

Autoctonario: revalorizar lo nuestro

Escrito por: Agustina Vitola Tassino, Soledad Corbo De León
Estudio: Cuchara Food Design
info@cuchara.uy
Uruguay



Cuchara es un estudio de food design que nace del deseo de generar soluciones innovadoras a problemas vinculadas al rubro alimenticio. El proyecto “Autoctonario” surge del interés de poner en valor el uso de frutos nativos y otros ingredientes autóctonos que no suelen utilizarse por la población uruguaya a pesar de su histórica adecuación al territorio, sus sabores, valor nutricional e importancia patrimonial.

Palabras claves:

patrimonio gastronómico, frutos nativos, food design, tradición e innovación.

Introducción:

“Dime que comes, y te diré quién eres” es un aforismo registrado por primera vez por el gastrónomo francés Brillat-Savarin hace casi dos siglos. Esta frase refleja la idea de que, dado el significado simbólico de los alimentos, resulta fácil identificar a las personas según lo que comen, del mismo modo que ellas se identifican o “se construyen” mediante la comida. El acto alimentario funda identidad individual y colectiva, y al mismo tiempo, alteridad. Así, dentro de las expresiones de mayor significación y arraigo en un pueblo se encuentra la cultura alimentaria.

La identidad culinaria uruguaya se consolidó en las primeras décadas del siglo XX, en el marco de las celebraciones del Centenario de la Independencia. Recetarios y textos promovieron la idea de que la cocina uruguaya es una cocina blanca y de tipo europea (Laborde, 2015), en concordancia con la imagen de la nación que se originaba: un “crisol de razas” europeas, un “país de excepción” en el contexto americano, un pueblo transplantado cuyas raíces no estaban dentro sino fuera del territorio (Caetano, 1993 [1992]; Guigou, 2000).

En esta construcción de la identidad, la valoración positiva del inmigrante europeo denigró el elemento interno indígena (y negro). La imagen de un país sin indios se convirtió en una de las imágenes más profundas de la identidad uruguaya, y los aportes culturales y culinario de los pueblos originarios fueron totalmente minimizados. Esta construcción de la identidad culinaria uruguaya como europea, urbanística y blanca se mantiene hasta el día de hoy: pocas personas conocen el sabor, olor, color o forma original de una pitanga, arazá, butiá o guayabo. Al igual que otras especies nativas, los frutos nativos carecen de presencia en el mercado, no se los encuentra frescos y los productos elaborados con ellos (principalmente licores y mermeladas) son de fabricación en pequeña escala y localizados en el interior del país.

Actualmente estos frutos junto con el monte indígena experimentan amenazas que pueden llevar a su desaparición y en otros casos a su degradación: el desarrollo urbanístico, el avance de los monocultivos, la actividad ganadera, la

deforestación y la tala ilegal.

Autoctonario es un proyecto que aborda esta problemática mediante el desarrollo de una serie de productos donde los ingredientes autóctonos son los protagonistas. El objetivo de este proyecto es aportar a esta nueva construcción de la cocina uruguaya y al patrimonio gastronómico local mediante productos comestibles de diseño valoricen a la materia prima nativa. Otorgarle valor a estos recursos olvidados, difundirlos entre la población y revalorizarlos dentro del imaginario. El desarrollo Comenzamos a desarrollar los productos en el año 2018, con el apoyo de la Agencia Nacional de Desarrollo. Definimos trabajar con los frutos nativos, y realizamos una intensa investigación sobre su historia, usos, propiedades, apoyándonos en investigadores y productores. Butiá, arazá, pitanga, mburucuyá, ubajay, guayabo y guabiyú. La historia de estos frutos autóctonos nos llevó por caminos inesperados, desde la vitamina C, los corrales de palma hasta la industria maderera.

El chocolate se presentó como el maridaje ideal: cualquier cosa que tenga chocolate se convierte en comestible y apetecible, excelente vehículo que facilita que las personas prueben sabores nuevos. Experimentamos sobre la experiencia del usuario, los tamaños, maridajes, texturas y colores. A partir de la investigación se definió desarrollar bocados rellenos de pulpa de butiá, arazá y guayabo y tabletas de chocolate con incrustaciones de pulpa deshidratada, creando combinaciones inusuales que



Foto 1: Proceso de investigación

sorprenden y conectan con el color, y sabor de la fruta original. Con el aumento de intolerancias alimentarias y demanda vegana, se incluyeron opciones sin lácteos. Sin conservantes ni saborizantes artificiales, la pulpa de las frutas es la protagonista y se aprovecha su potencial, utilizando la pectina propia de la fruta para una consistencia adecuada. Para crear una experiencia única de consumo diseñamos nuevas morfologías: la forma y el tamaño dotan de identidad al producto, proponen una experiencia sensorial y aportan a la funcionalidad en el transporte y almacenamiento. Cada bocado y tableta corresponde a una fruta y refiere conceptualmente al arte rupestre y a los cerritos de indios, vestigios arqueológicos del pasado indígena, población originaria consumidora de estas frutas (Dabezies,). Mediante modelado tridimensional y tecnologías de fabricación digital (impresión 3D) creamos prototipos de moldes funcionales. Conjugamos diseño, tecnología y gastronomía, un cruce poco explorado en el mercado local.

Intentamos que el aprendizaje de los frutos se transfiriera no solo en el material comestible sino también en los elementos gráficos y audiovisuales asociados. La experiencia de degustación es la excusa para el conocimiento y educación de estos frutos. Por ello, mediante ilustraciones y textos, se trabajó la identidad visual y el packaging para que comunicara las formas, colores, propiedades e historia del butiá, arazá y guayabo.

En las plataformas virtuales del proyecto se puede complementar con más información que propicia la visibilidad de su enorme riqueza histórica, social, nutricional y material, que va desde lo ornamental a lo gastronómico, de lo medicinal a lo melífero.

Luego de un año de comercialización de los productos, muchas personas han tomado contacto con los frutos nativos por primera vez, conociendo su historia. Esta visibilidad ha incentivado a otros emprendimientos a utilizar estos frutos como ingredientes y así motivar el aumento de su producción.

Colección comestible de productos autóctonos, esperamos que los frutos nativos sea solo el primer capítulo de este proyecto, que lo sigan las hierbas silvestres, las algas marinas y muchos otros.

Food design al servicio del patrimonio gastronómico
En los últimos años ha comenzado un proceso de redefinición y posicionamiento de las cocinas nacionales, con nuevas demandas de representación e identidad gastronómica en Uruguay y toda América Latina. La homogeneización, junto a la industrialización alimentaria, es uno de los factores que ha reforzado las cocinas nacionales y explica la proliferación de las cocinas étnicas en un mundo globalizado. La gente comienza enfatizar prácticas, objetos y comida que los hace diferentes y reconocibles en un contexto multicultural (Álvarez, 2015). En Uruguay, de una forma

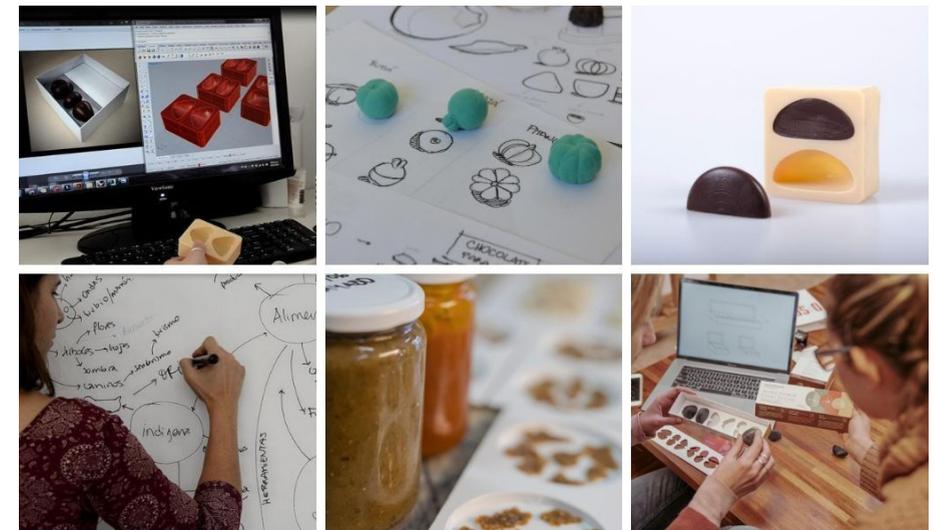


Foto 2: Desarrollo de los productos

paulatina, se está dando un proceso de redefinición de sus cocinas, donde el origen y patrimonio alimentario cobra valor social y turístico (Laborde y Medina, 2015). El consumo y conocimiento de los frutos nativos aumenta, ligado a chefs y un fuerte entramado institucional que articula y fomenta esta cocina a nivel local, relacionada con un conjunto de políticas públicas globales orientadas a modelos de desarrollo y productividad como Slow Food, turismo, biodiversidad y desarrollo sustentable (Laborde, 2015). En este contexto, Autoctonario es un ejemplo de cómo el food design puede aportar en esta dirección, a visibilizar y desarrollar el potencial cultural, turístico, productivo y comercial de especies nativas.

El food design tiene un gran potencial a la hora de impulsar el

valor gastronómico de los territorios nacionales como factor de conservación de nuestra biodiversidad, y en este camino, poner en valor el conocimiento y trabajo de personas y territorios asociadas a estos recursos. Este proyecto es a su vez un ejemplo de cómo el trabajo en equipo y la conjunción de diferentes saberes siempre enriquece estos procesos. Las tradiciones culinarias no se presentan inalteradas, sino que se reinventan para los nuevos contextos y significados -y también para la economía global-. Desde el food design es propicio utilizar esta aparente contradicción entre la innovación y la tradición, recreando la identidad y tradición del pasado, utilizando elementos del presente para darles nuevos significados.



Foto 3: Autoctonario. Línea de chocolates con frutos nativos

Referencias:

Álvarez, M. (2005). La cocina como patrimonio (in)tangible. En: Primeras jornadas de patrimonio gastronómico La cocina como patrimonio (in)tangible. 11-16. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural: Ciudad de Buenos Aires. Extraído de: https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf (15/02/2018)

Caetano, G. 1993 (1992). Identidad nacional e imaginario colectivo en Uruguay. La síntesis perdurable del centenario. En: identidad uruguaya ¿Mito, crisis o afirmación? (Achugar, H & Caetano, G ed.) 75-91. Ediciones Trilce. Montevideo

Dabezies, J.M (2009) Etnoarqueología del palmar y puesta en valor del patrimonio cultural. Entre Pasados y Presentes. Estudios contemporáneos en Ciencias Antropológicas. Montevideo.
Guigou, N. L. (2000). De la religión civil: Identidad, representaciones y mito-praxis en el Uruguay.

Algunos aspectos teóricos. UNESCO. <http://www.unesco.org/ushs/fileadmin/templates/ushs/archivos/anuario2000/2-guigou.pdf> (3/01/2018)

Laborde, G. & Medina, F. X. (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales. En: Alimentos, cocinas e intercambios

culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones. (Ávila, R et.al ed.) 89-105 Universidad de Guadalajara: Guadalajara.

Laborde, G. (2015). Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen. Unidad de Barcelona: Barcelona.



Aquí, hablando desde la Cocina¹

Autora: Jennifer Marsiglia Pastrana - Ilustraciones: Natalia Rodríguez Castro

1. El título del presente texto hace referencia a la frase popular que se utiliza para introducir una opinión reservada sobre algo, haciendo énfasis en el entorno de confianza e intimidad en la que es expresada, y que con dificultad pudiera ser ventilada o sostenida en otros contextos: Yo aquí hablando desde la cocina opino que...

Escrito por: Jennifer Marsiglia Pastrana
Ilustraciones: Natalia Rodríguez Castro
Fundación Acciones Transformadoras Integrales ATI
fundacionati@gmail.com.
Colombia



Cuatro dimensiones en la comprensión de las cocinas en la Región Caribe colombiana

Al menos 5 acepciones son consideradas en el significado de la palabra cocina. Frente a esta variedad de definiciones; expondremos una primera aproximación a 4 configuraciones de lo que son las cocinas en el territorio continental de la Región Caribe colombiana, configuraciones estas, que se vienen caracterizando a través de la observación en campo en compañía de cocineras tradicionales pertenecientes a RedMatronxs, de allí el archivo documental desde el cual fueron diseñadas las ilustraciones elaboradas con técnicas digitales derivadas de fotografías pertenecientes al Centro de Documentación de Fundación ATI; con el que se logró la visualización de los distintos tipos de cocina de manera integral dando soporte a la información descriptiva de las mismas. Cocina Lugar – Cocina Cocción – Cocina Región – Cocina Sazón, son dimensiones que servirán para que el trabajo de diseñadores, artistas e investigadores, así como para que el abordaje pedagógico sea contextualizado y logre convocar los sentidos comunitarios que encierran las cocinas tradicionales.

Palabras claves:

Región Caribe, cocina tradicional, matrona, comunidad, Colombia.

La lengua empleada para hablar de cocina se refiere a cuatro ámbitos distintos de objetos o de acciones: los ingredientes que son la materia prima; los utensilios y recipientes, así como los aparatos de cocción, batidoras, mezcladoras, etcétera; las operaciones, verbos de acción y descripciones de los toques personales; los productos terminados y la denominación de los platillos obtenidos. (De Certeau, et al, 1999.Pág, 221)

Según el Diccionario de la Real Academia Española², al menos 5 acepciones son consideradas en el significado de la palabra cocina. Frente a esta variedad de definiciones, que en sí mismas son amplios compartimientos de conocimiento; incursionar en las cocinas tradicionales del territorio continental de la Región Caribe colombiana (que comprende los departamentos de La Guajira, Cesar, Magdalena, Atlántico, Bolívar, Sucre y Córdoba), es enfrentar grandes desafíos, pues como suele suceder, los referentes teóricos se quedan cortos para la comprensión de los sentidos que comunitariamente se crean en la vivencia de las prácticas culturales. Para los propósitos del presente texto no han sido consideradas las cocinas de San Andrés, Providencias y Santa Catalina, departamento perteneciente a la Región en su extremo insular. Se sintetizan las observaciones y

² Cocina: Del lat. coquina, de coquere 'cocer'. 1. f. Pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida. 2. f. Aparato que hace las veces de fogón con hornillos o fuegos y a veces horno. Puede calentarse con carbón, gas, electricidad, etc. 3. f. Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero. Buena cocina. Cocina española, italiana, francesa. 4. f. Potaje o menestra que se hace de legumbres y semillas, como garbanzos, espinacas, etc. 5. f. Caldo (líquido que resulta de cocer algunos alimentos). Recuperado de <https://dle.rae.es/cocina>

prácticas desarrolladas en los talleres de documentación culinaria de RedMatronxs de Fundación Acciones Transformadoras Integrales ATI y su archivo documental, desde el cual se realizó el diseño de ilustraciones elaboradas con técnicas análogas y digitales. En base a fotografías, se logró la visualización de los distintos tipos de cocina de manera integral, dando soporte a la información descriptiva de las mismas, permitiendo un abordaje contextualizado desde el territorio y sus actores.

Si bien la complejidad de las caracterizaciones varía, se inicia con la descripción de elementos literales, como los artefactos o estructuras empleados para la preparación de alimentos y generación de calor. Ahondando específicamente en la representación de los distintos tipos de Cocina Lugar, se buscó exponer de manera detallada el espacio tangible, partiendo del reconocimiento de ser un sitio de exploración y creación diseñada por el ser humano. Esto permitió presentar, como en sí mismo es, el espacio físico como un ambiente vivo describiendo la interacción de las personas con sus componentes tanto estructurales como herramientas, detallando el inventario de utensilios que representan la identidad del contexto. Partiendo de esta idea de representación literal se mostrará también los distintos tipos de Cocina Cocción.

En cuanto al reto de lograr la visualización de las definiciones conceptuales de la Cocina Región y la Cocina Sazón, sin descuidar su esencia, se presentarán distintos

alimentos y recursos particulares, centrándose por supuesto en el ser humano como principal agente creador de las transformaciones que en el tiempo las cocinas evidencian. Adentrarse en las cocinas de la Región Caribe, en compañía de quienes las habitan: amas de casa, cocineras tradicionales, campesinos, artesanos, familias de comunidades rurales; es reexperimentar desde el sentido cotidiano el quehacer culinario, la pertenencia a un territorio y el aprovechamiento de los recursos del mismo en clave de la identidad cultural que atraviesa los sabores y las técnicas al cocinar. Es por ello que más allá de contribuir a catalogar el “progreso” como suele suceder al comparar los modos de vida de lo rural y lo urbano, buscamos reconocer que dichos modos de vida están cargados de sentidos que se fundamentan en la construcción del espacio doméstico, y atraviesan la identidad de los territorios, todos ellos diversos, aunque en este caso, todos, pertenecientes a la Región Caribe Colombiana. Las 4 dimensiones que expondremos a continuación, desde las cuales las cocinas en la Región Caribe colombiana pueden ser comprendidas, han sido separadas por cuestiones expositivas y pedagógicas, sin embargo, cohabitan en el acto de cocinar.

Cocina lugar – CL

Nos referiremos al espacio donde tradicionalmente se preparan los alimentos como Cocina Lugar en adelante CL, espacio este que se encuentra diferenciado de otros lugares de la vivienda. Entre las CL

encontradas en la Región existen, entre otras, las siguientes:

Cocina lugar de antes – CLa:

Ubicada en la parte posterior o lateral a las afueras de la casa de habitación, (Fig. 1) con techo de palma a dos o cuatro aguas, sostenido por postes de madera, de 3 a 4 metros de altura, 20 a 25 centímetros de diámetro, enclavados en el piso, distanciados 2 o más metros entre sí, y vigas de hasta 8 metros de largo, del mismo material amarradas a los postes con bejuco. Una cocina de estas puede llegar a tener desde 8 metros de largo por 8 metros de ancho (64 metros cuadrados de área) (Fig.2). El techo es elaborado en palma amarga o palmiche (*Sabal mauritiiformis*), el piso en tierra, de arquitectura abierta, sin paredes y sin divisiones internas o externas en concreto, por lo general paredes y divisiones son elaboradas aprovechando el recurso vegetal disponible. En algunos casos, cercanas al corral de los animales. La mayoría están dotadas de hornilla y fogón, troja, mesón elaborado con una tabla larga, de ancho variable, resistente, soportada en horquetas de madera; en su interior se encuentra una carga de leña, pilón de madera, molinillo de madera, peso de libra, menidores o palotes, cucharas de palo, molino, ollas, termo de café, totumas, batea de madera, calabazos, rallo, tinaja, y en algunas han construido tanques de ladrillo y cemento de capacidad variada. (Fig.3). Los tanques más pequeños se destinan para almacenar el agua para el consumo y los de mayor capacidad para abastecerse del líquido para otros usos puesto



Figura 1 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Cocina Lugar de Antes

Colección Cocinas Ilustradas -
Centro de Documentación
Fundación ATI

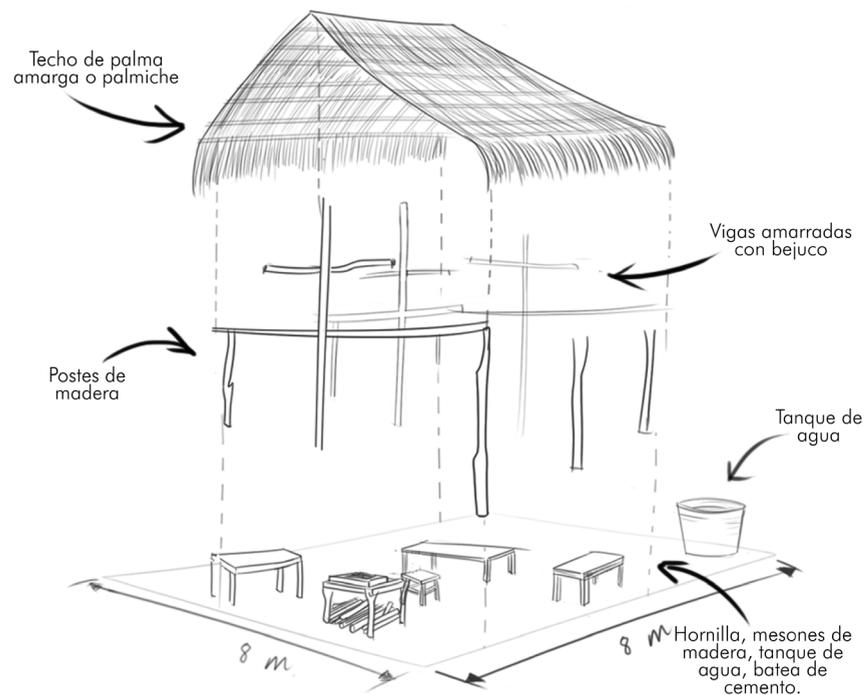


Figura 2 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Componentes de CLA.

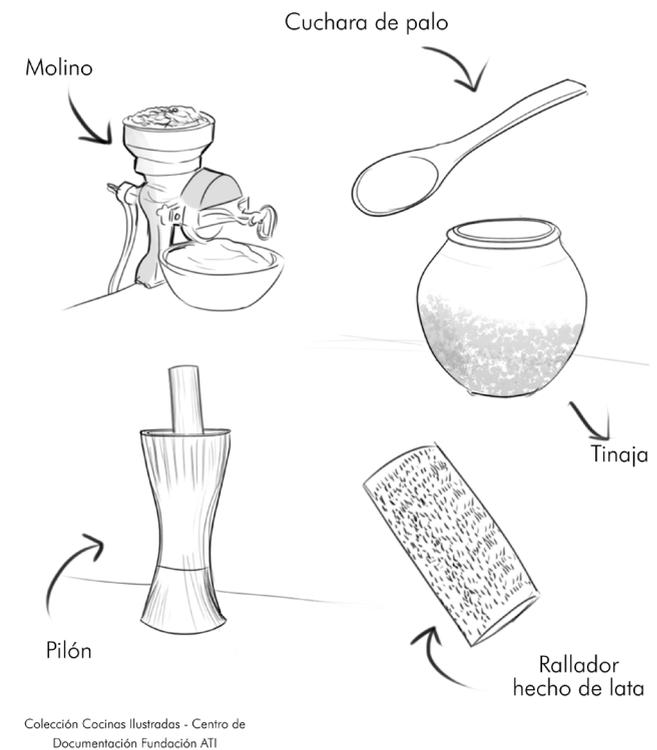


Figura 3 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Componentes de CLA. Muestra de Utensilios.

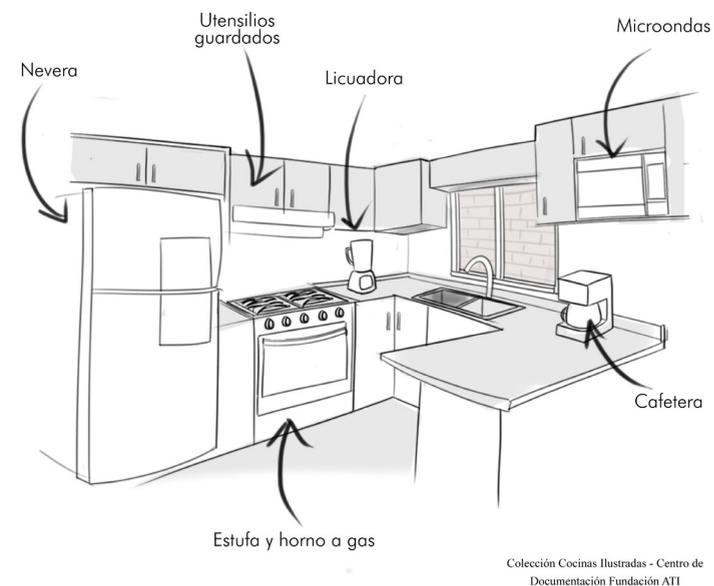


Figura 4 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Cocina Lugar de Hoy.

que no cuentan con servicio de agua permanente o conexión a un acueducto.

En este tipo de cocina se desarrolla la vida social de la familia, así como otras actividades de orden doméstico como lavar la ropa o por ejemplo secar hojas de tabaco o almacenar la cosecha, por lo que es común encontrar la batea de cemento o lavadero, hamacas, mesas, taburetes, el infaltable radio de batería y el resto de la parafernalia con la que transcurre la vida diaria de la familia y se recibe a las visitas.

En las CLa es común y frecuente encontrar animales domésticos deambulando libremente, hurgando entre los enseres y menaje si están a su alcance: cerdos, gatos, perros, morrocoyas, gallinas, patos, pavos, gallinetas o cocas, pisingos y pajaros enjaulados hacen parte integral del ambiente de las CLa. Por la convivencia tan cercana con estos animales, las ollas se resguardan de estos, así como de roedores y otras plagas sosteniéndolas en lo alto de los extremos gruesos de las hojas de palma que componen el entramado del techo del rancho.

Una característica muy generalizada de las CLa es no disponer de energía eléctrica, es por esto que el menaje doméstico en ellas carece de electrodomésticos y por el contrario, da lugar a que en su interior se utilice en abundancia el rico inventario de utensilios manuales con que cocinan las personas que en ellas habitan. Donde es más común encontrar este tipo de cocina es en las zonas rurales, veredas apartadas o en las residencias

de las familias cuyos ingresos son escasos. Las CLa se distinguen entre otras clases de cocina por ser frescas, aireadas, iluminadas y de gran tamaño. Lo que las convierte en el más importante espacio para confraternizar en familia, con vecinos o con visitantes, y hasta para celebrar reuniones de organizaciones no gubernamentales.

Cocina lugar de hoy – CLh:

Ubicada en el interior de la casa de habitación, cuenta con paredes y piso en concreto, ambos enchapados en baldosa en algunos casos. Disponen de mesón elaborado en cemento que también puede estar enchapado, con un lavaplatos en acero inoxidable empotrado al mesón, y grifería para agua corriente, así no se cuente permanentemente con ella. Sus dimensiones casi nunca sobrepasan los 12 metros cuadrados.

A diferencia de las CLa los animales, con excepción de perros y gatos, no acceden a este espacio y su distancia de los corrales suele ser considerable. Al disponer de energía eléctrica están dotadas de tomacorrientes para habilitar el funcionamiento de electrodomésticos tales como licuadora, nevera, y en pocos casos horno microondas y sanduchera (Fig. 4). Cuenta con estufa a gas, la cual es alimentada con cilindro o conexión al servicio de gas; el agua para consumo humano, en territorios donde no hay acceso a agua potable, se almacena en tanques que facilitan la sedimentación y hacen más potable su consumo, mientras que la disponible para otros usos es suministrada por tubería a

lavamanos, sanitarios, lavaplatos, y se almacena en tanques elevados de 200 o más litros que son abastecidos por el acueducto local, que aunque no preste un servicio constante facilita el almacenamiento cuando hay suministro del líquido vital lo cual suele suceder de manera variante de acuerdo al lugar de la Región.

Estas cocinas han dejado de ser espacio de convivencia y vida social puesto que su tamaño y disposición distan mucho de ser como los de las CLa, sin olvidar que los espacios cerrados no son amigables a los costeños² cuando quieren compartir socialmente. En estas cocinas se adelanta únicamente el proceso de elaboración y posterior almacenamiento de alimentos.

Cocina lugar híbrida - CLhb:

Comparte características de los anteriores tipos. Funciona en el interior y en el exterior de la vivienda (Fig.5), a veces simultáneamente de manera que una preparación puede iniciarse dentro y terminarse afuera o viceversa, también puede suceder que, dependiendo de lo que se vaya a cocinar se use la hornilla de leña exterior o la estufa a gas interior, cuando no es que se cocine dentro y se comparta afuera o al contrario. La existencia de estas dos formas de cocinar valida el hecho de que algunos habitantes de la Región están modernizando sus espacios sin que con ello renuncien a los tradicionales. El carácter híbrido de estas cocinas se ha convertido, en gran medida, en garante de la supervivencia de

preparaciones de la cocina tradicional costeña que perderían su esencia y sabor si se adelantara con los dictados de la modernidad (Fig.6).

Entre las características de este tipo de CL se hace notar la presencia de contenedores, recipientes y artilugios plásticos y mecánicos propios de la cocina moderna que complementan sin reemplazar totalmente los utensilios de madera y otras materias vegetales como los que caracterizan las CLa. La hibridación culinaria aquí es una suerte de metáfora en la que la convivencia entre las formas, maneras y modos de habitar la cocina, es pacífica.

La distribución de este tipo de CL responde al tamaño de la casa, a los recursos familiares y, hasta el estado de salud de quien se encarga de la elaboración de alimentos.

Cocina lugar del monte - CLm:

Esta CL es una cocina de ocasión e improvisada, se arma con lo que el entorno provee y, se utiliza durante el laboreo del campo y paseos o celebraciones familiares (Fig.7). No se rigen por un patrón fijo, por lo general se arman a partir de tres piedras dispuestas en el suelo, siempre proporcionadas al tamaño del caldero u olla que van a soportar. El agua con que se cocina se transporta a lomo de burro o desde el lugar de origen en tanques plásticos, igual que sucede con las ollas, los utensilios e ingredientes que se sabe de antemano que no se van a poder adquirir en el monte, río o paraje donde disfrutarán de los alimentos cocinados. Por lo general,

³ Gentilicio de los nacidos en la costa norte colombiana.

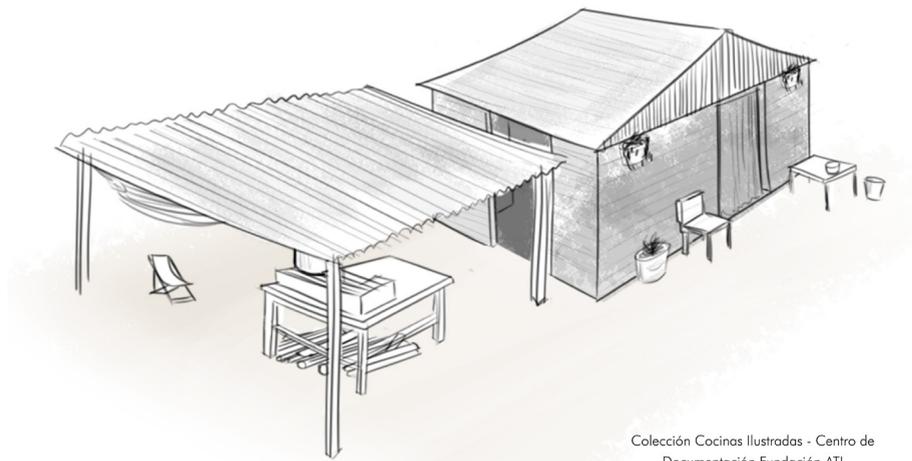


Figura 5 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Cocina Lugar Híbrida.

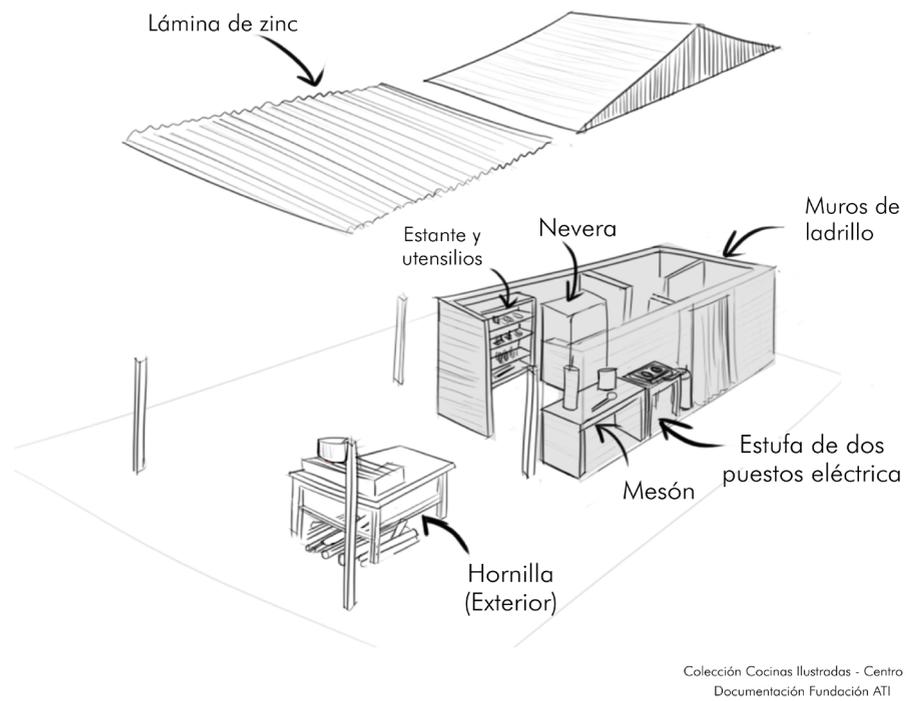


Figura 6 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Componente de CLhb.

1. Preparación de la comida



2. Abandono del lugar.

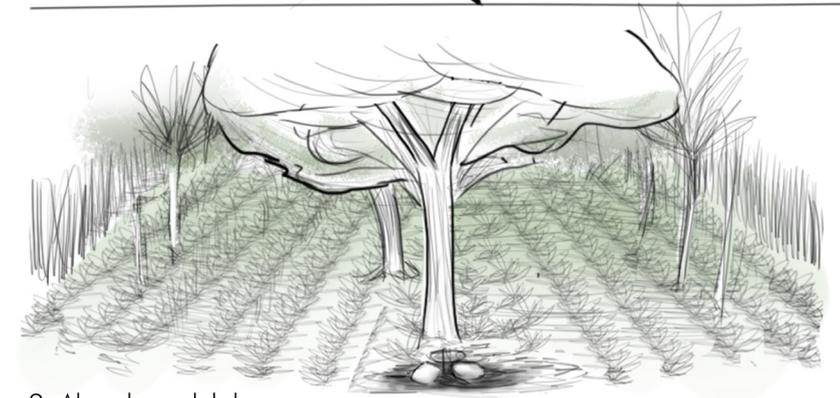


Figura 7 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Cocina Lugar del Monte

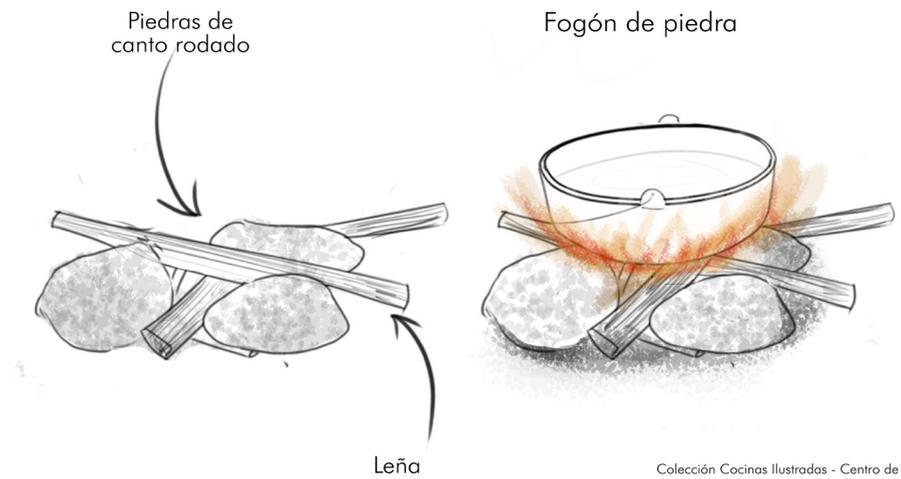


Figura 8 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Cocina Cocción Fogón.

en el caso del jornal, estas cocinas son manejadas por hombres quienes al terminar la jornada verifican que el fuego haya quedado completamente apagado para evitar posteriores incendios, recogen lo que trajeron consigo y procuran dejar el sitio sin huellas de su intervención en el mismo, en una evidente manifestación de amistad con el monte que todo les provee; en los casos de paseos o eventos festivos el dominio es femenino, con la misma suerte de dinámica de cuidado posterior a la elaboración de los alimentos.

Cocina cocción – CC

Nos referimos al artefacto o estructura cuyo montaje e instalación tiene como objetivo la producción de calor para la elaboración de alimentos como Cocina Cocción en adelante CC.

Cocina cocción fogón - CCF:

(Fig.8) Disposición de tres piedras, del tipo canto rodado, o piedras de río, cuyas dimensiones y peso permiten sostener el caldero u olla en la que se cocinarán los alimentos. En el espacio que queda por la separación de las piedras entre sí se introduce la leña que se enciende para cocinar los alimentos. Este fogón es el que la mayoría de los pueblos andinos denominan tullpa.

Cocina cocción vinde – CCv:

(Fig.9) Armazón de colonias de hormiga o comején utilizado como estructura que sostiene el caldero u olla en su parte superior, a la vez que la parte inferior del mismo es

alimentada con leña que se enciende para cocinar los alimentos (Fig.10).

Cocina cocción hornilla – CCh:

(Fig.11) Estructura sostenida por cuatro patas de madera que elevan del suelo un cajón del mismo material que se rellena con tierra, arcilla o material de armazón de colonias de hormigas o comején; sobre esta base se distribuyen entre dos y tres módulos elaborados con ladrillos, tierra o arcilla, sobre los cuales se soportan platinas o rejillas metálicas; bajo estas se dispone la leña cuya combustión calienta el recipiente en la que se cocinan los alimentos. Sus dimensiones en promedio suelen ser: 80 a 90 centímetros de altura, 1 metro de ancho y 1.50 de largo (Fig.12). Parte de la estructura hace las veces de mesón para la manipulación de los ingredientes y utensilios calientes.

Cocina cocción cstufa –CCe:

Equipo o aparato eléctrico o a gas que genera calor o fuego para la cocción de los alimentos (Fig.13).

Cocina región – CR

Aquí nos referimos a los productos y preparaciones que constituyen la base alimenticia de zonas culturalmente diferenciadas que responden a condiciones ambientales, sociales y culturales propias de un territorio, las cuales inciden en los tipos de cultivo, producción, transformación, formas y momentos de consumo, y modos de conservación y almacenamiento. Dadas las marcas regionales y locales que particularizan las características enunciadas, es que hemos llamado

Cocina Región, en adelante CR, a estos aspectos. Las CR en el caso de la Región Caribe, están vinculadas al menos a tres contextos:

Cocina región caribe – CRc:

(Fig.14) La Región Caribe está ubicada al norte del país, conformada continentalmente por los departamentos de La Guajira, Cesar, Magdalena, Atlántico, Bolívar, Sucre y, Montería, e insularmente por el departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina. Constituye una región cuya variedad ecológica es característica de los ecosistemas que en ella se encuentran que van desde el bosque seco hasta la selva húmeda, y un entramado sociocultural que responde al mestizaje iniciado entre indígenas, negros y blancos europeos, y posteriormente a la presencia en la zona de árabes, chinos, italianos, alemanes, entre otros. La ubicación de los territorios y pertenencia a la cuenca del Gran Caribe también incluyen características a considerar en el abordaje de la misma.

Cocina región subregión – CRsr:

Reconoce las particularidades de cada uno de los departamentos que constituyen la Región Caribe, identificando las características específicas de sus territorios y gentes. Si bien la Región Caribe colombiana está conformada administrativamente por 8 departamentos, es no se corresponden en igualdad en sus características ecológicas y entramado sociocultural, guardando particularidades específicas de cada

territorio.

Cocina región local – CRI:

Aborda las peculiaridades de una pequeña zona que inciden en las formas de preparación de alimentos, consecución de insumos, y momentos de consumo. El uso de agua de pozo o lluvia, a falta de suministro de agua potable de manera corriente, o fluido eléctrico, entre otras son consideradas aquí.

Cocina sazón – CS

Con Cocina Sazón en adelante CS nos referimos a las características propias de las preparaciones locales y su relación con los ingredientes utilizados, y especialmente al toque particular que permite identificar como local o como familiar, incluso personal, el resultado obtenido con la cocción y/o preparación de las comidas que se consumen en el lugar (Fig.14). Lo que en términos coloquiales podríamos llamar la mano o sazón individuales. Expresiones como estas: “Hagamos la fiesta donde Horte, porque allá si se cocina bien”, “Donde La Noni si consigues suero... ese suero si le queda rico.”, “A mí el ajonjolí no me da grasita como a Nelsy”, dan cuenta de aquello a lo que denominamos Cocina Sazón – CS. Esta dimensión permite analizar la correspondencia de quienes habitan las cocinas con oficios o acciones particulares. Por ejemplo, quienes se dedican a la elaboración de dulces tradicionales, o a cocinar mazamorras, motes o coladas gozan de la reputación de “tener buena mano” para cuajar o espesar las preparaciones



Figura 9 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Cocina Cocción Vinde.

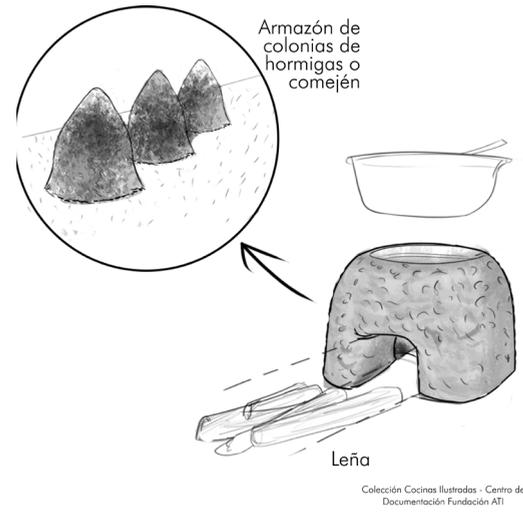


Figura 10 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Componentes de CCv

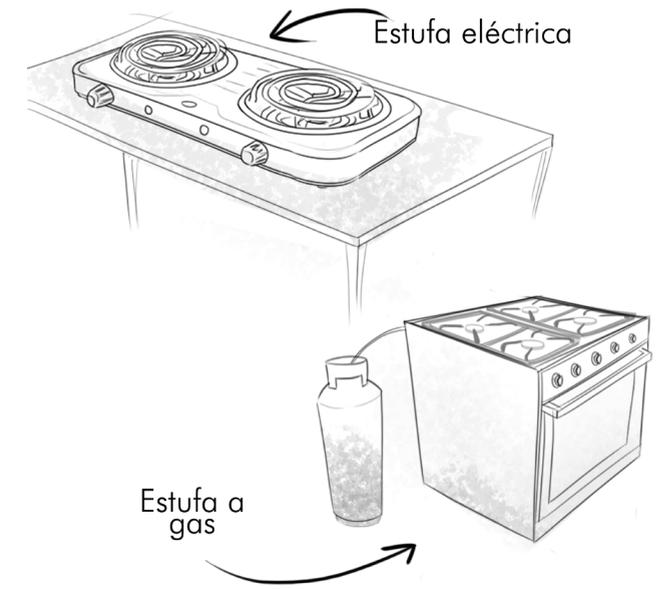


Figura 13 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Cocina Cocción Estufa a Gas y Eléctrica.



Figura 11 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Cocina Cocción Hornilla.

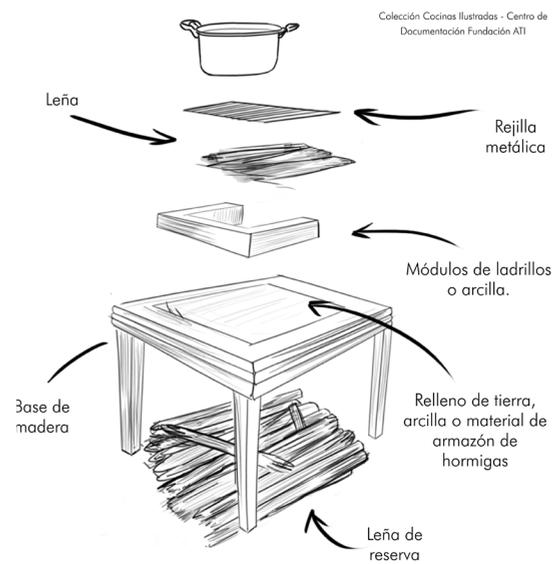


Figura 12 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Componentes de CCh

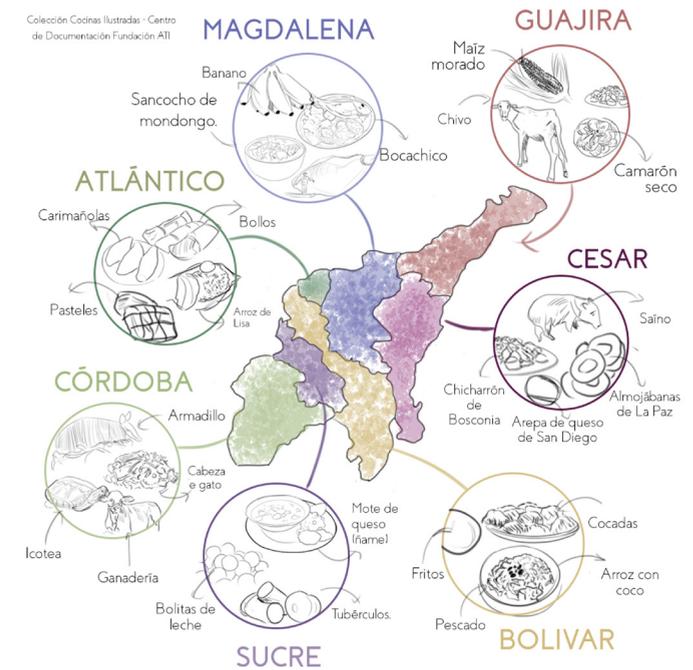


Figura 14 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Cocina Región Caribe.

hasta dar el punto ideal; del mismo modo los molenderos que logran “sacar grasa” al ajonjolí y maní; por el contrario, a quienes tienen “mano aguá” o sus preparaciones “no rinden” lo esperado.

Reflexiones finales, que invitan a continuar hablando desde la cocina.

Las particularidades de las cocinas antes expuestas establecen una caracterización inicial, y aún en construcción, de 4 dimensiones desde las cuales se propone que las cocinas en la Región Caribe colombiana pueden ser comprendidas; dichas dimensiones han sido separadas por cuestiones expositivas y pedagógicas, sin embargo cohabitan en la acción de cocinar, aun cuando no hay consciencia de ello.

Contrastar esta caracterización inicial con otras cocinas en el resto del territorio colombiano y latinoamericano, así como con los planteamientos teóricos de autores de la zona permitiría ampliar la categorización propuesta atendiendo a la diversidad de contextos y realidades socioculturales propias del territorio. Para los efectos de esta publicación, a falta de otras palabras para las denominaciones de Cocina Lugar de Antes (CLa) y Cocina Lugar de Hoy (CLh), continuamos en la búsqueda y análisis de palabras más precisas, en tanto estas parecieran hacer referencia al momento cronológico o histórico de la Región, sin embargo, buscamos dar cuenta de las condiciones socioculturales de los modos de vida en la costa norte colombiana. CLa y CLh cohabitan en un mismo

territorio y tiempo; la existencia de una no precede necesariamente a la otra, así como el paso del tiempo no deslegitima el uso una u otra de las CL, puesto que en sí mismas son entornos de producción de alimentos que responden a las necesidades y circunstancias de quienes las habitan y reproducen; así las cosas por ejemplo: un costeño puede contar con una CLh en su vivienda, y por ocasión de una celebración adecuar la espontánea Cocina Lugar del Monte (CLM) armando una improvisada Cocina Cocción Fogón (CCf) al frente de su domicilio o en la calle, para producir un sancocho con gallinas criollas que algún familiar trajo consigo, sumando las particularidades de las Cocinas Región (CR) de quien además otorgará con su experiencia culinaria la Cocina Sazón (CS) heredada de sus antepasados.

Por su parte las particularidades de las CR merecen ser comprendidas en términos biológicos, ecológicos, geográficos e históricos de cara a la conformación de las zonas que integran un departamento o subregiones que se constituyen por varios territorios, que administrativamente pertenecen a departamentos distintos, como es el caso de la subregión Montes de María conformada por los municipios pertenecientes a los departamentos de Bolívar y Sucre.

Hablar desde la cocina, en la forma como popularmente es usada esta frase en la Región Caribe colombiana, invita a entrar a la intimidad del hogar, con la confianza del vínculo cultural con el territorio, que se crea/

diseña y recrea/rediseña en la vida cotidiana. Algunos textos sugeridos para quienes busquen diseñar desde la comprensión de las cocinas son enlistados a continuación.

Bibliografía sugerida

Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1826) (2001), *La fisiología del gusto*. Editorial Óptima, Barcelona.

Bordieu, Pierre (1988), *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Ed. Taurus humanidades, España

Carrasco Henríquez, Noelia (2007), “Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos”, en *Estudios Sociales*, julio-diciembre, año/vol. XV, número 030, Universidad de Sonora, Hermosillo, México, pp. 79 - 101

Cordón, Faustino (1980), *Cocinar hizo al hombre*, Tusquets editores, Barcelona,

Contreras, José (1993), *Antropología de la alimentación*, Ed. Eudema Antropología, Madrid.

Duque Mahecha, Julina (2020). *Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva*. *Boletín Cultural Y Bibliográfico*, 54(98), 44-57. Recuperado a partir de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20977

Estrada Ochoa, Julián (2020). *Origami criollo. Sabor y belleza de*

la cocina en hoja. *Boletín Cultural Y Bibliográfico*, 54(98), 32-43. Recuperado a partir de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20976

Gobernación del Atlántico (2017). *Atlántico Sabe Rico*. Recuperado a partir de <https://atlantico.gov.co/images/stories/capital/Adultos/PalabrasMayores/atlanticosaberico1-81.pdf> <https://atlantico.gov.co/images/stories/capital/Adultos/PalabrasMayores/atlanticosaberico82-192.pdf>

Gobernación de Bolívar (2011), *Patrimonio Cultural Inmaterial de los Montes de María: Por los Caminos Montemarianos*, Editemos SAS, Bolívar.

Goody, Jack (1995), *Cocina, cuisine y clase*, Gedisa editorial, Barcelona.

Harris, Marvin (1989), *Bueno para comer*, Alianza editorial, Madrid.

Levi Strauss, Claude (1972), *El origen de las maneras en la mesa*, Siglo XXI, México. - (1972) *Mitológicas: de la miel a las cenizas*, Siglo XXI, México. - (1973) *Lo crudo y lo cocido*, Siglo XXI, México - (1985) “Le Triangleculinaire”, en *ARC*, No. 26

Melo, Jorge Orlando (2020). *La dieta prehispánica: salud y equilibrio ambiental*. *Boletín Cultural Y Bibliográfico*, 54(98), 4-17. Recuperado a partir de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/

view/20974

Ministerio de Cultura (2012), Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, vol.17, Bogotá.

Morales Bedoya, Enrique (2010), Fogón caribe. La historia de la gastronomía del Caribe colombiano. Fundación cultural Nueva Música. Editorial La Iguana Ciega.

Moreno Blanco, Lácides (2008), Diccionario de voces culinarias, Universidad Externado de Colombia, Bogotá

Osorio Garcés, Carlos Enrique (2007), El arte de comer. Simbolismo y cultura de la alimentación, Editorial Universidad del Cauca, colección Cum-Antropos, Popayán.

Sánchez Gutiérrez, Enrique (2020). Recetas tradicionales con sabor colombiano. Boletín Cultural Y Bibliográfico, 54(98), 72-100. Recuperado a partir de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20979

Patíño, Víctor Manuel (1978), Historia de la cultura material en la América Equinoccial. Imprenta patriótica del Instituto Caro y Cuevo, Bogotá.

Ramos Roca, Elizabeth (2020). Cocinando el pasado, vislumbrando el futuro. Boletín Cultural Y Bibliográfico, 54(98), 18-31.

Recuperado a partir de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20975

Universidad de Barcelona, (1995). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres.

Guerra Curvelo, Weidler Antonio (2020). Alimentación y cocina en la península de La Guajira: una aproximación histórica. Boletín Cultural Y Bibliográfico, 54(98), 58-71. Recuperado a partir de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20978



Figura 15 de la Colección de Cocinas Ilustradas. Autor: Natalia Rodríguez Castro. Centro de Documentación de Fundación ATI. Conceptual de Cocina Sazón.