

# De Matronas a Matronxs:

## Un abordaje como aporte a la decolonización de los roles y saberes en las cocinas

**Escrito por:** Jennifer Marsiglia Pastrana, [saboressaberes@fundacionati.org](mailto:saboressaberes@fundacionati.org)  
Klaudia Cárdenas Botero, [teoxintle@gmail.com](mailto:teoxintle@gmail.com)  
Colombia



### Resumen

A partir de la experiencia aplicada, observación y reflexión de las autoras, el objetivo de este ensayo es narrar una perspectiva del aporte que las matronas realizan en un ámbito que supera el de la cocina; y que desde la campaña nacional bajo el lema del “rescate de las cocinas tradicionales” lxs ha expuestx directa o indirectamente a la “exotización” al no tener en cuenta aspectos como el contexto social, las condiciones de origen, la historia de vida, las relaciones sociales, el papel en familia, en comunidad, los cambios de percepción al hacerlas merecedoras de este reconocimiento a nivel local, así como las amenazas que lxs ponen en riesgo de pérdida y desarraigo cultural. De allí la propuesta a considerar la categoría Matronxs, como una categoría de análisis que puede ser más amplia, que pone la voz de una comunidad en quien le represente, de manera incluyente y visibilizando el trabajo mancomunado de todos aquellos que participan de una labor que es familiar y colectiva en el aseguramiento de los elementos y prácticas requeridas para la obtención, transformación de un producto, la creación de un plato hasta la ejecución de un oficio como el cocinar. Se plantean algunos supuestos o escenarios “soñados” para afrontar las amenazas, los retos globales

actuales, para afrontar la crisis de la seguridad y soberanía alimentaria juntos, en escenarios de comunalidad, con condiciones justas y equitativas, acercando el campo y la ciudad en una relación más horizontal y urgente en estos tiempos de crisis.

**Palabras claves:** Matronas, matronxs, cocina, gastronomía, soberanía alimentaria, patrimonio alimentario, decolonialismo.

### Abstract

From the applied experience, observation and reflection of the authors, the objective of this essay is to narrate a perspective of the contribution that Matronas make in an area that goes beyond the kitchen; and that since the national campaign under the slogan of "rescue traditional kitchens" they have been directly or indirectly exposed to "exoticization" by not taking into account aspects such as the social context, the conditions of origin, the history of life, the social relationships, the role in the family, in the community, as well as the threats that put them at risk of loss and cultural uprooting make them worthy of that local recognition. Hence the proposal to consider the Matronxs category, as a category of analysis that can be broader, that puts the voice of a community in whoever represents it, in an inclusive manner and making visible the joint work of all those who participate in a work that it is familiar and collective in

ensuring the elements and practices required to obtain, transform a product, create a dish, and even carry out a trade such as cooking. Some assumptions or "dream" scenarios are proposed to face the threats, the current global challenges, to face the crisis of food security and sovereignty together, in scenarios of communality, with fair and equitable conditions, bringing the countryside and the city closer in a more horizontal and urgent relationship in these times of postmodern crisis.

### Resumo

A partir da experiência aplicada, observação e reflexão das autoras, o objetivo deste ensaio é narrar uma perspectiva da contribuição que as Matronas dão em uma área que vai além da cozinha; e que desde a campanha nacional sob o lema de "resgatar as cozinhas tradicionais" foram expostas direta ou indiretamente à "exotização" por não levarem em conta aspectos como o contexto social, as condições de origem, a história de vida, as relacionamentos, o papel na família, na comunidade, bem como as ameaças que os colocam em risco de perda e desenraizamento cultural os tornam dignos desse reconhecimento local. Daí a proposta de considerar a categoria Matronxs, como uma categoria de análise que pode ser mais ampla, que coloca a voz de uma comunidade em quem a representa, de forma inclusiva e tornando visível

o trabalho conjunto de todos aqueles que participam de um trabalho que é familiar e coletiva na garantia dos elementos e práticas necessárias para obter, transformar um produto, criar um prato e até mesmo realizar um ofício como cozinhar. São propostos alguns pressupostos ou cenários de "sonho" para enfrentar as ameaças, os

desafios globais atuais, para enfrentar a crise de segurança e soberania alimentar juntos, em cenários de comunalidade, com condições justas e equitativas, aproximando o campo e a cidade de forma relação mais horizontal e urgente nestes tempos de crise pós-moderna.



Figura 1. Encuentro en el camino, Sibarco corregimiento de Baraoa Atlántico. Colección RedMatronxs, Corporación Sabores & Saberes 2022.

Siempre han estado allí, con la resistencia de quien sabe que quien no trabaja no come; entre la puja por el uso del espacio público, la dignidad y la subsistencia. De amanecida y al atardecer, alimentan a cientos de vecinos, o transeúntes, quienes se percatan de su labor cuando ya no están. En los callejones, y esquinas de barrios y ciudades, en las plazas de pueblos, desde sus hornillas y ranchos, desarrollan su oficio en las improvisadas cocinas que sus recursos les permiten construir, en maratónicas jornadas de producción en las que han atizado el fuerte temperamento y desconfianza que enmascara los atropellos, exclusión y prejuicios con los que han tenido que luchar siempre. Muchxs han llegado desde lejos, otrxs son recientes en el oficio, algunxs nacieron entre ollas y fogones heredando el puesto de trabajo, la sazón y hasta los clientes.

En Colombia el sujeto “Matrona”<sup>1</sup> se ha popularizado en la jerga del público especializado en los sectores de la cultura, la gastronomía, la restauración, el turismo, y la investigación social; ámbitos donde desde hace una década en el marco de la promulgación de la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y

el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia (Mincultura, 2012) se empiezan a tener en cuenta. Anteriormente las matronas no eran visibles en el campo de estudio de la gastronomía, ni menos de las cocinas tradicionales, pese a ser un término que reciben popularmente las mujeres de avanzada edad, reconocidas como autoridad en su familia y comunidad gracias a sus conocimientos de las cuestiones de la vida, especialmente por su sazón en la cocina; ya que representan una labor que históricamente ha estado al margen del reconocimiento público, del orgullo nacional, y de las oportunidades que puedan brindarles mejor bienestar y acceso económico. A partir de la experiencia aplicada, observación y reflexión, el objetivo de este ensayo es poder narrar diferentes perspectivas del aporte que lxs matronxs realizan en un ámbito que supera el de la cocina y que en las condiciones actuales puede ser reducido al esnobismo al no tener en cuenta aspectos como su contexto de origen, cultural y socioambiental, la historia de vida, las relaciones sociales, el rol en familia y en comunidad así como las diferentes amenazas que lxs ponen en riesgo de pérdida de sus modos de vida y el desarraigo cultural.

Según el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural de Bogotá “los portadores(as) de una manifestación cultural son todas aquellas personas que practican o recrean –de forma consciente- su patrimonio inmaterial,

además, las mismas comunidades o colectivos han reconocido a estas personas como parte esencial para la trasmisión del patrimonio inmaterial. Son llamados también cultores(as) o hacedores(as<sup>2</sup>).” En este sentido, las matronas sinónimo de portadoras de la tradición se han convertido en Colombia en la pieza fundamental para identificar, conocer, aprender y replicar las cocinas tradicionales hasta hace poco “desconocidas” y “marginadas” del sector gastronómico, siendo quienes ejercen un trabajo silencioso en el país. Buscamos evidenciar además cómo en este propósito de contribuir a un inventario nacional de las cocinas tradicionales se incurre en prácticas “no adecuadas” en distintos espacios donde en ocasiones se presenta a las matronas cómo los baluartes de las cocinas tradicionales, que acompañan a chefs, cocineros e investigadores de mayor reconocimiento en escenarios de índole nacional e internacional, que en su afán de visibilizar les pueden contrariamente desdibujarlx, dado el papel mediático de los roles y estatus en estos contextos, así mismo por convertirse lxs matronxs en el actual ypreciado “objeto de estudio” de las cocinas colombianas, sin dimensionar las consecuencias de estas acciones en las dinámicas sociales, el relacionamiento, los roles, modos, y medios de vida de estas personas, por tanto es urgente que repensemos más

2. Consultar: <https://idpc.gov.co/glosario-general-del-pci>

allá de la imagen y representación mediática de lxs matronxs, en cómo les ven en sus comunidades, por qué se escogen a unos y no otrxs, cómo les perciben, cómo les representan, cómo retornan lo aprendido en estos escenarios, cómo se articulan o dividen en su comunidad por estas oportunidades de participación y representación considerando la compleja dinámica social y las brechas de desigualdad en los territorios.

En este texto se hace un primer intento por evidenciar la importancia del rol que desempeñan las matronas en el ámbito sociocultural tomando como estudio de caso los departamentos de Atlántico y Bolívar dado la experiencia de investigación aplicada a lo largo de diez años en diferentes proyectos de investigación, trabajo de campo, diálogos, cocinatorios, encuentros, talleres y construcción colectiva que nos permite considerar la importancia de proponer la acepción del concepto “Matronxs” como una apuesta incluyente, diversa y colectiva que reivindica la voz y acción de todos los aportantes en el escenario que asegura las condiciones para el encuentro e inclusión social desde la cocina, reconociendo ésta como un espacio complejo, integral, dinámico, abierto, comunal, generoso, cargado de significados y de afectos que nos lleva a redefinir etiquetas, como parte del discernimiento de los roles que están marcados al estudiar las cocinas tradicionales y

1. Según la RAE matrón, na: Del lat. matrōna 'madre de familia', 'mujer casada'. 1. m. y f. Persona especialmente autorizada para asistir a las parturientas. 2. f. En las aduanas y oficinas semejantes, mujer encargada de registrar a las personas de su sexo. 3. f. Madre de familia. Consultar: <https://dle.rae.es/matr%C3%B3n>



**Figura 2. Matrona en su puesto de venta en el puerto de El Banco, Magdalena**  
**Colección RedMatronxs, Corporación Sabores & Saberes 2022.**

que se espera ir nutriendo en distintas dimensiones de estudio, para un mejor análisis y comprensión no solo de este fenómeno, sino también de la comprensión de la diversidad en las cocinas tradicionales latinoamericanas.

### **El Universo de las Matronas en el Caribe colombiano.**

Ya sea por instrucción familiar, una situación de dificultad económica, por desempleo, o al heredar el negocio familiar, en inicio son varias las razones por las que una mujer se dedica a la cocina, todas ellas derivan luego en años de trabajo al pie de

un fogón, hasta considerarse una matrona por su familia y comunidad. Lo cierto es que en esos años de resistencia, preparando alimentos, se configura los criterios centrales para la consideración de su importancia dentro del patrimonio culinario, a saber: “Las cocinas tradicionales son un complejo de conocimientos, usos y técnicas de transformación de los alimentos, pero ante todo son un entramado de relaciones sociales.” (Mincultura, 2012 pp. 24); partiendo de esto nos adentramos en lo que se configura como el centro de valoración de la tradición: las relaciones que se tejen en torno a los sabores que propician la salvaguarda de saberes.

Entender la complejidad de este proceso nos remite a introspectar en nuestra condición humana desde el vientre, donde a temprana edad empezamos a construir nuestra relación inicial con los alimentos, y que se sostendrá hasta la independencia alimenticia. En esta etapa nos nutrimos de aquello que consume y alimenta a nuestra madre (biológica y emocionalmente) y luego nuestra familia (culturalmente); durante el embarazo los nutrientes de los alimentos que las madres incorporan a su sistema pasan al feto en crecimiento a través de la placenta vía sanguínea; esto continuará al nacer vía leche materna al menos hasta los primeros 6 meses de vida. Posterior a esta etapa, los alimentos serán asimilados de acuerdo a las

preparaciones, prácticas y dinámicas que culturalmente se realicen en casa, por lo general vinculado al rol de las mujeres del hogar, y que corresponden a los saberes que ellas han aprendido de sus madres y abuelas de manera sucesiva; así mismo el menú familiar lo determinarán no solo los gustos de los miembros del hogar, sino también las condiciones ambientales, económicas y sociales del entorno familiar donde es fundamental entender el acceso a ciertos recursos que garantizan la alimentación y las dinámicas del medio de vida, que van desde el acceso a la tierra, el agua, las semillas, las herramientas de trabajo, así como la identidad, los conocimientos y la experiencia que le es transmitida generacionalmente.

Sin embargo, por lo general, en países como Colombia si naces niña, explícitamente en los procesos de socialización, educación y modelamiento del comportamiento del individuo casi siempre estará presente la enseñanza de los roles asociados al cuidado y la alimentación familiar (no obstante esto no es excluyente de la condición de ser niño pero de acuerdo al contexto puede variar). Así las cosas, las niñas desde temprano juegan representando escenas del mundo doméstico como el cuidar, alimentar y cocinar. Con el tiempo, lo aprendido en el juego, donde además se interiorizan los roles, particularmente en el Caribe colombiano, se traduce al escenario real y se va incluyendo a las infantes a

medida que crecen en la preparación de alimentos a través de acciones adecuadas a la edad tales como pelar ajos, desvainar legumbres, limpiar el arroz, lavar la loza, recoger semillas, sembrar plantas, limpiar el fogón, lavar platos; mientras los niños se ocupan en actividades relacionadas con la elaboración de tallas en madera y herramientas de trabajo, hacer mandados, ayudar a sembrar, cosechar, moler, manejar animales de cría (forrajeo, cuidado, pastoreo, limpieza y arreglo de corrales), llevar comida a los mayores ó trabajadores, y otras acciones que requieren fuerza tales como recoger leña, traer agua, entre otros, que pueden ser vistos como de gran responsabilidad para las labores de la finca en el contexto rural. Poco a poco, a medida que crecen las niñas, las instrucciones de aprendizaje van incorporando acciones más complejas de conocimiento y de fuerza, que en el ámbito de la acción de cocinar les permite lograr especialización en el manejo de una preparación, con el tiempo de varias preparaciones, pero sobretodo la conjunción de factores para lograr la sazón de preferencia familiar<sup>3</sup>; aunque todos los casos no son iguales, si el hogar recibe ingresos gracias al trabajo como cocineras de madres o abuelas, y mucho más si estas cuentan con un negocio propio, este tiempo de instrucción se verá más

3. En el relato no se están considerando escenarios de explotación infantil o servidumbre que merecen otro tipo de abordajes.

acelerado. En el juego, los niños y niñas comienzan a vivir experiencias de intercambiar o desempeñar sus roles y de manera espontánea cualquiera de ellos resulta involucrado en la función de cocinar “haciendo”, un aprendizaje que resurge como resolución a distintas necesidades en su edad adulta.

A propósito de lo anterior relatamos la escena entre una cocinera tradicional joven y un niño en un taller de cocina de la Fundación ATI, en el 2018, encuentros generacionales de intercambio de conocimiento de donde surgen conversaciones como la siguiente:

- David, de 8 años, preguntó: “... y usted hace eso (refiriéndose a ser cocinera) ¿por qué quiere o porque no pudo ser otra cosa?...”

- Liceth se detuvo, respiró y respondió: *“Al comienzo uno lo toma como una imposición, o como algo que te toca, pero luego cuando empecé a leer, estudiar y aprender más me di cuenta que esto era lo que me encantaba y me quería dedicar...”*

A la matrona Liceth Fonseca Brochero<sup>4</sup> la conocimos mientras nos enseñaba a preparar arencas (*Triportheus magdalenae*) en el

4. Matrona, cocinera tradicional de tercera generación, propietaria del restaurante Lichoz Sazón y Tradición en el municipio de Suán, integrante de RedMatronxs del Atlántico.

marco del Inventario de Cocinas Tradicionales de Suán de La Trinidad, municipio al sur del departamento del Atlántico, su pueblo natal, en el que heredó de su abuela y madre el amor por cocinar; cuando David hizo su pregunta cargada de aquellos imaginarios que ponen en riesgo nuestras cocinas, recordamos las múltiples veces que ella nos había contado la rabia que le daba en su infancia el tener que relajar <sup>5</sup>la carne para el negocio de su abuela y como con los años soñaba estudiar cocina formalmente sin poder hacerlo; es por ello que podríamos proponer que a la edad de David, tanto en niños como niñas, se configura una suerte de valoración o aversión al escenario culinario, toda cuenta que se asocia a momentos de calidad afectiva donde se desarrolla la vocación, o espacios de precariedad u obligación familiar. También existen casos en los que la instrucción en lo doméstico no se realiza, privilegiando la educación formal que en la ruralidad se asume como el poder brindar una mejor condición de vida al que tuvieron los padres como es usualmente afirmado en la frase: “estudie para que tenga una mejor vida que nosotros”, mientras que en las ciudades por lo general la inmediatez y formas de consumo traslada estas responsabilidades

5. Matrona, cocinera tradicional de tercera generación, propietaria del restaurante Lichoz Sazón y Tradición en el municipio de Suán, integrante de RedMatronxs del Atlántico.

en parte o totalmente a terceros (no necesariamente del círculo de la familia) y que pueden estar desconectados de estas labores en el ámbito del hogar.

La matrona en este contexto cultural ha sido entonces una niña, a quien se ha educado explícita o implícitamente en la preparación de alimentos y el cuidado. A la que cuando tiene edad suficiente se le encarga el cuidado del hogar, o apoyo en el negocio familiar, o quien ante un matrimonio o embarazo a temprana edad se le es presionada para hacer de su sazón su medio de vida. Será cuestión de tiempo, dedicación y férrea voluntad, lo necesario para que los sabores, preparaciones, y el quehacer del personaje de la “matrona” se desarrolle y destaque en su comunidad, siendo reconocida socialmente por su aporte y talento para destacar la tradición e identidad local. Históricamente estas matronas fuera de su comunidad, como en las grandes urbes a donde acuden para montar sus negocios o prestar sus servicios en hogares, restaurantes, lugares de cuidado, no han recibido este reconocimiento, y al contrario en lo común no han pasado de ser etiquetadas como “manteca”, “empleada”, “ama de casa” “persona que cocina bien” entre otras denominaciones por medio de las cuales por lo general se encubre <sup>6</sup>e invisibiliza quienes son, como

6. En la noción del encubrimiento del otro propuesta por Dussel que alude a: “Es el

resultado de un constructo social que ha resistido a través de su trayectoria de vida los retos de la vida en la ruralidad (pobreza, educación, salud, comunicación, acceso al agua, bienes y tierra), desconociendo su valía social y limitando aún más el acceso a otras oportunidades. A razón de esto, el esfuerzo de la matrona se ve motivado porque sus hijos logren la educación y oportunidades que ella no tuvo, que les permitan ser “alguien en la vida”, aun cuando alguno de ellos ya cuente con la vocación para cocinar, en todos los casos conocidos, primero se les impulsará a estudiar algo antes que dedicarse a cualquier labor relacionada con el complejo sistema culinario de los fogones; reside aquí uno de los principales riesgos de nuestras cocinas como lo es la

---

modo como “desapareció” el Otro, el “indio”; no fue descubierto como Otro, sino como “lo Mismo” ya conocido (el asiático) y sólo re-conocido (negado entonces como Otro): “en-cubierto” (Pp. 37) “América no es descubierta como algo que resiste distinta, como el Otro, sino como la materia a donde se le proyecta “lo Mismo”. No es entonces la “aparición del Otro”, sino la “proyección de lo Mismo”: “encubrimiento” (Pp. 41) “Europa ha constituido a las otras culturas, mundos, personas como ob-jeto: como lo “arrojado” (-jacere) “ante” (-ob) sus ojos. El “cubierto” ha sido “des-cubierto”: ego cogito cogitatum, europeizado, pero inmediatamente “en-cubierto” como Otro. El Otro constituido como lo Mismo. El ego moderno “nace” en esta autoconstitución ante las otras regiones dominadas.” (Pp. 42 - 43). Revisar: Dussel, Enriue. Encubrimiento del Otro. Editorial Abya Yala, 1994. Pp. 11 - 84.

pérdida de los eslabones de la cadena de relevo generacional de hombres y mujeres que aportan a la complejidad de labores especializadas necesarias para la producción, el abastecimiento, la transformación de los alimentos y su concreción en un plato; quedando las matronas cada vez más solitarias en la ejecución de estas labores. La popularización y alusión constante al término de matronas, sin conocer el aporte de matronas, matrones, y matronxs, en estos ámbitos que acuden a la colectividad, el trabajo mancomunado, colaborativo y complementario para mantenerse en el tiempo así como las apreciaciones de su propia percepción quienes no identifican en este oficio de la cocina un proyecto de vida digno de ser seguido ni transmitido. Estos factores y otros, son la sumatoria y la concreción repetitiva de múltiples gestos e imaginarios de exclusión histórica y sociocultural, tal es el caso para hilar delgado en este ejemplo la remembranza del abandono, maltrato e injusticias que en la antigüedad y hasta hace menos de doscientos años se ejecutó con las esclavas encargadas de las cocinas coloniales y republicanas en Colombia.

Todas estas posibles razones, son inseparables del análisis de los roles asumidos, los alimentos, los significados y la relación que se establece de manera particular y contextual de aquello que se cocina para otros y para sí mismxs en una

condición y rol no solo del cuidado sino también de factores que limitan o condicionan las posibilidades de otras alternativas para el bienestar o realización subjetiva como individuo.

Un ejemplo de esto se evidencia en el testimonio de la cocinera tradicional del municipio de Suán, Rosa Elena Palmera<sup>7</sup>, más conocida como Telinda: “... mis hijos ya no quieren que venda más comida, o se molestan cuando la gente viene a comprar 1.000<sup>8</sup> pesos de sopa; pero cómo voy yo dejar de ayudar a esa muchacha (señala a la cliente con un gesto) si yo sé que sólo tiene eso para alimentar a esos dos pelaitos... Si a mí también me ayudaron! y está en mis manos al menos arreglar a mis clientes con un bocaito de comida...” (comunicación personal, 2017)

Otro ejemplo surge como respuesta en cuidado y defensa incluso de la seguridad de la vida; es el caso de las familias campesinas de los Montes de María (Bolívar) uno de los puntos de la geografía nacional con mayores impactos en el marco del conflicto armado por la llegada y violencia desmedida de las AUC (Autodefensas campesinas de Córdoba y Urabá) que en menos de una década (1996-

---

7. Matrona, cocinera tradicional con más de 40 años de experiencia en los fogones, reconocida en su municipio por la venta de sancocho y arroces.

8. El equivalente a junio de 2022 es de 0,24 dólares.

2003) perpetró 42 masacres contra la población civil en esta región disputada no solo por su riqueza ambiental, sino por la importancia de su ubicación geográfica y conectividad para el tránsito de mercancías y personas desde el interior hacia la Costa Caribe, circunstancias que en el escenario de análisis de roles en la cocina tradicional expone el papel fundamental de los hombres como productores y cuidadores del hogar en medio del conflicto armado. Dado las constantes persecuciones, masacres, despojos, destierros, inseguridad y abandono estatal a los que estas comunidades se vieron sometidas, las familias fueron fragmentadas, disgregadas, separadas, arrasadas, desaparecidas. En este fuerte y duro proceso de descomposición y exterminio social, algunas de ellas se vieron en la necesidad de separarse como respuesta a la amenaza constante y la imperiosa necesidad de proteger la vida, la propiedad de la tierra y sus recursos de subsistencia. Para esto, las familias optaron por enviar a vivir permanentemente a las mujeres y niños en los cascos urbanos, mientras los hombres mayores se encargaron de mediar su estadía entre el casco urbano y la parcela en la ruralidad, de este modo asegurando la permanencia y el trabajo continuo del cuidado de las cosechas, los animales y el aprovechamiento de lo producido para la economía del hogar. En este proceso, los hombres organizados en cuadrillas de trabajo cuidaron de sus vidas y del trabajo en el campo para

sus familias, así mismo durante sus estadías en las parcelas se apropiaron de las labores requeridas para la manutención de la alimentación, haciéndose cargo de las labores de la cocina de forma rutinaria y rotativa entre ellos, la recolección de los productos de la parcela, la preparación, el montaje del fogón, la consecución del agua y la leña, la provisión permanente del café, pelar el recado, arreglar y condimentar la carne, el pescado, en otras ocasiones

las especies de cacería, servir, distribuir y lavar los implementos de cocina entre otras labores se convirtieron en labores cotidianas en esta resistencia frente a la guerra que los asediaba cada día. Arroces, sancochos, sudados, caldos, guisos, motes, sopas, fueron el interludio y pausa para compartir el dolor de las historias de miedo, pérdida y desolación vivida en aquellos momentos. En este proceso de apropiación de roles en el cuidado a través del



**Figura 3. Festejo en torno al fogón. Doña Merys enseña la cumbia a los niños. Corregimiento San José del Peñón, San Juan de Nepomuceno. Bolívar Klaudia Cárdenas Botero, 2016.**

alimento, las mujeres y los niños empezaron a abandonar la estancia en la parcela, las comodidades de lo urbano (electricidad, agua potable, acceso educativo, comunicaciones, socialización) sumados al miedo fragmentó y rompió por muchos años, la vida en familia y en comunidad en estas ruralidades montemarianas.

Con el paso de este período y la transición a otras condiciones de seguridad (porque la violencia aún es una amenaza), el retorno paulatino comenzó a generarse en la dinámica de la llegada de proyectos sociales y ambientales a la región que buscaban restaurar los ecosistemas y los medios de vida de las personas



**Figura 4. Sancocho familiar en Galapa, Atlántico. Colección RedMatronxs Corporación Sabores & Saberes 2022.**

(Historias junto al fogón;2016). En este proceso los hombres fueron claves en la recuperación no solo de los ecosistemas sino además en la articulación con las mujeres y los jóvenes para ejecutar sus proyectos productivos y de restauración, asistir a las capacitaciones, realizar intercambios de experiencias, semillas y alimentos, donde la cocina se hizo muy presente como estrategia de comunicación, duelo y reconciliación desde los fogones, que hasta la fecha se mantienen.

Además del cuidado que claramente representa la elaboración de alimentos, hay que puntualizar la labor de protección, educación y contribución cultural que paralelamente se desarrolla en el entorno mientras ocurre el perfeccionamiento de los modos de cocinar entre el aprendiz, maestro, su familia o equipo de trabajo; esta dimensión del universo de las matronas no es tan evidente para ellas mismas, es algo que se asume porque corresponde, porque es la forma como ellas aprendieron, no habiendo consciencia real de que en la transmisión o relevo generacional hay en sí mismo acciones de salvaguarda de la tradición culinaria. En este sentido, las labores de aprender y enseñar las cocinas tradicionales se convierten en procesos de traducción intercultural como lo define Boaventura De Sousa Santos: "...proceso vivo de complejas interacciones entre artefactos heterogéneos, lingüísticos y no

lingüísticos, junto con intercambios que exceden con mucho a las estructuras logo-céntricas o discurso-céntricas" (Sousa Santos, 2018).

Para reflexionar acerca de aquellos aspectos que denotan la resistencia social, cultural y económica que han afrontado las matronas para lograr subsistir y mantener su autoridad en la familia y en sus comunidades, las relaciones que tejen y las pujas que lidian en el día a día, sería preciso dar paso a significar el ser matrona, reconocer que el valor de su labor excede el porcentaje de utilidades, número de seguidores, premios o de invitaciones a eventos multitudinarios; es hacer explícito los aportes sociales, culturales, y económicos de su intervención en la comunidad que reconoce localmente su sabiduría y temple (Foto No. 3); su habilidad para integrar, generar cohesión social, distribuir los alimentos, brindar bienestar en temas de salud y alimentación, fortalecer los valores culturales, es develar los anonimatos impuestos por un sistema que desconoce en ellas el origen de lo que en el paladar se saborea como nuestro.

Ahora en la última década, los discursos e intereses empiezan a transformarse en el panorama actual de la cocina colombiana y esto tiene una incidencia directa en la visibilización de las matronas. De aquellos tiempos en los que lo "propio" es visto como de menor cuantía o valor, se pasa a una

búsqueda inusitada por parte del sector gastronómico y la academia por el rescate de la tradición, los sabores y saberes olvidados; aquello que en otros tiempos incluso no tenía un valor comercial en sus contextos, considerado como "ajeno" pero que hace parte del sistema productivo, cultural y de autoconsumo en las regiones del país, ahora por la iniciativa en voz y acción de terceros adquiere un respaldo, conocimiento e imagen, obteniendo no solo un mayor valor económico sino además ascendencia de "estatus" en su proceso de ser comunicado, transformado, vendido y consumido. Esta situación entre otras, evidencia las condiciones de inequidad y desigualdad que enfrentan las comunidades frente a un sector que es abrumador con su propuesta de divulgación y promoción de la cocina colombiana. No solo se trata de la condición social y de acceso a la información y los conocimientos de las personas, quienes tienen experticias y saberes invaluable, sino de las condiciones y formas de transacción de estos saberes y prácticas en torno a las cuales debemos hacernos cuestionamientos y mejoras para que se contribuya y logre una distribución justa y equitativa de los beneficios sociales y económicos que generan estos procesos en el sector gastronómico.

Esta situación, requiere ahondar en el papel y la labor de lxs matronxs, de modo que no perpetúe condiciones que los exponga o confronte en sus

comunidades. Debemos considerar las maneras y formas de lo que hacemos como investigadores de las cocinas, cómo esto es visto por parte de las comunidades, las expectativas que se abren y no se cumplen, las características propias de un matronx según la cultura, la forma en que lxs perciben sus pares en saberes y prácticas en las localidades, las formas de competencia (en su propia comunidad o respecto a otros foráneos) o de desventaja en términos de acceso a oportunidades, información, estrategias de divulgación respecto a quienes poseen un mayor reconocimiento en estos asuntos como chefs, investigadores sociales, artistas, cocineros de profesión, y hasta de influencers que acuden o actúan como mediadores entre estos dos lenguajes del ámbito de la cocina.

En este proceso por redescubrir lxs matronxs y sus cocinas tradicionales, en los últimos diez años rápidamente las entidades, escuelas de gastronomía, el estado, influencers, chefs e investigadores, medios de comunicación han intensificado su labor, que se refleja en una mayor producción de cartillas, recetarios, artículos de opinión, podcast, bloggers, conversatorios, encuentros, talleres, festivales, campañas que proponen reflexión en torno al alimento. Sin embargo, la inmediatez de estos esfuerzos pueden diluirse si no evaluamos los modos y formas en que se ejecutan estas

acciones en territorios, comunidades, asociaciones y otros contextos, las formas de divulgación y retribución del conocimiento, los modos de hacer seguimiento al impacto social y económico que genera cada acción o proyecto.

A pesar de los múltiples esfuerzos se debe avanzar en procesos metodológicos y diseño de herramientas de investigación conjunta, participativa que incluya estudios previos, diagnósticos, o en profundidad para evaluar de manera

participativa los distintos valores materiales e inmateriales de las cocinas tradicionales, la funcionalidad y valores del alimento, así como la comprensión de los medios de vida, los roles, y funciones en torno a los actores que participan en el proceso productivo y de transformación, de modo que se cuente con adecuada información e insumos para la toma de decisiones, de manera más asertiva y participativa al momento de seleccionar o designar personas como portadorxs, sabedorxs, matronxs.



**Figura 5. La primera cosecha en familia. Corregimiento San José del Peñón San Juan de Nepomunuceno, Bolívar Klaudia Cárdenas Botero, 2016.**

Los esfuerzos desde el sector gastronómico, académico y cultural en esta campaña del “rescate de las cocinas” cada vez convoca y apoya eventos de mayor envergadura que ponen en el escenario mediático estas cocinas y sus representantes lo que deriva a una búsqueda “afanosa” de nuevos representantes que en momentos son elegidos de manera subjetiva y aleatoria como portadores de tradición. Estos pueden ser seleccionados por el sector gastronómico, mediático e institucional de manera intuitiva ya sea por su desempeño en el arte de cocinar, por el voz a voz de investigadores, comensales, por sus posibilidades de acceso a los medios de difusión en redes sociales, o en los mejores casos por la continuidad y permanencia en sus lugares de resistencia los fogones de las calles, las plazas de mercado, los restaurantes populares o las cocinas de casa. Si no se tiene el cuidado de una comprometida valoración de la complejidad de la ejecución, no creación, de sus platos para llevarlos al escenario de la restauración gastronómica puede abonarse más a la “exotización” y “estratificación económica” de los mismos que a la auténtica demostración del valor de la cultura, el origen, la historia, los procesos, las relaciones que se tejen y cuecen en la cultura de un pueblo. La connotación de los matronxs y su rol en las cocinas tradicionales permite ir más allá de la participación o reconocimiento a individuos

o personas, y pone en valor el reconocimiento de la función y rol de distintos actores detrás del alimento, visibiliza los valores y dinámicas relacionadas con las cocinas del hogar, la calle, la plaza de mercado, el trabajo en la parcela, la carga de emociones, las contribuciones y trascendencias, la respuesta al desarraigo, la vida en cotidianidad, la festividad, la ritualidad, el paso de esas cocinas del cuidado y autoconsumo a unas cocinas que venden y proyectan la imagen de unos individuos (portadores, matronas, cocineros), en un lugar (restaurante, negocio, evento), de una familia, localidad, una región, un país propia o ajena.

Ante el panorama anterior y considerando la complejidad intrínseca de lo material e inmaterial de las cocinas tradicionales, proponemos la consideración de la acepción de Matronxs, como un llamado urgente por incluir y visibilizar el trabajo mancomunado de todos aquellos que participan de una labor que se desarrolla de quehaceres colectivos, familiares y vivos como lo son los de recolectar, capturar, sembrar, cosechar, transformar y conservar productos que sirven a la alimentación en espacios que trascienden el ámbito de la cocina tales como los distintos ecosistemas del bosque, los humedales, la selva, el desierto, los páramos y sus espacios de uso del monte, el río, la parcela, la huerta en una articulación de prácticas, saberes y oficios de manera

especializada concatenadamente contribuyen al logro de un proceso de creación y ejecución de un plato, donde todxs son parte fundamental en su mantenimiento y la conservación de la tradición.

La cocina tradicional como otros, es un oficio de integración, de coordinación, donde todos ponen y todos comen. Individualizar el oficio a personas de manera segmentada y fragmentada implica desconocer los esfuerzos de quien prepara el suelo para la siembra, selecciona y cuida las semillas, realiza la cosecha, recoge leña, limpia la roza, trae el agua, elabora utensilios, prepara los alimentos, los distribuye, entre otras

actividades necesarias y especializadas que se ejecutan a nivel de género y generación en la concreción de un plato, lo cual en sí mismo en el detalle de la labor podría ser objeto de otro ensayo.

### **Matronxs una apuesta por el reconocimiento de los saberes y prácticas colectivas en las cocinas tradicionales.**

Proponemos el acepción de Matronxs como una manera de reconocer que el resultado obtenido en la preparación de un plato proviene del esfuerzo de múltiples manos, saberes y experiencias, todas ellas diversas, que son necesarias para asegurar la



**Figura 6. Abuelo alimentando a su nieto. Comunidad Santa Clara Corregimiento el Salado, Carmen de Bolívar. Bolívar. Klaudia Cárdenas Botero, 2016.**

pervivencia de la tradición e identidad de un pueblo y que la pérdida o amenaza de cualquiera de sus partes desencadena efectos considerables en la desintegración de un grupo familiar, una comunidad o incluso los modos de vida de un pueblo.

La cocina guarda una estrecha relación con los paisajes y ecosistemas donde se mantienen, recolectan y cultivan sus ingredientes. Asegurar el mantenimiento de una parcela requiere del trabajo mancomunado y el esfuerzo colectivo de un grupo familiar, una comunidad o un pueblo, enmarcado en un contexto cultural donde las tradiciones y prácticas culturales soportan el engranaje de la vida cotidiana y que encuentra manifestaciones en la ritualidad y la festividad, donde la comida es la concreción de una de tantas dimensiones de la cultura.

A la narrativa de las cocinas tradicionales o populares como escenarios de dominio femenino, se contrapone la realidad en la que todxs participan de la producción de alimentos y donde también se invierten los roles. Cuenta de ello es la especialización de las labores en la producción de alimentos que se evidencia en las cocinas del Caribe colombiano en los roles del molenderx, vendedx, fogonerx o quienes supervisan los fogones en los cocinatorios; invitamos con esta propuesta a releer la historia reconociendo que los cazadores

no eran únicamente del género masculino; cuestionar las nociones de lo doméstico a lo que se ha limitado la acción femenina - mientras las cocinas profesionales se narran en masculino - y, reconocer además el interesante espectro y complejidad de las labores del cuidado, así como de la diversidad de otras identidades de género que en las últimas décadas han empezado a buscar un lugar de reconocimiento y de expresión de su sentir de la diversidad encontrado en la cocina un escenario de manifestación y creación más seguro para la realización y concreción de proyectos de vida que socialmente resultan problemáticos para un status quo en una sociedad como la nuestra.

Matronxs en el ámbito de las cocinas tradicionales se propone como una categoría incluyente, de reconocimiento a la diversidad de medios de vida, saberes y experiencias; es una invitación a narrar y conocer la pluralidad de las cocinas, la singularidad del sazón, y lo colectivo de la recreación de la tradición; es el cuestionamiento a la homogeneización, a la estandarización de la gestión del patrimonio, así como un reclamo al ocultamiento de las desigualdades.

Matronxs es una invitación a preguntarnos a fondo por las dinámicas cotidianas y sociales en comunidad, por los valores socioculturales que se esconden tras la selección y conservación de un

producto, de la agrobiodiversidad, de las relaciones sociales, Matronxs es un llamado a la integración y participación igualitaria y equitativa entre cocineros de tradición, expertos chefs, cocineros, investigadores creando soluciones por un bien común, que cuida y alimenta a todos sin distinción de género, sexo, religión, condición social en un país que promueve la diversidad biológica, étnica y cultural.

Frente a los actuales retos que ponen en crisis el mundo global, entre esto los efectos del cambio climático, el aumento de las inundaciones, los periodos de sequía, la pérdida de biodiversidad, el aumento del hambre, la escasez y limitación de acceso al agua potable, la pérdida de los suelos, el acceso a la tierra etc, la noción de Matronxs es un llamado urgente al trabajo conjunto en las ruralidades y las urbes, generando mayor oportunidad en las localidades, actuando frente el rescate de los saberes, los oficios, las experiencias, la innovación, la tecnología, la comunicación apropiada según los contextos (la familia, la escuela, la comunidad, la organización, los colectivos etc), de manera más consciente y responsable tanto en la selección, producción, como en la transformación, consumo y desecho de la vida que cultivamos más allá de la individualización de prácticas y saberes en las cocinas, es una apuesta por el reconocimiento de lo comunal en la cocina y la apropiación social del

significado del buen vivir y el bienestar repensando el alimento con productos limpios, buenas prácticas, además de afectos y emociones.

### **Una mirada a la Receta del Patrimonio**

En Colombia, hoy las cocinas tradicionales se reconocen como parte del patrimonio cultural inmaterial de la nación, son el centro del discurso en torno al posicionamiento turístico de país, los procesos de patrimonialización están a la orden del día con manuales para su desarrollo; y sin embargo poco ha cambiado la vida de una hacedora de arepa de huevo<sup>9</sup> en la vía de La Cordialidad en el departamento del Atlántico en los últimos 30 años, lo mismo que las formas de producción campesina, o la infraestructura de aquellas fondas que en los pueblos expenden lo más representativo de una comunidad. En contraste, recientemente la sociedad colombiana, celebró el galardón otorgado a Leonor Espinosa como la mejor chef femenina del mundo<sup>10</sup>. Tal disparidad no es novedad “Livio fechó el declive de Roma a partir del momento en que los banquetes comenzaron a ser más elaborados. “Y

---

9. Patrimonio inmaterial del municipio de Luruaco en el departamento del Atlántico, que cuenta con plan especial de salvaguarda (PES) para su preservación.

10. Premio otorgado por The World's 50 Best Restaurant 2022 sponsored por Nude Glass. Mayo 2022.

fue entonces cuando el cocinero, que antes tenía la categoría del más bajo de los esclavos, empezó a adquirir prestigio, y lo que antes había sido servidumbre acabó considerándose un arte<sup>11</sup>.” Los cocineros se convirtieron en artistas o “intérpretes” (Fernández Armesto, 2009 Pp. 182) sin embargo la figura de cocinero o cocinera popular y el de la matrona, seguirá, en contra de la afirmación de Fernández Armesto, asociada a la servidumbre ante el vertiginoso auge de la figura del chef o jefe de cocina que personifica el rol de quien “rescata los sabores olvidados”, transmite a la ciudadanía de manera más directa y en un plato lo que cuentan “los paisajes recónditos del país”, y reinterpreta los productos y alimentos hasta “elearlos” a un nivel de exclusividad, poder, y prestigio bajo la premisa de un discurso que alienta por valorar, mostrar, contar, exponer, dignificar lo nuestro.

Esto no es nuevo, los procesos de patrimonialización se complementan con la forma como los gustos europeos se han impuesto desde el inicio del encuentro de los mundos, en esencia no por ser mejores, sino porque han contado con el poder para transformar según su estilo de vida las formas de los grupos oprimidos como los indígenas y esclavos africanos, en consecuencia en Colombia, se ha

---

11. Del autor Gowers, E. 1993. *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*. Oxford University Press, Oxford pp. 51

asimilado cierta “preferencia” por los alimentos que representan un estatus social semejante al de las élites que predominan en el contexto criollo y que se separan del común del resto de la población, aun cuando esto se haya elevado a la categoría de patrimonio culinario.

Así las cosas, pese a que en una comunidad se reconozca un saber culinario particular por ejemplo el proceso de elaboración de butifarras, y que este se eleve a patrimonio cultural del departamento del Atlántico, sea comercializado en las calles y esquinas del mismo, seguirá sin ser relevante para los entes administradores locales hasta cuando un chef no se interese y lo incluya en la carta de su restaurante, en talleres online, o en presentaciones y eventos al que sea invitado para que las butifarras<sup>12</sup> empiecen a ser de interés. “Desde el comienzo del mestizaje culinario la dieta americana estuvo claramente diferenciada según la clase social. Los españoles atendían las costumbres de la península: refinamiento y gula entre los miembros de la cohorte y la nobleza; sobriedad y a menudo privaciones y hambre entre las clases medias y los pobres.” (Morales, 2017. Pp. 29) Poco interesan entonces, los cientos de familias que garantizan la existencia y conservación en el tiempo de dicho patrimonio y que

---

12. Patrimonio inmaterial del municipio de Soledad, que cuenta con plan especial de salvaguarda (PES) para su preservación.

sean el símbolo de una población; los esfuerzos institucionales se enfocan en cómo puede éste producto o alimento “elevarse de categoría” y así poder ser mejor percibido, apreciado, aceptado entre los finos paladares de los comensales foráneos al contexto local, como comenta el fallecido Germán Patiño Ossa<sup>13</sup>, quien fuera el director académico de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia BBCTC<sup>14</sup>, en cuyo texto introductorio contenido en el tomo XVI titulado Manual Introductorio a la Biblioteca Básica de las Cocinas Tradicionales de Colombia, a propósito de la figura de Kendon Macdonald<sup>15</sup>, ilustra de

13. Escritor, poeta, gestor cultural y columnista colombiano encargado del texto introductorio de la colección BBCTC. Autor del libro Fogón de Negros Cocina y Cultura en una Región Latinoamericana que retoma la novela fundacional María de Jorge Isaacs que conforma el Tomo VIII de la BBCTC. Creador del festival Petronio Álvarez desarrollado anualmente en la ciudad de Cali. Falleció en 2015.

14. Colección compuesta por 17 tomos, 1.300 recetas y 400 fotografías producida en 2012 por el Ministerio de Cultura de Colombia que recopila la producción investigativa en torno a las cocinas regionales “cuyo aporte no siempre fue suficientemente valorado” en palabras de la exministra Mariana Garcés Córdoba, y que constituye la base de la política pública dedicada a la alimentación y cocinas tradicionales del país.

15. Escocés que llegó a Colombia a finales de los años 80’s como docente de inglés, rápidamente se convertiría en crítico y periodista gastronómico, fue el referente de cocina criolla de las élites y políticos de la capital de los que gozó de aprecio. Falleció en 2008 en la ciudad de Cali a razón de una

inigualable manera el punto álgido de la discusión en torno a los referentes de valoración de lo que se come, y quienes lo comen:

*“Desde luego, también debe saberse que las élites sociales y políticas colombianas, y en especial las de la capital de la república, son en extremo provincianas y sufren de una antigua tara cultural que aún las ronda: todo lo extranjero es mejor, sobre todo si procede de Europa y Estados Unidos. Y en materia de cocina el asunto, como veremos, es aún más grave.*

*Así, poco ha importado que los autores que conforman esta colección hubieran escrito, décadas atrás, profundos y bien documentados estudios sobre nuestras cocinas y que existiera una tradición de investigación culinaria que se remonta a la época de la colonia. Nada de eso contaba, lo único que valía la pena eran las “novísimas” ideas que expresaba un periodista empírico adornado con un sonoro apellido escocés.” (Pp. 12)*

El alimento ha sido un marcador social determinado por quienes ostentan el poder económico, político, y social, quienes definen modos de reconocimiento de acuerdo a sus particulares gustos, los cuales tienden a ser imitados por el resto de la población como una especie de ilusión de pertenencia a las altas esferas; sin embargo resultan

afección cardíaca.

un instrumento de doble uso que garantiza reconocimiento y a la vez que exclusión.

Desde la implementación de la Política Pública para el Conocimiento, Salvaguardia, y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales en 2012, ciertamente el

discurso cambió. Pasamos de chef y restauranteros centrados en las cocinas internacionales, a la adhesión de lo nacional representado por productos locales introducidos con técnicas profesionales en las cartas o menús. Se pasó a las tarimas de eventos donde el chef o investigador social actuaba como “traductor” acompañando al



Figura 7. Presentación de la matrona Liceth Fonseca de Suan Atlántico en feria gastronómica. Colección RedMatronxs, Corporación Sabores & Saberes 2021.

“portador (a) de la tradición” para que se pudiera comprender el universo de aquello que cocinaba; también aumentaron los medios de difusión interesados por lo local, y con ello las convocatorias y financiamientos en búsqueda de la salvaguarda de la tradición que llevó a publicaciones especializadas a las que poco acceso tienen los pueblos o los “sujetos de estudio” y que no les representan mayor beneficio o retribución individual o colectiva, quienes continúan trabajando para poder comer. Como lo indica Fernández Armesto:

*“El consumo ostentoso genera prestigio, en parte sencillamente porque es ostentoso, pero también porque resulta útil. La mesa del hombre rico forma parte de la maquinaria de distribución de la riqueza. Su demanda atrae el suministro y con sus sobras se alimentan los pobres. [...] las cadenas de distribución de alimentos son ataduras sociales: crean relaciones de dependencia, sofocan revoluciones y mantienen a las distintas clases de clientes en el lugar que les corresponde. (2009. Pp.165)*

En años recientes con el boom de las redes sociales, la figura de los influenciadores gastronómicos o foodies contribuyó a maximizar estas dinámicas, pero en todas ellas las matronxs han permanecido al margen, posicionándose tan sólo como parte del paisaje, conocedores

locales expertos que son consultados para entrevistas, notas y producciones audiovisuales, donde se recrea esa vida que guarda la tradición, que al parecer se quisiera denotar como estática en el tiempo, pero que al final retornan al olvido, una vez se obtiene lo que de ellos se requiere, en muchos casos sin recibir retribución o crédito alguno.

### Escenarios posibles

Para que los matronxs empiecen a aparecer en escena se requiere un “...proceso vivo que hay que llevar a cabo tanto con argumentos como con los sentimientos que derivan de compartir y diferir en una axiología del cuidado.” (De Sousa, 2018. Pp. 264), debido a la frágil situación de los matronxs y de sus condiciones actuales a nivel social, económico, a pesar de tantos esfuerzos individuales o institucionales en los últimos años, que se evidenció y recrudeció con la llegada de la pandemia en el año 2020 en cuyo momento los matronxs en las ruralidades e incluso en las ciudades, sostuvieron la vida desde sus lugares de origen, evidenciando la importancia del cuidado de las familias, la capacidad de organización para la provisión de alimentos en sus comunidades, la innovación y fortaleza de sus estrategias de adaptación social y ambiental para que aún en pandemia fueran quienes no dejaron de cultivar ni apagar sus fogones, aún sin contar con cocinas forradas en acero inoxidable, renombre y espacio publicitario, cocinando

donde pudieron; conscientes ante la crisis de su rol social y cultural antes que económico, de la importancia de su labor. Un ejemplo de esto son las historias del número de escuelas, casas de cultura, bibliotecas, iglesias y mejoras estructurales de los pueblos que se han conseguido gracias a la

venta de productos como empanadas, pasteles, bollos, dulces, sancochos, organizados en bazares, festivales y mercados comunitarios; por lo que se requiere entonces en palabras de De Sousa “un trabajo de mediación y negociación” (2018. Pp. 275)



**Figura 8. Familia productora de sancocho de guandú en Sibarco, Baranoa Atlántico. Colección RedMatronxs Corporación Sabores & Saberes 2022.**

Las consideraciones utilitarias e imaginarios colonialistas de quienes lideran las entidades gubernamentales quienes en algunos casos enuncian afirmaciones como: “...*hoy contamos con las empleadas domésticas que pueden cocinar las recetas. Mi hija desde Miami tiene que llamar a nuestra empleada para hacer una torta de plátano, pero en el futuro no contaremos con ellas, pero si con el libro donde estarán las recetas*<sup>16</sup>” deben ser transformadas, pues la dominación ciertamente se manifiesta en sutil desestimación de lo popular, sobre las nociones de alta cocina imperantes en el relato de lo culinario, de lo gastronómico para ser más precisas. En estos relatos no reposan exaltaciones a la resistencia, a las creativas formas como indígenas y esclavizados sostuvieron sus gustos pese a la dominación y a los miserables modos de vida impuestos, o los modos en los que el cuerpo fue prodigioso transporte que garantizó el ocultamiento de semillas, en los que la amalgama de productos con virtuosa técnica se experimentó como vívida libertad; modos en los que la tierra parió sabores propios que se obligaron a desaparecer hasta sentirse extraños; así como tampoco los matronxs aparecen en escena en la actualidad, a menos que se configuren como exóticos adornos del patrimonio,

16. Nota personal de la justificación que la líder del proceso expone en reunión del equipo del proyecto a razón de la edición de la publicación Atlántico Sabe Rico.

olvidados fuera de las cámaras y eventos.

Si a la humanidad se dotó de tal condición, entre otras cosas al cocinar los alimentos, es el lenguaje, otro rasgo de humanidad, al que le corresponde ser testigo de quienes han dado de comer. Al respecto, merece esfuerzo reconocer que sólo una parte de la historia se ha contado, la que más ha convenido, no siempre a quienes hacen de la cocina una tradición o parte de la identidad, pues resultan ser ellos adornos accesorios del modo apreciativo en la que se ha educado el paladar del que la historia puede dar cuenta, si la buscamos entre quienes hacían de lo poco lo extraordinario que hoy degustamos como tradición, como todos aquellos que permanecen anónimos para los intereses de quienes ostentan de reconocimiento y poder, y a quienes no se les permite acceder al mismo, pero que a fuerza de oralidad se mantienen vigentes, como lo afirma Bedoya Morales hace que “Las recetas de la ya sólida cocina cartagenera no quedaron consignadas en libro de cocina alguno a causa del desconocimiento de la escritura por parte de la mayoría de la población; se grabaron en la memoria colectiva y fueron transmitidas oralmente de madres a hijas, especialmente entre las sirvientas negras.” (2010. Pp. 215)

Para terminar, planteamos algunos supuestos o escenarios “soñados” para afrontar las crisis juntos, en comunalidad, en condiciones justas

y equitativas al menos acercando el campo y la ciudad en una relación más horizontal, de diálogo y de transformación social desde el cuidado del alimento, la resistencia en los fogones y el cuidado de la vida:

**1.** Que las aulas de cocina académica cuenten con la asistencia y capacitación de matronxs que inspiren a las nuevas generaciones de cocineros del país, para que de esta forma la cocina colombiana impartida en programas de cocina sea sacada de la burbuja de la receta, e invite a ese futuro sector a conocer el uso de un pilón, rallador o meniadador no sólo desde lo técnico, sino también desde lo simbólico e histórico de las formas de vida.

**2.** Que los premios de cocina reconocidos vuelquen su mirada a los espacios de las cocinas de las resistencias, en los hogares, las comunidades, los comederos de esquina, los anafes al pie de la carretera sin la obligatoriedad de las intermediaciones de traductores cocineros estudiados de modo que resalte otras formas de comunicar, expresarse, manifestarse, con sus tiempos y sus pausas; así mismo apoyadas en reconocer en los jóvenes herederos de tradición la socialización de las identidades aprendidas, generacionalmente.

**3.** Que juntemos los esfuerzos para construir un sistema que logre que las amas de casa también puedan

tener su cocina llena de productos saludables cultivados localmente<sup>17</sup>, que promuevan el conocimiento del origen de los alimentos, aplicando mejores prácticas de uso, aprovechamiento, conservación, reducir la pérdida y mejorar el reciclaje de alimentos para el sostenimiento de los ecosistemas, garantizando la diversidad, variedad y riqueza en las mesas.

**4.** Trabajar interinstitucional y colectivamente desde los gremios y la ciudadanía por el diseño de estrategias que brinden el reconocimiento social y económico al aporte de las comunidades locales al mantenimiento y cuidado de la vida desde sus parcelas y entornos, así como dinamizar el mantenimiento de las relaciones con el alimento y su vínculo con las periferias y sus dinámicas en las ciudades.

**5.** Que el currículo de educación básica incluya una verdadera educación física y alimentaria que entre otras incluye prácticas de salud, prevención y autocuidado tales como saber alimentarse, conocer las plantas medicinales del entorno, leer etiquetados, aplicar la ciencia, la biología, las matemáticas, la historia, la literatura en el aprendizaje y apropiación de la naturaleza, hasta otras aplicaciones como lavarse

17. Hubiésemos querido abordar más el tema de los cultivos, de cómo se configura el consumo y las ciudadanías sostenibles sin embargo esperamos que sea objeto de otro ensayo.

las manos, cocinar y disfrutar los alimentos.

**6.** Que los escenarios de la calle, la esquina, el parque, los patios, los frentes de la casa sean los lugares que convocan, organizan y atienden la generación de conocimiento, de prácticas agroecológicas, culinarias y del cuidado que pongan en reflexión a todos acerca de la situación actual en los territorios, que las acciones y movilizaciones desde las cocinas contribuyan al fortalecimiento de la gobernanza, la soberanía alimentaria, la reflexión sobre los medios de vida, la autonomía, la acción participativa y de base para la transformación en los territorios, de modo que las cocinas tradicionales sean una alternativa para buscar soluciones en el origen, dialogando junto al fogón, rescatando la parcela biodiversa, la despensa alimentaria, participando de las dinámicas económicas que nutran y alimenten de manera digna y justa a todos, construyendo procesos sociales co-creados y fortalecidos para afrontar en condiciones de respeto, diálogo, diversidad, equidad, igualdad e inclusión los retos que acarrea contribuir y construir un inventario nacional de las cocinas tradicionales de Colombia.

**7.** Que el Estado y los entes gubernamentales invierta en los territorios en el fortalecimiento de las capacidades y los procesos organizativos que giran en torno a las cocinas tradicionales para que

sean incorporados en sus planes de desarrollo municipales, en sus agendas culturales, de promoción del turismo, como el potencial del desarrollo social y económico que dinamiza y moviliza a las comunidades de forma activa para recuperar su identidad, sus prácticas, construir su propio concepto de desarrollo y buen vivir, cuidando sus ecosistemas y sus parcelas con recursos e ingresos que les permita continuar sosteniendo la vida en las urbes.

**8.** Fortalecer en las regiones el aporte en la construcción de un inventario nacional de cocinas tradicionales, para dar rostro a esos sabores en estrategias que se traduzcan en alternativas de trabajo tales como el turismo local, recorridos patrimoniales, guanzas locales, festivales tradicionales donde se dignifique y retribuya de manera justa y equitativa la participación de las matronas, dando cada vez mayor participación en estos escenarios a diferentes matronas, de modo que se promueva la diversidad de saberes como orgullo e identidad de los pueblos o comunidades.

**9.** Que en medio de las disparidades e inequidades existentes, se insista en la gran oportunidad para el sector de la restauración gastronómica y la academia de repensar que al tomar, recrear o investigar un plato de una región, comunidad, familia en particular ésta acción deberá siempre acercarse a los otros, comensales propios o foráneos, no solo al plato,

sino a sus productos, a la historia que cuenta tras su consecución y logro, que permita a aquellos que están fuera de sus territorios poder acercarse a sus restaurantes para deleitarse fuera del hogar de esos sabores entrañables que los mantienen culturalmente vivos y comprometidos con sus lugares de origen, que dichos platos considerados como de cocina tradicional permitan sentar en una misma mesa los distintos estratos de la clase social, contando el valor de estos alimentos como productos de arraigo no solo en la ruralidad sino en las urbes, que sostienen la soberanía alimentaria y la economía de la mayoría de las familias de este país y cuyo mejor acceso en precio, calidad y contenido aporta directamente a su mantenimiento y preservación no solo en la cotidianidad de nuestra cultura, sino también en su conservación en los ecosistemas y sistemas productivos donde se encuentren los diferentes ingredientes.

**10.** Que la academia en este sentido, se comprometa igualmente a investigar, aprender y documentar de forma participativa, co-creada, integral y cercana a las comunidades locales su patrimonio cultural y alimentario, generando una mayor divulgación, no solo en textos académicos o recetarios que recaen en el reconocimiento de chefs o investigadores, sino en verdaderos procesos que involucren el diálogo, la reflexión, la experimentación significativa de estas cocinas y la apropiación social de las

mismas; donde se avive el fuego, el espíritu que mantiene el corazón, la identidad de los pueblos a partir de la tradición oral, la gestualidad, la ritualidad, la cotidianidad que permite su mantenimiento, adaptación y trascendencia a lo largo de los tiempos para las generaciones presentes y ojalá futuras; donde la información que se genere de los procesos de investigación sea asequible no sólo a las comunidades e instituciones que la respaldan, sino además a todos los públicos interesados en su promoción y divulgación pues lo que no se conoce no se conserva, lo que no se conserva no se usa, lo que no se usa desaparece.

Hoy la cocina se escribe, se lee, se disfruta en pantallas, pero cada vez alude menos al acto vivo y recreado de cocinar, se saborea desde el desinterés que esconde la lucha por la subsistencia. Hoy entre personalidades y egos, la cocina, la que se reconoce con valor, afronta el riesgo de unas cuantas individualidades a quienes no les interesa que todos coman. Hoy la historia de la cocina es llamada a pronunciarse, con el ímpetu de los datos, los relatos y la visión panorámica de los intereses de unos y otros, afrontando aún la realidad de las participaciones invisibilizadas de campesinos, indígenas, afros, negros, raizales, migrantes en lo que hoy se constituye como nuestro patrimonio culinario.

Hoy la cocina en Colombia debe ser un acto cada vez más vivo, dinámico, recreado y participativo, sin embargo, se enfrenta al reto de visibilizarse y buscar un lugar frente a las acciones y eventos que buscan cada vez mayor protagonismo en pantallas y eventos gourmet, por fuera de los contextos sociales y donde los protagonistas son otros que actúan de manera más individualista que como salvaguardas del patrimonio alimentario, y quienes desde sus intereses buscan dar a conocer "la piedra filosofal de la cocina colombiana", con poco o nulo interés en generar beneficios justos y retribución equitativa a los problemas sociales y ambientales que actualmente afrontan las comunidades en el país, acentuando de manera silenciosa otras brechas económicas en contextos urbanos donde el valor de un plato considerado de tradición o popular, es considerado como de menor presentación, aspecto no agradable o en síntesis de poco valor estético<sup>18</sup> bajo la consideración subjetiva de requerir ser transformado o adaptado, para darle no solo un estatus económico sino también de clase social.

En contraste existe, igualmente otro naciente y joven sector de la gastronomía colombiana en proceso de resistencia, conformado por personas de distintas profesiones que desde una mirada interdisciplinaria

18. Ver: <https://www.espaciosvecinos.com/rastros/nueva-cocina-colombiana/>

e integral busca poner en valor los ingredientes que representan la amplia agrobiodiversidad alimentaria del país, prácticas culturales y ambientales asociadas, pero sobretodo a las gentes y sus conocimientos; interesados en dar a conocer los medios de vida locales, las problemáticas que pueden comunicarse a través de la experiencia con un plato, así como fortalecer cada vez más el intercambio y la reflexión en torno al patrimonio alimentario, la identidad, la cultura y la búsqueda de bienestar para los productores y matronxs.

Para concluir, hacer historia de las cocinas, debería pasar por el tamiz de develar las identidades, las culturas, sus aportes y resonancias. Escribir sobre las cocinas es un imperativo que debe narrar aquella oralidad mantenida en el tiempo, que hoy enfrenta la extinción del encuentro como escenario espontáneo de desarrollo. Hacer hoy cocina debería partir del reconocimiento, del origen, así como de las formas, de la diversidad y la singularidad de los gustos de acuerdo a las pertenencias y las limitaciones en el acceso a los alimentos a nivel poblacional. Hacer cocina hoy debería poner en manifiesto y en primer lugar el propósito de dar de comer a todos, educar más en prosumidores y consumidores responsables que no desperdicien toneladas de alimento mientras a pocos kilómetros otros, duermen si probar el alimento o mueren de inanición, en contraste con

el esnobismo presumible en redes y pantallas.

Estudiar las cocinas hoy debería dejar de ser un tema de aparentes banalidades, para reconocerse como un ejercicio urgente, de solidaridad, de construcción colectiva y de inusitado realismo cotidiano, en un país que cada vez toma mayor protagonismo en las agendas ambientales y sociales globales. Empezar por reconocer e incluir el concepto de matronxs en nuestros imaginarios, es solo un primer paso para continuar avanzando en entendernos y aceptarnos en la diversidad, la pluralidad, la complejidad y la integralidad de lo que somos como un todo, la comprensión y apropiación responsable del rol que desempeñamos no solo como cocineros e investigadores sino también como ciudadanos en este objetivo común del acceso a los alimentos sanos, limpios, propios, abundantes, diversos, conectados con nuestro origen y el mundo emocional, con responsabilidad para su producción y consumo sostenible, y que a 10 años de la promulgación de la Política para el Conocimiento, Salvaguarda y Fomento de las Cocinas Tradicionales en Colombia (Ministerio de Cultura, 2012) nos deja un próspero camino para evaluar, rediseñar, disoñar, aunar esfuerzos y aprendizajes que posicionan la función política, ambiental, social y económica de las cocinas en las agendas regionales, nacionales e internacionales donde

se discute y se debaten los retos de la nueva normalidad y la crisis global que nos convoca y de la cual somos responsables para afrontar los retos de la nueva década del 2030, porque estamos convencidas que la fuerza de la boca modifica los pueblos y paisajes.

## Referencias

- Bedoya Morales, Enrique. (2010) *Fogón Caribe La Historia de La Gastronomía del Caribe Colombiano. La Iguana Ciega.* Colombia.
- De Sousa Santos, Boaventura. (2018). *Justicia entre Saberes, capítulo 8: la traducción intercultural.* Ediciones Morata, SL. Pp. 263-287.
- Dussel, Enrique. (1994) *Encubrimiento del Otro.* Editorial Abya Yala.
- Fernández Armesto, Felipe. 2009. *Historia de la Comida: Alimentos, Cocina y Civilización.* Tusquets editores. España.
- Cárdenas B. Klaudia & Consuegra, Cristina. *Historias junto al fogón. Patrimonio Natural fondo para la Naturaleza, USAID.* Bogotá. 2016. En:<https://es.scribd.com/document/315702755/Historias-Junto-al-Fogon>
- Mincultura (2012). *Tomo XVI Manual introductorio a la biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia.* Ministerio de Cultura. Bogotá.
- Mincultura, (2012). *Tomo XVII Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.* Ministerio de Cultura. Bogotá
- Morales, Enrique. (2017). *Capítulo I El Binde Atlanticense: Tres Piedras, Tres Etnias.* Libro Atlántico Sabe Rico. Gobernación del Atlántico. Editores Nomos S.A. Barranquilla Pp. 15 – 40