

ANTROPOLOGIA DEL UNIVERSO CULINARIO. VALIDEZ Y FUERZA DE UN ELEMENTO COTIDIANO EN LA CONFORMACION DE UNA IDENTIDAD SOCIOCULTURAL

Julían Estrada — Tesis — Universidad de Antioquia

Así son las cosas. Cuando trascendemos demasiado la noción de cultura, empezamos por darle definiciones para el vacío. A nadie — o casi a nadie — al consumir un delicioso plato de sancocho se le ocurre ponerse a pensar qué hay detrás de tan cotidiano (universal) y secular rito. Pero hay en esa simpleza un tránsito fisiológico y un evento social, ambos vitales y altamente ricos en manifestaciones culturales. La cultura está regada por ahí, desde los productos mismos que un grupo humano rescata de su medio ambiente, hasta la trascendencia sobrenatural que un pueblo le asigna al cocinar y al comer.

Julían Estrada Ochoa recorre el universo culinario enseñando diferentes facetas que, a pesar de tener el carácter de inventario general, tienen la validez de irse agregando, hasta mostrar lógica y secuenciamiento su riqueza.

El tema no es nuevo en la antropología, pero su rescate y sublimación, hasta volverlo institución, no es propio de quienes asumen "temas importantes" dentro de la disciplina.

Sin embargo, la cocina nace con el hombre, tiene su misma edad, e inclusive ha hablado por ese hombre (la arqueología prehistórica lo evidencia). La noción se descubre desde el momento en que el alimento crudo (o sea no cocinado, o sea las manzanas de Eva), se pone en manos recolectoras de Adán.

Los pueblos han consumido kumis y pan por milenios, pero para ello ha tenido que organizarse como ganaderos o como agricultores. La química y la física evolucionaron aceleradamente para mejorar la dieta alimenticia de faraones y pontífices. Estas disciplinas están ligadas a los avances culinarios que hicieron posible la chicha y la panela.

El comercio descubrió, en el cacao una eficiente forma de representar el valor de la mercancía. Y a base de "gustemas", Lévi Strauss indagó por el papel de la cocina en la filosofía indígena.

El universo culinario se extiende al instrumental primario de la consecución, preparación, distribución y consumo del alimento. Pero además, no son los individuos, sino los grupos, los estratos y las clases los que cocinan y comen. Y no se consume sólo con las manos y la boca; la vista permite poner el toque de gracia a un plato o lanzar a la desgracia a un mal cocinero.

El comer y la enfermedad no simpatizan. Dice Xavier Domingo (citado por Estrada) que hubo tiempos en que llamar al médico era como llamar al cocinero.

La patria también se hace en la mesa. Un mediano conoedor puede identificar la simbología de las naciones más fácilmente a través de un buen plato, que de un escudo o una bandera. Que el lector identifique las patrias del cerdo agridulce, el churrasco, el spaghetti y el filet mignon.

Después de su viaje a grandes zancadas por los tiempos y las tierras del "universo culinario", Estrada centra su mirada en la cocina antioqueña. Encuentra especies de la fauna y la flora propias de la región, que sirvieron en la cocina indígena y desaparecieron o lograron llegar hasta nuestros días, luego de la mezcla racial y cultural con africanos y españoles. Los colonizadores de América trajeron de sus viejos continentes otras especies. Todas juntas terminaron por darle identidad a una dieta paísa en la que, por ejemplo, se mezclan el maíz y el fríjol indígena, con el cerdo, el plátano y el arroz del viejo mundo.

Del campo pobre y escaso en la cocina y el comer, entramos en la mesa del "campesino de modo", con quien se tipifica la cocina antioqueña. Y con estos típicos, nos vamos trasladando a Cosmópolis (léase Medellín), en donde cohabitarán la tienda de la esquina con el supermercado, la sopa casera con el restaurante internacional.

La cocina ha llegado inclusive, en nuestro medio, a transformar la distribución de la vivienda. Sobreviven los nostálgicos del patio trasero que lindaba con la cocina-comedor, para quienes el

horror de la cocineta junto a la puerta de entrada al apartamento está ligado con cambios en la etiqueta del buen vivir.

El trabajo de Estrada Ochoa en el que la pretensión máxima es presentar a grandes trazos las enormes posibilidades de descubrir la cultura de los pueblos a través de lo que él denomina "el universo culinario", resulta un valioso ejercicio académico para optar el título de profesional en antropología.

La mirada cercana a lo que acontece en un espacio concreto y para unas comunidades determinadas, queda en perspectiva. Su acercamiento al universo culinario antioqueño rural, pueblerino y citadino es apenas inicial.

Las implicaciones que toda esa parafernalia de la cocina pueden tener en las formas de representación humanas: los códigos que están detrás de los alimentos, los instrumentos y los consumidores, son asuntos que quedan a merced de la expectativa por nuevos trabajos.

De todos modos, la Mención de Honor que le concedió la Universidad de Antioquia al autor, por abrir brecha en una nueva frontera de la disciplina antropológica, bien merece un brindis por los promisorios derroteros que le esperan a la antropología colombiana.

HERNAN HENAO



TUMACO