

TRADICIÓN CULINARIA Y POSCONFLICTO



Por Manuel Vives*

* Ingeniero Aeroespacial con maestría en Ingeniería Industrial y apasionado por la cocina. En el 2016 la Dirección de Patrimonio Nacional del Ministerio de Cultura a través del Instituto Caro y Cuervo, publicó el "Recetario de San Sebastián de Tenerife a finales del Siglo XIX, de Isabel del Toro de Núñez" en donde Manuel investiga las recetas y escribe notas para entender cómo era la vida a fines del siglo XIX en un pueblo del río Magdalena. Se ha especializado en investigar y preservar la Cocina Tradicional de Santa Marta, recuperar las recetas olvidadas y documentar los secretos de las técnicas culinarias de las abuelas. Hace pocos años abrió en Santa Marta el restaurante "Josefina, la Comida de Siempre".

El proceso de paz y las nuevas oportunidades culturales

Empezamos afirmando que es posible recuperar poblaciones que han padecido décadas de violencia por el enfrentamiento de grupos armados, apoyándonos en el uso y disfrute de las tradiciones culinarias, las cuales crean tejido social y fortalecen una cultura en común. En Colombia, pasamos por un momento importante en el que se ha firmado el Acuerdo de Paz entre el gobierno y los alzados en armas y hemos empezado una nueva etapa en la que hay necesidad de encontrar herramientas para la integración de la población durante el posconflicto. El conflicto es definido como un combate, lucha o pelea. En nuestro caso es un combate armado que ha dejado muchas víctimas. Por más de cincuenta años se enfrentaron grupos armados, principalmente en zonas rurales, y ello causó mucho daño a todos los involucrados.

Durante el periodo de conflicto, los grupos armados cambian sus hábitos y estilo de vida y

adoptan estructuras sociales rígidas de tipo militar, con objetivos y disciplinas muy rigurosas orientadas a cumplir sus metas. Para la población rural, los cambios y el impacto son mucho más dramáticos, pues no es parte activa del conflicto y los habitantes muchas veces son obligados a abandonar sus sitios de origen y a migrar a las ciudades hacia un futuro incierto. Con el tiempo, los miembros de la población rural olvidan su identidad, sus raíces, y pierden su estructura social, forzados a adaptarse a una vida nueva y reinventarse en su totalidad, para poder subsistir.

De acuerdo con la pirámide de necesidades humanas de Maslow, existen distintos niveles. En el nivel inferior se encuentran las fisiológicas básicas, como respirar, mantener la temperatura corporal, alimento y descanso. En el nivel inmediatamente superior las relacionadas con la seguridad física, de salud, de empleo etc. Con la firma e implementación de los Acuerdos de Paz, es previsible que un mayor grupo de la población eleve el nivel de satisfacción de este tipo de necesidades básicas y se inicie un proceso tendiente a satisfa-

cer necesidades “sociales”, dentro de las cuales encontramos la amistad, el afecto y la cultura.

En este nivel social de la pirámide de Maslow se abren nuevas oportunidades para mejorar la calidad de vida de la población, si nos apoyamos en el uso y disfrute de las tradiciones culinarias. La cultura comprende todas las formas en que se expresa la vida tradicional: los ritos, las reglas y las normas de un pueblo. El conflicto armado trajo consigo una gran disrupción de las tradiciones culturales. La gente no se volvió a reunir en navidad, fiestas patronales o carnavales. La imposibilidad de reunirse y de comer en grupo evitaba a su vez la comunicación, la intimidad compartida en la mesa.

Al analizar solamente la cultura y el conflicto, se podría dividir la población en dos grupos principales: armados y desarmados. Durante el conflicto los miembros de los grupos armados comienzan su día siguiendo las actividades estrictamente predeterminadas e impersonales. Pero las poblaciones que abandonan el campo empiezan su día preocupadas por subsistir en su nuevo entorno. La cultura para ambos grupos cambió, y un cambio de hábitos como el que se dio, obviamente, destruye las tradiciones culinarias, al no poder hacer comidas en cada hogar utilizando ingredientes de su entorno y las formas tradicionales de cocinar. La sociedad pierde su identidad y se rompe la cadena de transmisión, que generalmente se da de madre a hija.

Resulta paradójico que un grupo poblacional que se traslada a un centro urbano, supuestamente más desarrollado, tenga que experimentar la pérdida de sus tradiciones culinarias debido a una exagerada industrialización y globalización. Las poblaciones desplazadas, al no tener ingredientes frescos y disponibles, los sustituyeron por granos secos, arroz, productos procesados no perecederos industrializados, que son fáciles de transportar y no se dañan con el tiempo. Los productos que sí mantuvieron su consumo, cuando se contaba con la capacidad económica para ad-

quirirlos, eran las carnes de cerdo, de pecaño y de pequeños animales, acompañadas de verduras.

La tradición culinaria: dinamizador social de reconciliación

En la actualidad existen desarrollos conceptuales que evidencian la importancia de la cultura culinaria al momento de construir procesos de diálogo y de entendimiento. Tal es el caso de la Diplomacia Culinaria pregonada por Sam Chapple-Sokol, que se basa en el uso de la comida y la cocina como instrumentos para crear entendimiento cultural y mejorar la interacción y la cooperación. De acuerdo con el *International Journal of Social Science Tomorrow*, en Kenia, el uso de las tradiciones culinarias con fines de integración social entre varias etnias dio resultados favorables. También el *Public Diplomacy Magazine* describe la “gastrodiplomacia” como una herramienta adicional para lograr y mantener la paz entre armenios y azerbaiyanos. Napoleón Bonaparte dijo “Denme un buen chef y les daré buenos tratados”.

Al aplicar los mencionados conceptos o desarrollos culinarios, surge una primera herramienta, que consiste en crear grupos de personas para rescatar ingredientes y recetas tradicionales perdidas por causa del conflicto en las zonas de concentración del país. Estos grupos deben utilizar la misma metodología, basada principalmente en recordar, hablar, compartir y escribir. Así se preserva la información y se enfatiza el uso y la memoria. Al hacer el recuento de qué se comía, cuándo y por qué, se empiezan a traer al presente recuerdos gratos de la niñez, de seres queridos, de momentos en los que se festejaba. ¿Qué tipo de animales se comían?, ¿eran domésticos, de caza o pesca?, ¿en qué época del año se sembraban las semillas? Las respuestas a estas preguntas son las mismas para todos, cuando comparten el mismo origen. Con esta actividad los miembros de los grupos se dan cuenta de que tienen mucho en común y todo este trabajo pro-



Asamblea de indígenas nasa, Toribío (Cauca), julio de 2012.

Fotografía: Julián Lineros C.

duce un inventario cultural de cada región que servirá después para identificar a cada región.

Se deben conformar grupos de personas y asignarles una meta común, que es cocinar utilizando herramientas de sus tradiciones culinarias. Este es un proceso de integración para evaluar qué ingredientes están disponibles y cuáles no. Luego, el grupo debe recordar cómo se cazaba y a qué horas. Del mismo modo para la pesca y el cuidado de los animales de granja, la forma de preparar la tierra para sembrar o de determinar las épocas de lluvia. Esto es recordar un pasado agradable. La segunda herramienta busca identificar el papel primordial que juegan las mujeres, al ser tradicionalmente el eje de cada familia. Son ellas las que educan a sus hijos y les enseñan sus tradiciones y sus valores. Son la estructura de la familia. En el posconflicto, ellas representan un

buen punto de partida para cambiar la estructura militar desarticulada de aquellos que abandonaron el campo.

Después de revisar los aspectos de la cultura culinaria, el posconflicto y la diplomacia culinaria, no es descabellado pensar que en Colombia vale la pena empezar a trabajar en este tipo de ejercicios, ¿por qué no? Sería interesante, por ejemplo, integrar a las poblaciones en las que aún persisten las huellas del gran impacto del conflicto, como pasa en el corredor entre el nudo de Paramillo y el Urabá antioqueño, el norte de Chocó, el Catatumbo, el sur del Tolima, el corredor que une a Putumayo con Nariño y, finalmente, la Gran Zona de los Llanos Orientales, en la Orinoquia.

Pensemos por un momento en un conjunto de ingredientes, técnicas, productos agropecuarios

y preferencias de sabores comunes a los distintos grupos de ciudadanos de una misma región afectada por el conflicto. En el corredor entre el nudo de Paramillo y Urabá antioqueño, al noroccidente del país, son tradicionales las Fiestas del Coco en el puente de Reyes, el Festival Nacional de Bullerengue, las Fiestas del Río, las Corralejas, las Fiestas del Banano, las Fiestas de San Pacho. En todas ellas se sirven platos hechos con variedad de pescados, mariscos, pescado guisado, ceviche de camarón y gallina sudada. De acompañantes, se da arroz con coco, plátano, yuca. La mayoría de los dulces son elaborados con frutas locales, pero también se encuentran otros con banano, como los buñuelitos, las copas y tortas, el budín, el bizcocho de chocolate con banano y el licuado. Se hacen allí preparaciones con pargo, sierra y camarones, en ceviches, cócteles y cazuelas. Estos platos se pueden acompañar con jugos de frutas.

La comida del norte de Chocó, al occidente del país, se caracteriza por el encocado de pargo, los cebiches y los sancochos. Es un área que tiene acceso al mar Caribe y al océano Pacífico, también rica en hierbas y vegetales que están siendo descubiertos y consumidos en otras partes del país, donde despiertan gran interés. En el Catatumbo, al norte del país, se come el mute, que es una sopa de maíz con vísceras de res, y cabrito, pasteles de garbanzo, mazato, hallacas y arepa ocañera. Las tradiciones culinarias del sur del Tolima se definen primordialmente por la lechona, los tamales, el caldo de aquel, el chivo relleno, el pavo en galantita, el viudo de pescado, los sancochos... y las famosas achiras.

En el corredor que une a Putumayo con Nariño, al sur occidente del país, se preparan los mostachones y lapingachos, el cuy frito, el lomo biche encebollado, el lomo de cerdo con mora o lulo, los tamales nariñenses, pinchos de tortuga, sopa de cambolos. De bebidas, los hervidos, cócteles calientes con jugos de frutas y licor de caña de azúcar, chicha de arracacha, jugo de carambolos, arazá, tacacho y bishana. También se comen

amasijos de maíz y de yuca. La Gran Zona abarca los Llanos Orientales en la Orinoquia, donde se consume ternera a la llanera, sancocho de gallina, hayacas, caldo de costilla, mute, palo a pique, pabellón criollo y caraotas.

Todas estas regiones son muy ricas en productos agrícolas que por muchos años han sustentado a las familias. Por ello, precisamente la tercera herramienta de tradiciones culinarias utiliza productos originales de cada región obtenidos en distintas épocas del año. Pero lo más importante es que este conjunto de rasgos regionales que he descrito con detalle no generan disputas políticas, no traen consigo tensión, solo evidencian una identidad común, una afinidad cultural y traen añoranza de los buenos tiempos, para aquellos que alguna vez los vivieron, o el augurio de los que están por venir.

La cuarta herramienta consiste en recordar las recetas tradicionales, preservadas generalmente en las mentes de los habitantes, e intercambiar pequeños secretos culinarios para poder preparar los platos de la mejor manera. Cada receta tiene sus reglas de preparación, las cuales no deben cambiar si se quiere tener éxito con los platos. Los utensilios son de vital importancia, porque permiten que los ingredientes sean cortados y cocinados apropiadamente. Los tiempos de cocción también son importantísimos. Por lo general, los tiempos de preparación de platos de tradiciones culinarias son largos, pues se los cocina lentamente.

Como el posconflicto produce una ruptura con el modo de vivir de los últimos cincuenta años, es la oportunidad de restaurar las estructuras de cada familia, de cada sociedad y de cada pueblo, para volver a vivir como en otros tiempos y recuperar las poblaciones. Para estas personas está cambiando el modo de vivir, al dejar de ser nómadas, volverse sedentarios y empezar a compartir las labores de siembra, cuidado y cosecha de cultivos.



Envueltos de mazorca.
Fotografía: Julián Lineros C.

Cohesión social y cocina tradicional

A continuación, quiero ilustrar cómo un proceso culinario tradicional específico puede generar cohesión social, trayendo como ejemplo la receta de las hayacas. Para prepararlas, se deben utilizar únicamente hojas de bijao, que desde el primer día se las debe hervir y lavar, y lo mismo para el maíz; el segundo día guisa el pollo y los aderezos o adornos preparados de antemano; luego se arma cada hallaca, se cierran los envueltos y se los amarra; finalmente se hierve las hayacas por tandas, cambiando varias veces de posición de las que están en el fondo con las que están arriba. Este proceso generalmente se hace en grupos y con métodos de producción en serie, parecidos a los industriales de ensamblar automóviles. Por lo general, a varios miembros de las

familias se les asignan tareas de preparación y de armado. Este es un ejemplo de procesos exitosos que requieren de trabajo en grupo y exigen terminar las tareas a tiempo. El resultado beneficia a todos.

Es precisamente lo que hacen las herramientas de tradiciones culinarias, que, al cocinar, siguen un conjunto de reglas, normas, protocolos, para obtener un resultado predeterminado y efectivo, todo ello establecido de mutuo acuerdo y con base en la memoria de comunidad. Así se llega a tener poblaciones integradas. No obstante, las herramientas de tradiciones culinarias aplicadas al posconflicto también deben ser autosostenibles, pues no basta solo con implementar procesos de prueba, que se realizan por una sola vez. Se deben encontrar maneras de perpetuar este

trabajo en equipo, de modo que ayude a generar ingresos económicos y permita satisfacer las necesidades básicas que define Maslow.

A nivel mundial existen restaurantes en ciudades principales que ofrecen comida de tradiciones culinarias para que los visitantes puedan disfrutar de la cocina de áreas que antes estuvieron en conflicto. También existe Le Club des Chefs des Chefs, formado por un grupo de chefs de las casas de jefes de Estado de países que promueven las tradiciones culinarias y protegen los orígenes de la cocina nacional de cada país. Su lema es “Si la política divide a las personas, una buena mesa siempre las une”. Así los chefs difunden a nivel internacional las culturas de cada región y cada país y les imprimen la identidad de cada pueblo. Para que las herramientas de las tradiciones culinarias sean autosostenibles, debemos pensar en adaptar algunas de estas actividades, que ya son exitosas a nivel mundial.

Para colmar el gran interés por parte la población urbana de hacer turismo en las zonas donde anteriormente hubo conflicto y comer la comida local de cada área, se podrían establecer restaurantes organizados por la población reintegrada, con la ayuda técnica de instituciones nacionales, como el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Así, los colombianos conoceríamos áreas de valor ecológico incalculable que en el pasado no era posible visitar. Y qué mejor que poder sumergirse en la cultura local y vivir y comer su comida, preparada por miembros de grupos armados ¡ya reinsertados en la vida comunitaria! También vol-

ver a hacer los festivales de cada región, ya sean los que se organizan para la cosecha de algún producto o los que tienen de fondo creencias religiosas y comparten los tesoros de sus recetas.

La Dirección de Patrimonio Nacional está publicando y difundiendo obras culinarias de nuestro país y pondría también publicar el resultado del trabajo de rescate de las tradiciones culinarias. En las ciudades principales también se pueden crear restaurantes que ofrezcan el fruto de la investigación de la labor de los participantes en la reintegración. Y es de esta manera como la población urbana puede contribuir a la sostenibilidad de estos proyectos. Las cosechas de los productos agrícolas se podrían ofrecer en estos restaurantes urbanos, habiendo encontrado maneras económicas de transportar los productos desde las zonas de concentración.

Es muy probable que con los métodos de las tradiciones culinarias se integren personas que estuvieron en conflicto. La comida tradicional es común para cada persona y, al comerla, nos remonta a nuestra niñez y nos llena de nostalgia por una época más simple de nuestra infancia. Es una comida que no solo nos alimenta, sino que al mismo tiempo nutre nuestras almas. El proceso de recordar las recetas de antaño nos transporta a épocas mejores y nos da un sentimiento de felicidad e identidad, que es compartido por personas que crecen en el mismo lugar. Así se define una familia, un pueblo y un país: dándole sentimiento de pertenecía e identidad. 🌍