.
Con un tiraje de 2,000 ejemplares, se imprimió en:

en la Ciudad de México,
el día de noviembre de 2002.