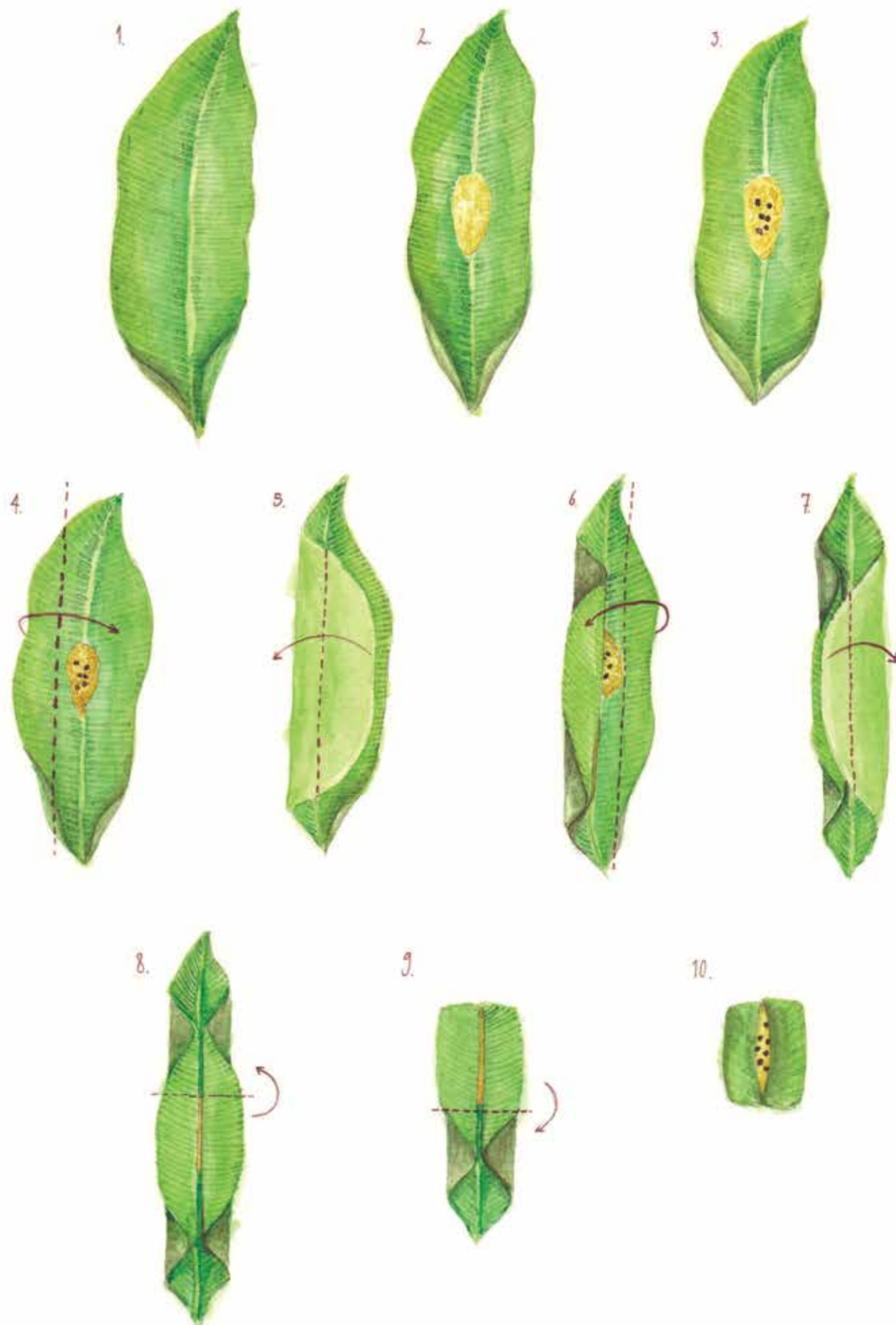


Quimbolito envuelto en hoja de achira



Origami criollo. Sabor y belleza de la cocina en hoja

JULIÁN ESTRADA OCHOA

Ilustraciones: Daniela Briceño Bello

El único animal que cocina es el hombre. En la historia de la humanidad, la *cocina* surge como el oficio universal por antonomasia; su presencia milenaria, en todas las civilizaciones y en los lugares más disímiles de la tierra, le otorga una impronta con características exclusivas. Todo comienza desde el instante en que nuestros parientes lejanos —los homínidos— aprovechan su ya ingeniosa inventiva, en cualquier momento y en cualquier lugar, para iniciar la llama... con ella nace la cocina. Don Tomás Carrasquilla, en su picaresca, lo expresaba así:

[...] se me antoja que, cuando apareció el hombre sobre el planeta, el fuego debía de estar tan prendido como ahora. Ni en suelo africano, ni bajo un firmamento luminoso día y noche, ni en la existencia más primitiva y rudimentaria, concibo al hombre sin candela. (Carrasquilla, 2019, p. 36).

Por su parte, el biólogo español Faustino Cerdón, en su libro *Cocinar hizo al hombre* (1985), escribe: “[...] en resumen, el homínido, al realizar la primera actividad culinaria, aplicó el calor producido en una reacción química, esto es, la combustión de la leña, a activar otras reacciones químicas, a saber, las que determinan en la práctica culinaria la transformación de una forma de alimento en otra” (p. 91). Y más adelante complementa: “Pero además la dificultad porque la cocina inicial tenía que realizarse en las condiciones más difíciles: a fuego directo sin aplicar más agua que la contenida en los alimentos, sin vasijas y con los útiles más rudimentarios [...]” (p. 92).

En asuntos de cocina, la creatividad, la invención, el ingenio y la recursividad son, sin lugar a dudas, cuatro características que ubican el quehacer culinario en la categoría de oficio artesanal. Es decir, la acción de cocinar no se limita únicamente a transformar las consistencias de los productos naturales; con ella

Antropólogo de la Universidad de Antioquia. Escritor, investigador, profesor universitario y periodista culinario. Autor de los libros *Fogón antioqueño* (Fondo de Cultura Económica, 2017), *Doña Gula. Crónicas y comentarios culinarios* (Cesac, 2016) y *Mantel de cuadros. Crónicas acerca del comer y del beber* (Ficción La Editorial, 2015). Ha colaborado de manera intermitente con artículos y columnas en diferentes revistas y periódicos nacionales, actualmente en *El Espectador* y en el periódico comunitario *Vivir en El Poblado*, pero también en *Catering*, *Bebidas & Manjares*, *Mundo Cocina*, *Cambio*, *Revista Credencial*, *Semana Cocina*, y en el *Boletín Cultural y Bibliográfico*. En 2010 recibió el reconocimiento a la vida y a la trayectoria por su aporte a la cocina colombiana, otorgado por el VIII Congreso Gastronómico de Popayán, y en 2019 el premio a la vida y obra en evento Bogotá Madrid Fusión.

nacen y se reproducen herramientas y accesorios de las más hermosas formas e ingeniosas funciones que, a la vez, se complementan con una prolífica gama de materiales y consistencias, generando así el mercado de la artesanía culinaria, hoy tan apreciado en todas las latitudes del planeta. Pero además, necesario es advertirlo, de la cocina, en su condición de espacio arquitectónico, históricamente se deriva el comedor, y es en la amalgama de estos dos habitáculos donde se conciben las acciones cotidianas del cocinar y el comer, acciones plenas de ritualidad, simbolismo y superstición, las cuales se realizan con objetos moldeados por la alfarería, tallados por la ebanistería, tejidos por la cestería y fundidos por la acería, entre otros oficios que gravitan en el universo culinario. Al observar la cocina desde su pasado milenario, constatamos que la parafernalia de equipos, accesorios y herramientas ha evolucionado de manera sorprendente, dado que la física y la química han hecho presencia permanente en su proceso de renovación tecnológica. Es así como en los últimos 150 años, con la domesticación de la electricidad, aparecen: estufa y horno eléctricos, nevera, olla de presión, robot de cocina, estufa de vitrocerámica, horno de microondas y horno de vapor combi, estos dos últimos auténticos artefactos del vanguardismo tecnológico, cuyas inverosímiles y significativas propiedades han revolucionado los tiempos y los procesos de preparación de la cocina moderna mundial.

Paradójico: actualmente en los cuatro puntos cardinales de la tierra todavía sobrevive una cocina primitiva que se enfrenta a la modernidad. Es la cocina de la guadua, el bambú, el estropajo, el totumo, la fibra vegetal, la madera. Es la cocina en la que cotidianamente tienen una utilización práctica las cáscaras, los tallos, las semillas. Es aquella cocina en la que no solo se emplea uno de los elementos más representativos del reino vegetal, como alimento con variados y suculentos sabores, sino que su versatilidad lo convierte en el más ingenioso accesorio de la parafernalia culinaria. Nos referimos a aquel órgano que caracteriza botánicamente a las plantas, y cuya principal función en el ciclo vital de este reino es realizar la fotosíntesis: hablamos de la sencilla y fascinante hoja. Observemos: su versatilidad nos exige aprender sobre los múltiples usos que se le pueden dar debido a las numerosas y bellas maneras que existen de plisar este símbolo universal de la clorofila, el cual termina siendo unas veces recipiente para la preparación, reemplazando ollas y caldero; otras veces accesorio para servir lo cocinado, sustituyendo la vajilla; empaque para transportar animales vivos como gallinas, iguanas, conejos, pavos, y tortugas; receptáculo para preservar alimentos como sal, carne, longanizas, chorizos, morcillas, quesos y mantequilla, y frecuentemente un óptimo empaque para comercializar manjares de dulce como bocadillos, confites, turrone, cocadas, gelatinas.

Permítasenos ahondar un poco en la versatilidad referida para, con base en lo anterior, recalcar en la multiplicidad de usos de las hojas, dividiéndolas en cuatro grandes grupos: 1) las que se usan para envolver alimentos en estado crudo; 2) las que se usan para envolver alimentos durante su proceso de preparación; 3) las utilizadas para empacar y proteger alimentos una vez se encuentran preparados, y 4) las que se emplean para transportar y proteger alimentos en condición de carga de cosechas. Proponemos una rápida mirada a los usos y envolturas de las hojas, la cual hará evidente cómo en todas las regiones del país existe una riqueza de envoltorios con marcadas diferencias y características en su utilización. Veamos algunos ejemplos.

Las hojas de los helechos (en Colombia existen más de 1.600 especies diferentes), que se encuentran entre los 150 y los 3.500 metros sobre el nivel del mar,



helicho



juncos



bocadillo



capacho de mazorca



paacas de paucala

quesillo



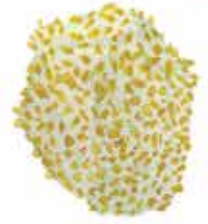
melcocha



caña de azucar



apuchco de arroz



costal

figue



helado de paucala

lengua de vaca



hoja de plátano



hoja de arhican



tungos



tojoncos



Mantecados



Pandaos



Insulros



Taymas



quimbolitos



Tamales



Kallacas



Labellito de angel



pastiles



son usadas en varias regiones (Caribe, Llanos, Altiplano Andino, Santanderes, Gran Tolima, Antioquia grande) para envolver carnes crudas y frutas de rápida descomposición. Así mismo, en las plazas de mercado de muchos municipios de Boyacá y Cundinamarca se utilizan para forrar canastos y guacales destinados a transportar frutas y verduras. En Barbosa (provincia de Vélez, en Santander) y en Moniquirá (provincia de Ricaurte, en Boyacá), con las hojas de los juncos y las eneas que nacen a orillas de los pantanos se tejen estuches para vender bocado y espejuelo. También en Santander y Boyacá, así como en Cundinamarca, las hojas de una planta llamada *sobretana* o *servitana*¹ se utilizan para envolver tamales y quesillos, o para cubrir masas en reposo. Los campesinos boyacenses y santandereanos empacan los huevos de gallina en las vainas de las hojas de *carrizo*² o en cachos de mazorca cuyo tamaño permite acomodar dos huevos por hoja; este mismo cacho es utilizado en Piedecuesta (Santander) para envolver golosinas con miel de caña batida y batidillos (melcochas anisadas), los cuales se suelen acompañar con cáscara de limón rallada y queso.

En las regiones paneleras cultivadoras de caña, se usa la hoja de guadua para envolver panela en los trapiches, y otra hoja que llaman *paja de empaque* para proteger objetos frágiles y taponar el cierre de costales con carga delicada o quebradiza; estas hojas también se utilizan en Cauca, Nariño y Valle para envolver bollos de maíz blanco, quesos y bollos de yuca, respectivamente. Las hojas de la caña de azúcar se han empleado en los trapiches de todo el país para disponer las pacas de panela (cada paca contiene 24 atados, es decir, 48 panelas cuidadosamente apiladas), las cuales se amarran con dos rejos (sogas de cuero) y entrecruzando las hojas de caña se organiza la carga en las mulas para su transporte.

Finalizamos esta breve mirada haciendo alusión a una hoja de suma importancia: el fique. Durante siglos, en la historia cultural de nuestros pueblos indígenas y campesinos, se consideró un elemento de uso cotidiano, para la elaboración del imprescindible y mágico costal con la fibra extraída de sus hojas lanceoladas. Para nadie es un secreto la trascendencia y versatilidad que tiene un costal. A guisa de ejemplo, basta comentar que desde finales del siglo XIX, tanto en el Huila como en el Cauca, cuando el macondiano hielo fue conocido por las comunidades rurales y urbanas, con el afrecho del arroz (léase cascarilla del grano) se cubrían los bloques que los campesinos de aquellas regiones arrebataban a los nevados circundantes para transportarlos en costales de fique durante largas jornadas de camino. Con dichos bloques era posible la creación culinaria del famoso salpicón de Baudilia en Popayán y los helados de paila, otrora famosos en La Plata (Huila) y sus alrededores.

La *cocina en hoja* es un proceso de preparación presente en las cocinas indígenas y campesinas de Asia, África, América, Oceanía, Europa central, Europa septentrional y otras latitudes cercanas. Cocinas como la mexicana, la guatemalteca, la tailandesa, la vietnamita, la coreana y otro centenar de ellas en el Pacífico involucran en sus recetarios gran cantidad de hojas, logrando con ellas una sazón y una presentación de absoluto reconocimiento por parte de la alta gastronomía mundial. En Colombia, la cocina en hoja es un legado de nuestra cocina indígena; lo anterior significa que, desde mucho antes de la llegada de los españoles, la cocinera aborigen ya aprovechaba una gran variedad de hojas y con ellas preparaba diferentes recetas, muchas de las cuales durante los años de la Colonia fueron intervenidas por las manos de la cocinera española y la cocinera africana, contribuyendo así al mestizaje y enriquecimiento de nuestra tradición culinaria. Un sucinto inventario de las hojas más reconocidas en la cocina popular colombiana

1. Para ampliar información se recomienda consultar “Una guía para restaurar los ecosistemas en Colombia. La región central en Antioquia: vertientes intermedias”, de Mateo Hernández Schmidt (2014). Recuperado de <http://biodiversidad-yconservacion.blogspot.com/2014/04/>

2. Véase “El carrizo y sus utilidades”, un artículo de Santos Cirujano y Ramón Morales (1997), publicado en la revista *Quercus*, n.º 136, 36-37. Recuperado de <http://www.rjb.csic.es/jardinbotanico/ficheros/documentos/pdf/pubinv/RMV/182QUERCUS.pdf>

nos permite mencionar, además de las referidas atrás, las hojas de bijao, maíz (lo que se llama el capacho), chócolo, yuca, almendro, plátano, papayo, parra y achi-ra, las cuales son convertidas en hermosos empaques por cocineras y artesanos culinarios, quienes con espontánea estética logran reforzar la presentación y los sabores de cientos de preparaciones de las cocinas de sal y de dulce, manteniendo su impronta de cocina ancestral.

Hoy, en las cocinas regionales de nuestro país, existen más de ochenta recetas de sal y de dulce preparadas en hoja, que diariamente salen de fogones rurales y urbanos del Caribe, el Valle del Cauca, los Llanos Orientales, el Gran Tolima, el altiplano cundiboyacense, los Santanderes, Antioquia y Eje Cafetero, todas recetas con excelente sazón, es decir, con cualidades suficientes para hacer presencia a manteles en los restaurantes de categoría de las más importantes ciudades del país: tungos, cojongos, mantecados, insulsos, pandaos, tapaos, fiambres, quimbolitos, cabellito de ángel, bollos, ayacos, hallacas, tamales, pasteles... Aunque están ausentes en las cartas de dichos restaurantes, afortunadamente siguen siendo la materia prima de una *cocina de subsistencia* para miles de hombres y mujeres, ancianos y niños, que en su condición de vendedores ambulantes sobreviven vendiendo estas preparaciones. De igual manera, la cocina en hoja es *cocina de resistencia*, dada la persecución que en los últimos dos lustros viene sufriendo esta técnica culinaria por parte de diferentes agencias del Estado, las cuales en aras de la asepsia y otras tantas normas de sanidad (de origen europeo y anglosajón) implementan un conjunto de directrices en contra de todo alimento que popularmente se empaque en hoja y se venda en calles, carreteras o plazas de mercado. A diario, los controles a la producción artesanal son cada vez más exigentes y, mientras surgen productos sustitutos con empaque plástico y código de barras que aseguran su presencia en los almacenes de grandes superficies, los productos en hoja tienden a desaparecer.

Así las cosas, permítasenos hacer una breve relación de algunas de las preparaciones mencionadas en líneas anteriores, pero antes advertimos que no se trata de ofrecer sus recetas, sino de compartir características históricas y culturales de relativa importancia. Veamos:

- **Tungos:** Pertenecen a la gran tradición culinaria de los envueltos en hojas, cuyo plato más representativo es el tamal. En los Llanos Orientales, consisten en una masa dulce de arroz con queso que se cocina al baño de María en una hoja llamada *lengua de vaca* (común en la Amazonía y en la cuenca del río Magdalena), habitual en la cocina por su tamaño y resistencia. También se utilizan hojas de bijao, las cuales se soasan para permitir una manipulación más flexible (proceso que se lleva a cabo con la mayoría de las hojas utilizadas en cocina). En la preparación se utiliza arroz redondo, mezclado con un poco de pichero (leche agria), queso, azúcar y canela (opcional). Su forma es cuadrada y son de tamaño pequeño. Se arman y amarran colocando los cubos de masa preparada sobre las hojas de bijao dispuestas en cruz.
- **Cojongos:** Con este nombre se les conoce en Nariño, pero en el Huila se denominan “pojongos”. Son pequeños buñuelos preparados con masa de maíz amarillo, condimentada con sal, comino y cebolla larga, para ser envueltos finalmente en hoja de plátano. Se cocinan en agua por media hora y se sirven como acompañamiento de sopas y otros platos. Famosa en todo el departamento de Nariño, pero de manera muy especial en Pasto, la sopa de cojongos o de envueltos de añejo tiene un secreto y es la proporción de comino que se utiliza en su preparación.

- **Mantecados:** También se les conoce como pan de maíz, que fue inicialmente elaborado por los aztecas y los mayas en México, y luego se extendió a Mesoamérica y al sur de los Estados Unidos. Lácides Moreno Blanco (1998) publicó una receta de mantecados elaborados con harina de maíz. La mantecada surgió en Europa después de la introducción del maíz al Viejo Continente, y el pan de maíz, por supuesto, en América, continente en el que tuvo origen el cereal. Esta receta, según los investigadores de historia gastronómica, quedó olvidada hasta principios del siglo XIX, cuando una monja del convento de Sancti Spiritus de Astorga (León) la desempolvó, la aplicó y logró incorporarla a las comidas habituales. En Colombia también hay muchas recetas y las más reconocidas son las de la región cundiboyacense. Famoso es el paseo dominical, desde Bogotá hasta Zipacón y parajes aledaños, para comprar pan de maíz. Anteriormente se ofrecía envuelto en hoja, pero hoy en muchos lugares se ofrece empacado en plástico, con sello del Invima y código de barras.
- **Insulsos:** Se trata de una preparación tolimense típica que suele acompañar la lechona. Los productos para su elaboración son: harina de maíz, panela, canela, agua y hojas de plátano para envolver. La masa del insulso, una vez está fría, tiene una consistencia similar a la de la natilla, aunque presenta mayor firmeza. La mezcla se cocina durante veinte minutos y se deja reposar hasta que enfríe; se disponen las hojas de plátano para envolver la cantidad conveniente y, por último, se llevan los insulsos al horno (anteriormente de leña) durante dos horas aproximadamente.
- **Pandaos o patarascas:** Son los nombres (de origen quechua) que recibe la preparación del pescado de río en la Amazonía colombiana y peruana. Los filetes del pescado se ponen sobre hojas de plátano y van a la parrilla sobre brasas de carbón. Se sazonan con *palillo* (cúrcuma amazónica) y *charapita* (ají dulce), y se acompañan con plátanos fritos y fariña (harina a base de yuca).
- **Tapaos o tapados:** Se le llama así a una manera de preparar los pescados en algunas poblaciones del Pacífico colombiano. Su autenticidad radica en que los calderos utilizados para la preparación se tapan con grandes hojas para formar con ellas una cámara de vapor que aromatiza el arroz o el sancocho. Los ingredientes de un buen tapao son: pescado entero o en filetes, plátanos verdes, papas, yuca, pimentón, ajos, cilantro cimarrón (en Guapi lo llaman *chillangua*), comino, cebolla larga, achiote y tomates. Algunas cocineras hacen el tapao con leche de coco en lugar de agua.
- **Quimbolitos:** Son primos hermanos de la humita, el chigüil, la arepa de patate y el tamal. También, primos segundos del ayampaco, el bollo de madero, el maito y la tonga. La etimología de su nombre (vocablo quechua) es desconocida. Parece ser que en el siglo XIX la masa se llamaba “de quimbolito” y con ella se hacían tortas de horno. Los más famosos se preparan actualmente en San Juan de Pasto y sus ingredientes son: harina de maíz, mantequilla, huevos, queso, uvas pasas y en algunas ocasiones trocitos de chocolate. Se envuelven en hojas de achira (sagú) y se cocinan al vapor. Se acostumbra como postre o para acompañar una taza de café.
- **Cabellito de ángel:** Originalmente es una receta de la repostería española cuya base principal es la cidra y se prepara desde hace siglos en todas las

provincias ibéricas. En nuestro país se hace con papaya verde (que reemplaza la cidra perfectamente). El procedimiento es el mismo que se sigue en España: se ralla la papaya verde y se carameliza el rallado con panela para luego servir en pequeñas cucharadas sobre hojas de limón. El nombre se deriva de la analogía con los bucles del cabello rubio con los que se suele representar a los ángeles; en la costa Caribe los niños han cambiado el sustantivo “cabellito” por “caballito”. Hoy los “caballitos” son también ventas ambulantes callejeras, pregonadas en los pueblos del Caribe sabanero por mujeres que buscan subsistir con las hojitas del limón y su sabor a cuestras.

- **Tamales, ayacos, hallacas, bollos, envueltos y pasteles:** Conocedores y profanos no terminan de discutir sobre las similitudes y las diferencias entre las preparaciones de este apartado. Permítasenos algunas generalizaciones, más con el ánimo de aclarar que de confundir. En Colombia, el tamal es básicamente una masa de maíz seco pilado o de harina de maíz, rellena de carnes y verduras, que por lo general va envuelta en hojas de plátano o de bijao, amarrada con pita o cáñamo, y cocinada en olla o caldero grande y abundante agua. Tamales hay de distintas formas: pueden ser ligeramente esféricos (amarrados por el extremo superior, lo que les da apariencia de bolsa, como es el caso de los tamales del Gran Tolima), rectangulares y aplanados, cilíndricos u ovalados. En zonas del Norte de Santander y los Llanos Orientales, el tamal recibe el nombre de hallaca y tiene garbanzo, pasas, huevo duro y aceitunas, obviamente por su parentesco culinario con el fogón venezolano. En la costa se conocen más como pasteles; son de arroz y se envuelven en hojas de bijao o de almendro, que les agregan su sabor característico. En la región del Tolima la masa también es de arroz y, además de las carnes, llevan huevo cocido y arveja amarilla, y la hoja de envoltorio es de plátano. En el Cauca, a la base de la masa del tamal de pipián se le agrega maní molido. El tamal es un plato tradicional que hace parte integral de la cultura de todas las regiones de Colombia. En el país hay distintas variedades de tamal según la región, y los más reconocidos son: boyacenses, caucanos, costeños (cesarense y cordobés), llaneros, nariñenses, paisas o antioqueños, amazónicos, santafereños, santandereanos, tolimenses y vallunos. En 2006, el tamal fue nominado como símbolo cultural de Colombia en el concurso organizado por el Ministerio de Cultura y la campaña Colombia es Pasión.

A propósito de lo anterior, hace algunos años me topé en un supermercado con un tamal que venía en lata. Me pareció un adfesio el que quizás la más icónica de las preparaciones, que utiliza la hoja en su presentación, haya sido desnaturalizada de esa forma. Eso me permitió recordar, en un artículo que escribí, que lo más importante de esa receta es la hoja o, mejor dicho, su envoltorio, su ropaje, el cual, con el calor, le otorga a la masa el exclusivo sabor de la fibra natural que la transformará en un bocado preñado de aromas, difícil de homologar. Quienes adoramos el tamal en sus múltiples versiones sentimos un placer libidinoso en su “desvestida”. Es un hecho: abrir el tamal, sentir sus olores, recibir sus vapores en nuestro rostro, observarlo estático sobre las brillantes hojas, y dejarlo reposar unos instantes para proceder a desaparecerlo, es un deleite casi sensual.

En 1981, el profesor e investigador de la Universidad Nacional de Colombia, Santiago Díaz Piedrahita, publicó un librito titulado *Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos*. Hoy, dicho libro constituye un verdadero tesoro bibliográfico para la cocina colombiana y debería de estar presente en todas las



oficinas y restaurantes de cocineros profesionales, en todas las bibliotecas públicas de Colombia y en todas las bibliotecas de las numerosas escuelas de cocina que hoy funcionan en nuestro país, las que, a su vez, deberían de involucrarlo como capítulo obligatorio en la formación del futuro cocinero colombiano. Atinadamente, en el año 2012, el Ministerio de Cultura incluyó en su maravillosa Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, compuesta por 17 libros, la obra del profesor Díaz Piedrahita. Ratificaremos lo escrito en las líneas anteriores citando algunos párrafos del magnífico prólogo que Mario Andrés Rodríguez Larrota, director del programa de Conservación y Restauración de la Universidad Externado de Colombia, escribió para este libro:

El trabajo que se presenta se apropia de varias disciplinas, como bien lo dice el autor, “para que los datos obtenidos sean de utilidad no solo a botánicos, sino a los etnólogos, antropólogos, folcloristas y filólogos”; hoy agregaríamos: a gastrónomos, nutricionistas, chefs y todos aquellos interesados en el conocimiento, rescate y uso de las especies botánicas en la cocina colombiana. Es así como esta obra deja de ser un documento especializado para científicos y académicos y ahora es una magnífica referencia para todo aquel interesado en experimentar con la culinaria más especializada de nuestros ancestros.

Analizar el empleo de las hojas de las plantas en la cocina supone un acercamiento a la arqueología y la historia de las comunidades de nuestro territorio. Díaz estudia su utilización con una perspectiva de la evolución de las formas de domesticar y producir los alimentos. Según esta consideración la idea primigenia de utilizar los recursos naturales para preservar, cocer, aderezar o transportar los alimentos se debe considerar como la respuesta a una necesidad básica de nuestros más lejanos ancestros. Estas prácticas conformarían la base de muchas técnicas que, por su utilidad o arraigo, se sumaron al conjunto de las tradiciones culinarias que subsisten hasta nuestros días.

Resultan sorprendentes los datos que nos presenta el trabajo. Un número considerable de hojas se emplean en los más diversos contextos geográficos del país. Es este un inventario que reconoce la riqueza de un patrimonio prácticamente desconocido para muchas personas, y que suma a la enumeración de las plantas referencias precisas de su clasificación taxonómica y su distribución geográfica, descripciones de sus usos entre las comunidades humanas y, además, ilustraciones que ayudan a reconocer el ingenio y la tradición en la confección de los empaques de las viandas.

[...] La producción de alimentos, y con ella la utilización de las hojas en los diferentes procesos culinarios, conforman un rico patrimonio que hoy se ve amenazado por la producción masiva. En tales circunstancias los conocimientos ancestrales sobre el medio cobran su mayor importancia, pues permiten rescatar cultivos de especies nativas y la huerta casera, y fomentar la preferencia por los productos locales y por las técnicas sostenibles de procesamiento, conservación y presentación de los productos. Son, todas ellas, elecciones de peso en nuestra era de productos importados, comida rápida y plástico desechable.

El drama del crecimiento de los centros urbanos colombianos amenaza con acabar las cocinas tradicionales. La ruptura con lo rural debilita la reproducción de las prácticas culturales. En las ciudades cambian o desaparecen las relaciones con los cultivos y con la estacionalidad de los productos, y así mismo la necesidad de producir y conservar ciertos alimentos, y en consecuencia se extingue la educación oral y la conservación de las cocinas entre los grupos sociales.

[...] La culinaria actual tiene todo un mundo por descubrir en esta obra. Las hojas no solo se muestran como un material útil en la preparación de los alimentos, sino que destacan sus valores agregados, como medios de procesamiento y portadoras de sabor. Es ineludible, entonces, la referencia a los sentidos del olfato y el gusto cuando reconocen los aromas de un tamal en la olla, de un jugoso filete de pescado envuelto en hojas y quemado por las brasas, o la textura aterciopelada de una conserva envuelta en paquetitos de hojas secas. Sin duda hay un gran potencial en la exploración de estas cualidades en las cocinas contemporáneas. ¿Cuánto tenemos que reconocer de nuestras cocinas tradicionales para valorar y consolidar una auténtica gastronomía colombiana? (pp. 10-12)

Quede claro: la cocina en hoja es una maravillosa técnica de preparación culinaria, pero además es un prodigioso recurso que la naturaleza le ha otorgado al hombre y este lo convierte en materia prima para un importante sector productivo como es el artesanado culinario. En Colombia el oficio de artesano culinario no está reconocido y pasa lo mismo con su producción, dado que ni la principal agencia del gobierno que fomenta las artesanías (Artesanías de Colombia) concibe la categoría de “artesanía culinaria”, ni esta tampoco ha sido considerada por la crítica y el periodismo gastronómicos. Precisemos: por artesanado culinario se entiende aquel acervo de resultantes culinarias a partir de las cuales la sabiduría popular ha desarrollado un conjunto de técnicas tendientes a mantener sus alimentos resistentes al proceso natural de descomposición que se genera con el paso del tiempo; es decir, intenta hacerlos perdurables, aplicando técnicas tales como ahumar, salar, orear, enterrar, deshidratar, embalar, caramelizar, calar, confitar, fermentar... El resultado permite definir estos alimentos como productos de salsamentaria, los cuales a su vez hacen parte del inventario de manjares criollos que conforman la ingeniosa cocina de fiambre, cuya versatilidad y succulencia están representadas por el prolífico recetario de la cocina en hoja, auténtico origami de nuestra clorofila vernácula.

El futuro de la cocina en hoja es responsabilidad de las nuevas generaciones de investigadores culinarios y, así mismo, de propietarios de restaurantes, cocineros profesionales, nutricionistas, ingenieros de alimentos, biólogos, ingenieros agrónomos y botánicos. Es necesario iniciar una estructurada y bien planeada campaña pedagógica, a nivel nacional, que involucre a los alumnos de primaria de todos los colegios públicos y privados del país, y que dicha campaña se mantenga como resultado de una política de Estado. Hace 39 años el profesor Santiago Díaz Piedrahita advertía y denunciaba en su investigación el oscuro futuro que las hojas como envoltorio de alimentos tendrían si no se daba una concientización acerca de su valor patrimonial, para lo cual presentó a la comunidad científica de la época un inventario de 136 especies diferentes que se empleaban en procesos culinarios. En la actualidad, nadie sabe con absoluta propiedad cuántas hojas estamos utilizando. Tenemos una hermosa e importante tarea por hacer. ¡Procedamos! ■

REFERENCIAS

- Carrasquilla, T. (2019). *Diez ensayos*. Universidad de Antioquia.
- Cordón, F. (1985). *Cocinar hizo al hombre*. Tusquets.
- Díaz Piedrahita, S. (2012). *Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos*. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia (vol. 12). Ministerio de Cultura.
- Moreno Blanco, L. (1998). *Recetas de la abuela*. Planeta.