



Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva

JULIANA DUQUE MAHECHA

Ilustraciones: Felipe Carrión Penagos

El gastrónomo no está ni preso por la tradición ni deslumbrado por la novedad. Los períodos de cambios gastronómicos son inevitables así como los de polémicas gastronómicas. Cuando no hay polémica no puede haber experimentación, ya que no existe espacio para la controversia si no hay tensión entre la tradición y la invención, o entre la invención y el academismo. (Revel, 1982, pp. 149-155)

La cultura sucede entre un pasado que nos llama a recordarlo, un presente que ofrece el espacio para vivirlo —o por lo menos pensarlo— y un futuro que lo reta a transformarse, a sobrepasarse y a dejarse olvidar, al menos parcialmente. La tensión constante entre lo que cambia y lo que permanece es la base de la actividad humana y de lo que llamamos identidad. La innovación es un signo de movimiento, de aprendizaje, así como de producción de conocimiento, y la transformación en las prácticas y tradiciones es el modo en que la producción cultural fluye. Por otro lado, la condición para que las comunidades pervivan, más allá de cualquier transformación generacional, económica o sociocultural, es precisamente la permanencia de ciertas costumbres¹.

Esta tensión no es ajena a lo que está sucediendo en el mundo culinario, y de hecho define lo que está pasando en él, como uno de los ámbitos esenciales de la cultura.

Parto de la idea de la cocina como un conjunto de prácticas resultantes tanto del conocimiento de cómo preparar y usar ciertos alimentos como de la lógica bajo la cual se aplica este conocimiento. Es “el constructo propiamente cultural que sistematiza las prácticas culinarias y transforma el gesto espontáneo culinario en un código cultural estable. La cocina, como el acto de comer con otros, convierte lo privado en público, lo singular en colectivo, lo material en cultural” (Ferguson, 2004, p. 3). El conocimiento culinario es una combinación de la

- I. En su definición más formal, según el *Diccionario de la lengua española*, la tradición se entiende como “la transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación”. Además, como “un conjunto particular de historias y creencias”. De otro lado, la innovación se define como la “creación o modificación de un producto, y su introducción en un mercado”.

Maestra y doctora en antropología sociocultural de la Universidad de Cornell con pregrado en filosofía de la Universidad Nacional de Colombia. Su trabajo se concentra en el desarrollo gastronómico en el contexto de los movimientos y redes alrededor de la producción y el consumo de comida, basados en la tensión entre tradición e innovación culinaria, así como en la antropología de la comida y la relación entre gastronomía y cultura. Participó como asesora en diversos proyectos de implementación de la política de cocinas tradicionales de Colombia del Ministerio de Cultura. Es consultora, editora y escritora en temas de cocina y gastronomía, y autora del libro *Sabor de casa: 12 maneras de hacer cocina colombiana y la historia de sus protagonistas* (Intermedio, 2017).

habilidad, la experiencia (técnica) y la lógica en que se basa, que cambia de un lugar a otro y por eso mismo ayuda a explicar las diferencias entre una cocina y otra. Fisiológicamente, comer es el acto de ingerir alimentos para nutrir el cuerpo. Sin embargo, como en el caso de la cocina, también es un acto cultural de comunicación por el cual la comida que se consume se vuelve un símbolo de la identidad de una persona, una comunidad o una sociedad.

Por su parte, la gastronomía se relaciona con una idea que para algunos complementa el significado de la cocina como un acto cultural, que la eleva a un nivel artístico y cultural más sofisticado, mientras que para otros la lleva a un nivel de sensualidad y disfrute específicos. Para otros más, representa un conjunto de conocimientos y elementos asociados esencialmente con lo culinario (ingredientes, recetas y técnicas) pero que tiene sus principios propios y discursos distintos a los de expresiones exclusivamente culinarias.

Además de involucrar aspectos de la física, la química, la cocina, la administración y la economía política, entre otros, la gastronomía considera “el efecto de la comida en la moral del ser humano, en su imaginación, su espíritu, su juicio, su coraje y sus percepciones” (Brillat-Savarin, 2008, p. 52). Y el periodista y filósofo Jean-François Revel se refiere al gastrónomo como un investigador que es “a la vez curioso y suspicaz, arriesgado y conservador [...]. El que siempre debe buscar nuevas sensaciones y al mismo tiempo temerle a la novedoso” (Revel, 1982, p. 149).

En suma, la gastronomía es el arte de codificar el “buen comer” que, junto con la cocina, supone expresiones históricas y materiales a través de las cuales las personas ejercitan su capacidad de interpretar, apropiar y transformar valores colectivos. La definición de Revel, sin embargo, apunta justamente a la tensión productiva que genera la actividad cultural: una conversación constante entre la actitud conservadora y “tímida” que protege las tradiciones conformadas por lo que llamamos el pasado, y la visión de vanguardia que representa curiosidad y exploración, así como la actitud creadora que nos permite proyectar el futuro.

Este texto analiza los discursos alrededor de las tradiciones culinarias colombianas, no necesariamente como parte de la misma red, sino como parte del mismo fenómeno, y de una realidad nacional que nos ha llevado a preguntar qué hacer y cómo proteger estas tradiciones en el torrente de tendencias innovadoras y del flujo imparable del mundo actual. Las interpretaciones del conocimiento culinario tradicional en Colombia giran en torno a la construcción de lo que se siente cercano o de uno —“lo propio”—. No solo por diferenciarse de “lo global”, sino también como una postura que pretende poner fin a una historia de vergüenza en relación con las prácticas indígenas y campesinas, y también con una ansiedad profundamente arraigada que tenemos como colombianos y latinoamericanos, producto de una sociedad tremendamente estratificada.

El llamado al reconocimiento y respeto de nuestro pasado culinario se lleva a cabo por parte de actores como el Estado colombiano, la industria culinaria, la academia, colectivos o cooperativas de producción y comercialización, medios de comunicación y consumidores extranjeros y locales. El sentido de pertenencia y orgullo al que apunta tiene la intención de potencializarse o evolucionar mediante un manejo informado, así como a través de la valoración y recreación “correcta” de lo tradicional y patrimonial.

Es un hecho que durante las últimas cuatro a cinco décadas ha habido una expansión de iniciativas económicas, culturales y políticas en relación con la alimentación y la cocina. Esto se refleja en la apertura de distintos tipos de restaurantes, escuelas de cocina, tiendas especializadas en ingredientes locales y foráneos; en la aparición de programas de televisión, la publicación de revistas y libros especializados, como también en la ejecución de festivales y eventos temáticos a nivel municipal, departamental y regional. América Latina no es ajena a este fenómeno. Como lo explica el historiador José Rafael Lovera (2005):

Durante el siglo XIX y la primera mitad del siglo XX, el panorama no cambió significativamente. Sin embargo, en la segunda mitad de este último, la cocina como profesión floreció en Europa, particularmente en Francia, y aquellos que la practicaron ganaron considerable prestigio social y un alto estatus económico que pronto influyó en Suramérica. Fue principalmente durante la década de 1970 que la expansión de la comunicación de masas y el consiguiente fenómeno de globalización provocaron la aparición de muchas vocaciones culinarias. (p. 80)

Algunas de las tendencias culinarias más populares que han ayudado a delinear este proceso incluyen la llamada “cocina fusión”; los principios de producción, preparación y consumo de alimentos basados en el movimiento Slow Food; la agricultura “limpia”, alternativa u orgánica; el consumo de alimentos “o kilómetros” y de comida casera (*comfort food*), y el comercio justo (*fair trade*), entre otras. Todas estas orientadas a la reflexión sobre la cadena de producción industrial de alimentos, con el objetivo ulterior de obtener un mayor control sobre qué se produce y qué se consume.

Estas consideraciones sirven como contexto para establecer una perspectiva de análisis desde la cual se plantea lo siguiente: la cultura culinaria local implica códigos sociales complejos e incluso contradictorios que incorporan dilemas sobre la autenticidad y la exotización. La idea de la autenticidad no es aquí una construcción de una perspectiva exclusivamente externa y ajena —digamos falsa— sino también una posible señal de crecimiento, apropiación y horizontalidad que tenga como base un proceso cultural genuino. Por otra parte, la exotización no solo se asocia con la instrumentalización del conocimiento de los grupos marginados —a través de la idealización o mercantilización— sino con un discurso basado en experiencias y contribuciones reales a procesos más democráticos, dignas de ser exploradas si es esta su naturaleza.

En su investigación sobre cómo distintos grupos sociales dan significado a distintos objetos materiales y prácticas, el sociólogo Richard Sennett examina la coexistencia de estas contribuciones y los dilemas que plantea, más específicamente las acciones de resistencia y ambigüedad que implica una cultura “que se practica”, que se construye y sucede en la vida real. Desde una perspectiva pragmática, Sennett sugiere una reconciliación entre teoría y práctica, así como entre el productor y el consumidor, a través de una visión más comprehensiva y orgánica de los oficios artesanales y técnicos, y de la cultura como un conjunto de prácticas diarias y no de representaciones estáticas (Sennett, 2008)².

IDEOLOGÍAS CULINARIAS

Independientemente de si las tradiciones culinarias se transmiten de boca en boca, de familia en familia, o de comunidad a comunidad, estos aspectos se van transformando o alterando de una u otra manera. Darle sentido a un hábito cultural, como este tipo de prácticas, puede ocurrir mediante un acto significativo

2. Ver también *Practicing Culture*, de Craig Calhoun y Richard Sennett (Routledge, 2007).

MINUTOS
SUSHI
ENDIVIDAC



TINTO
FUSIÓN
BEBIDAS
FRIAS
GO



de reproducción y repetición, pero también a través de diferentes formas de explicación o traducción del mismo (Hobsbawm y Ranger, 1983).

Al menos tres pares de fuerzas opuestas o en tensión constante juegan un papel en este proceso de interpretación del conocimiento culinario tradicional. Por un lado, las llamadas costumbres y lo ancestral en oposición a lo actual y lo nuevo. Por otro, lo homogéneo y unificador frente a lo diverso y diferenciador. Y por último, lo individual o personal frente a lo compartido y colectivo.

Así, la interpretación de la cocina tradicional genera la siguiente paradoja: el conocimiento tradicional se transmite espontáneamente entre generaciones; este conocimiento consiste en los usos y costumbres que constituyen un hábito que necesita ser aprendido y practicado, pero no recordado o decodificado más allá de sus propias reglas y sistematización interna. ¿Por qué entonces es necesario recordar ese conocimiento? Por una parte, hay una transmisión del conocimiento culinario que ocurre a través de la inercia de los hábitos y las rutinas diarias. Por otra, se siente una necesidad de proteger este conocimiento en riesgo de ser olvidado o perdido “para siempre”, de lo que puede resultar su idealización. Eso en la medida en que se basa en una reconstrucción romántica de las tradiciones o bien en su potencial explotación.

¿Qué hace posible esta paradoja y cómo se vive?

ENTRE LA IGUALDAD Y LA DIFERENCIACIÓN: LA AUTENTICIDAD CULINARIA

En los estudios socioculturales de la comida, los sitios a los que la gente acude cuando sale a comer, y más específicamente los restaurantes que se categorizan como “de mantel blanco”, “elegantes”, de “alta cocina” o simplemente costosos o más exclusivos, se han analizado como lugares que, además de ser un medio de subsistencia o un negocio, también son una forma de entretenimiento, un espacio de construcción de experiencias alrededor del sentido del gusto y de símbolos de diferenciación social o membresía a algún tipo de grupo social con cierto capital cultural (Wright y Ramson, 2005; Warde y Martens, 2000). Por tanto, se vuelven elementos para determinar una identidad pública o lo que Gary Alan Fine (1996) llama “gusto público”, que implica una serie de valores sociales, estéticos y artísticos en relación con la cocina. Cuando la comida es una “ceremonia social”, sus dimensiones ética y estética entran a jugar un papel determinante que va más allá del valor puramente nutricional de los alimentos. La priorización de estos aspectos del consumo de alimentos sobre su función biológica implica una moralidad que puede llegar a constituir un poderoso instrumento de distinción (Bourdieu, 1984; Mennell, 1985; Carrier, 2007)³.

Pero, ¿qué sucede cuando, además de símbolos de diferenciación y de posible exclusión, estos espacios también —o alternativamente— operan o construyen sus narrativas en función de valores inclusivos? La escena culinaria actual en Colombia se identifica con principios como el desarrollo sostenible, la honestidad, el reconocimiento y la igualdad, así como con la necesidad de apropiarse y sentirse orgulloso de lo que pertenece a un grupo llamado “nosotros”.

Como argumentan los sociólogos Josée Johnston y Shyon Baumann (2015):

Si bien la estratificación de los alimentos ha evolucionado en nuevas formas de naturaleza más compleja, es importante tener en cuenta que la cultura gastronómica

3. Este tipo de restaurantes constituye solo uno de los subsectores que definen la escena gastronómica en Colombia en relación con las cocinas tradicionales o el uso de productos locales. El presente análisis no incluye otros subsectores como el de los restaurantes de “almuerzo ejecutivo” o “corrientazo” (que reproducen comidas caseras diarias) ni los comedores de las plazas de mercado. Tampoco una buena parte de los restaurantes más casuales, de comida rápida, puestos callejeros, cadenas y hoteles, ni las dinámicas culinarias propias de la esfera doméstica-privada. En muchos de ellos también se observa el uso de productos locales y distintas aproximaciones a las cocinas tradicionales, con lógicas dignas de estudios específicos.

también se ha puesto el reto de asumir valores democráticos (sostenibilidad ecológica, multiculturalismo y autenticidad) [...]. En resumen, el panorama gastronómico *gourmet* tiene un componente orientado al estatus, en constante evolución, que no puede sin embargo ser descartado al verse simplemente como un pasatiempo *elitista* relacionado con ciertos “derechos del esnobismo culinario”. (p. 13)

Por lo tanto, por un lado, los restaurantes de lujo son significadores potenciales de distinción y exclusión. Por otro, actos y actores culinarios concretos —como los representados por las propuestas de algunos de estos restaurantes en Bogotá y otras ciudades del país, y la actitud de sus propietarios— se basan en discursos inclusivos y en la reconexión con otros grupos sociales. Esto se observa en testimonios de diversos cocineros y en documentación institucional y de circulación comercial en medios y otros ámbitos (que por restricciones de espacio no podemos discutir aquí caso por caso). Lo primordial para la pregunta formulada, sin embargo, es destacar que justamente entre dos extremos, en apariencia irreconciliables, surge la idea de la autenticidad cultural y, más específicamente, de la autenticidad culinaria.

Dado que la autenticidad no es una categoría universal de evaluación, sino más bien un criterio socialmente construido que opera de acuerdo con las percepciones de los productores y consumidores de alimentos, depende de elecciones que se dan en la vida diaria en un ejercicio de negociación constante con los códigos de conducta de una sociedad o una comunidad (Johnston y Baumann, 2015, 2007; Lu y Fine, 1995).

En Colombia, y en el mundo de la cocina en particular, hay consenso con respecto a la autenticidad culinaria como expresión de honestidad, a lo que “alguien” identifica como “suyo”, “propio” o también “genuino” en otros. Esto incluye no solo las prácticas tradicionales, sino también expresiones que usan ingredientes locales pero que se valen de una estética cosmopolita, o que recrean lo tradicional con una mirada más contemporánea. Es común en estas posturas el reconocimiento y la apreciación de la tradición, y de lo que *realmente* se considera colombiano, es decir, que se siente natural, espontáneo y armonioso frente a los ideales y códigos extranjeros, que han representado históricamente modelos de pensamiento coloniales o actitudes homogeneizadoras (más actuales) propias de un mundo globalizado.

En este sentido, la autenticidad culinaria parece en todo caso relacionarse con la especificidad geográfica, la simplicidad, la conexión personal o el vínculo con la tradición histórica y la conexión étnica (Johnston y Baumann, 2015). Sin embargo, las propuestas, las autorrepresentaciones y los valores que se generan a partir de estas experiencias están lejos de presentar un desarrollo lineal, estable y totalmente coherente. Por consiguiente, el criterio de autenticidad facilita la resolución al menos de algunas de las tensiones mencionadas, en la medida en que conecta diferentes grupos sociales y comunidades a través de dinámicas transversales:

La disolución de la división tradicional entre una “alta” y una “baja” cocina es parte de una devaluación progresiva de legitimar una discriminación arbitraria en la sociedad, que se mueve en cambio hacia el “consumo omnívoro” [...]. Poner el énfasis en una cultura auténtica facilita resolver un lado de la tensión. Al valorar los alimentos auténticos, nos liberamos de las restricciones esnobistas [...]. Podemos apreciar entonces un repertorio culinario más inclusivo y pensar en un conjunto



de objetivos sociales democráticos, incluida la valoración de culturas alimentarias de grupos marginados, apoyando así también a productores locales y de pequeña escala. (Johnston y Baumann, 2015, p. 83)

Las creaciones culinarias se comprenden y evalúan de acuerdo con reglas para comer, principios técnicos y códigos propios de distintos contextos gastronómicos, debido a que no son meras elaboraciones salidas de la nada, sino la manifestación de algo que ya estaba ahí de alguna manera y en lo que aquellas se basan; no de un orden natural preexistente sino de un sistema culinario antiguo o tradicional. Las expresiones vanguardistas siempre intentan reproducir estos códigos preexistentes en el sentido de que su punto de referencia es siempre la forma en que ese conocimiento se ha interpretado, reproducido y recreado antes. Más aún, la autenticidad como construcción social implica esencialmente esa tensión entre expresiones novelescas y la expectativa de que las cosas se reproduzcan o recreen “de la manera correcta” de acuerdo con las preexistencias (Montanari, 2006; Ferguson, 2004; Sokolov, 1991).

En Colombia, las cocinas tradicionales y la gastronomía en general se están convirtiendo en significantes de objetivos colectivos de democratización y valores como la solidaridad y la reconciliación, en un discurso que va más allá de las construcciones individuales del yo o de un objetivo profesional personal. Si bien las propuestas culinarias individuales suponen buena parte del proceso y pueden contribuir a reforzar etiquetas de clase y la exclusión social (o al menos la diferenciación), los “actos” culinarios basados en reflexiones sobre la tradición tienen el potencial de ofrecer una experiencia diferente de la vida en comunidad, que desafía la comprensión simplista de estructuras preestablecidas y transgrede una línea rígida, del tipo blanco o negro, entre intereses egoístas y objetivos solidarios.

Por otro lado, en el contexto de la discusión sobre la construcción de cocinas nacionales y regionales, se ha argumentado que la idea de autenticidad solo tiene sentido desde la perspectiva del que “ve desde afuera” (Abarca, 2004; Appadurai, 1986). Sin embargo, ¿cómo definir la perspectiva del que ve desde afuera —dejando de lado a los turistas internacionales quizás— en un territorio que ha sido definido en gran medida por el mestizaje resultante del encuentro colombiano, el período colonial y el complejo proceso de Independencia y constitución de una república, y más recientemente por el desplazamiento y la migración masivos causados por la violencia rural y urbana?

Muy pocas personas en Colombia tienen un sentido de identidad única y de una forma de vida claramente delineada. Con tantos actores en juego y sabiendo que la autenticidad es un constructo social, el tema de lo legítimamente auténtico es una pregunta abierta.

El escenario es todavía más complejo si pensamos que la motivación cosmopolita persiste, probablemente basada en una mentalidad en parte todavía “colonizada”, pero también en una de las posibilidades más emocionantes y desafiantes del mundo actual: la construcción de una identidad global; el deseo de ser un “ciudadano del mundo” que, en el contexto culinario, por supuesto se nutre de la variedad de propuestas gastronómicas que ofrece un mundo tecnológicamente conectado.

Lo que parece plausible, como señala Richard Wilk (2006) en el caso de la cocina beliceña ante la supuesta tendencia de homogeneización culinaria de una

cultura globalizada, es afirmar que las cocinas locales están floreciendo en lugar de desaparecer. Y ello es una muestra de lo que genera, natural y quizás necesariamente, la tensión entre el pasado y el presente, lo local y lo global, lo familiar y lo extraño. Un ir y venir de lo uno a lo otro, con mayores o menores traumatismos, y posiciones más extremas o más matizadas.

ENTRE EL PASADO Y EL PRESENTE: EL RIESGO DE LA EXOTIZACIÓN

Otra forma de entender las tensiones inherentes a la producción cultural, y específicamente las que surgen de la relación entre pasado y presente, es lo que diferentes autores han identificado como la “exotización”, la “mercantilización romántica” o la “simplificación”. En *The Invention of Tradition* (1983), Eric Hobsbawm se propone entender el papel de lo que él llama “tradiciones inventadas” como indicadores clave de problemas históricos y desarrollos de fenómenos sociales que datos más convencionales no podrían proporcionar.

Según Hobsbawm, las tradiciones inventadas incluyen aquellas que se han construido e instituido formalmente, pero también las que surgieron recientemente, dentro de un período breve y fechable. El concepto se ha apropiado para significar “un conjunto de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas abierta o tácitamente y de naturaleza ritual o simbólica, que buscan inculcar ciertos valores y normas de comportamiento por la vía de la repetición, lo que automáticamente implica continuidad con el pasado” (Hobsbawm y Ranger, 1983, p. 1).

Además, como argumenta, “es el contraste entre el cambio constante y la innovación del mundo moderno, y el intento de estructurar al menos una parte de la vida social en lo inmutable e invariable, lo que hace la ‘invención de la tradición’ tan interesante [...]”. De alguna manera, la paradoja consiste en que las “tradiciones genuinas”, como él las llama, no necesitan ser revividas (Hobsbawm y Ranger, 1983, p. 8). Cómo diferenciarlas es en gran parte la pregunta.

En Colombia, muchos cocineros en ciudades capitales, intermedias, e incluso en zonas más rurales, están trabajando alrededor de las cocinas tradicionales con el propósito de protegerlas, promoverlas y recrearlas, y simultáneamente para ampliar el espectro culinario a partir de una actitud abierta a la vanguardia y a lo que el resto del mundo tiene para ofrecer. Muchos de ellos expresan su interés en acortar las distancias culturales y económicas, así como en buscar mayor cohesión social. Por otro lado, dado que muchos de los actores de este universo culinario (campesinos en general, pequeños productores y cocineros tradicionales, por ejemplo) no tienen el poder adquisitivo o el capital cultural presupuesto para ser parte de estas experiencias y de los entornos donde ocurren, estas propuestas están en constante riesgo de reproducir las desigualdades neocoloniales subyacentes en una concepción idealizada de los conocimientos tradicionales, “saboreando románticamente las paradojas”, para tomar prestada la expresión del profesor Warren Belasco al referirse a las motivaciones que originaron los movimientos de “contracocina” (*countercuisine*) de los años sesenta en los Estados Unidos (1989, p. 43).

Algunos rasgos de la escena culinaria actual en Colombia parecen identificarse con este escenario: una tendencia a idealizar la vida o la imagen de los productores y sus productos, y una moralización particular del llamado comercio justo —sin mucha claridad aún de lo que es justo— (Varul, 2008); la creación de “novedades tradicionales” en el contexto de la cocina refinada o de restaurantes



costosos (Gronow, 2003); una especie de promoción de la nostalgia, así como la idealización y mercantilización de la vida campesina (Leitch, 2003; Lewis, 1989); y por último, la estilización del sabor a través de la comercialización de productos especializados que entran a jugar un papel como marcadores de distinción y diferenciación (Roseberry, 2002; Terrio, 2005).

Además, una posible idealización del “yo” se construye a través de la transformación de los hábitos y prácticas alimentarias en general; esto puede explicar en parte el consumo de productos locales, orgánicos, artesanales o, en cualquier caso, “especiales”, que muchas veces son también particularmente costosos, y una moral específica alrededor de ellos (Chrzan, 2006). De esta manera, puede aparecer un nuevo tipo de ansiedad social basada en una nostalgia por el pasado y representada en una búsqueda constante de autenticidad cultural (MacCannell, 1999).

Hay ciertamente matices en esos patrones y, como se ha dicho, los conceptos de autenticidad y exotización tienen sus propias contradicciones y contrastes. En el caso de los cocineros colombianos, existe una preocupación general con respecto a la producción de alimentos cultivados y comercializados en condiciones más amables, transparentes y justas para todos, así como el interés en tener una actitud humilde y honesta con respecto a su papel individual en la evolución de la gastronomía colombiana.

En medio de las modas culinarias, que no escasean en el mundo, de la difusión de espacios que tienen una estética cosmopolita y las fusiones o mestizajes culinarios, en distintas partes los cocineros sí parecen tener una intención de valorar y respetar el conocimiento culinario tradicional y los productos nativos. También el interés en trabajar con pequeños productores para fortalecer los lazos con los consumidores “aclorando” la cadena productiva y construyendo puentes entre la ciudad y el campo. En una escala menor, por lo pronto, pero con miras que se orientan más notoriamente a asegurar el bienestar de todas las partes.

La confianza, el orgullo y el interés en producir y consumir de una manera honesta, sin embargo, debe sentirse como algo espontáneo. De lo contrario, pueden surgir suspicacias. Es por eso que los restaurantes, restauranteros y cocineros deben tener especial cuidado en la manera como presentan sus menús y las historias sobre la procedencia de los productos utilizados, su cultivo, y sobre los productores mismos. Especialmente si estos menús están basados en ingredientes nativos, es decir, platos y recetas que conectan genéticamente al cocinero y al consumidor con un territorio local específico. Sin esa conexión y una comunicación espontánea de la misma, su misión de proponer una cocina justamente como la que se proponen resultaría un contrasentido.

En la misión de hacer lo correcto, cocineros profesionales, generalmente propietarios de restaurantes más exclusivos —o por lo menos no de acceso a grupos sociales con menor poder adquisitivo—, y otros actores involucrados como funcionarios del gobierno que trabajan en la construcción de políticas públicas, manuales y estrategias turísticas, de emprendimiento y de conservación del patrimonio cultural; pero también empresarios, comercializadores, formadores de opinión, e incluso académicos e investigadores, al exaltar el valor del conocimiento culinario tradicional también corren el riesgo de exotizarlo e idealizarlo, igual que con sus protagonistas y con los ingredientes mismos. De otro lado, el riesgo que implica la innovación no reside en que amplíe el espectro cultural —lo cual bajo ninguna circunstancia deja de ser saludable para

cualquier sociedad—, sino en la posibilidad de que se aprecie como algo mejor o más deseable solo por el hecho de ser novedosa en sí o foránea.

ORGULLO Y REIVINDICACIÓN NACIONAL

La complejidad que implican estos sucesos y reflexiones culinarias en Colombia coincide con el comienzo del fin del conflicto armado, un crecimiento económico relativamente estable en las últimas dos décadas y una expansión concomitante de la industria culinaria. Además, con la consolidación de movimientos alimentarios y políticos globales que se han ido afirmando con el tiempo. Este fenómeno gastronómico en Colombia se relaciona también con directrices estatales orientadas a proteger el patrimonio culinario y la identidad de comunidades indígenas y otras minorías.

Un enfoque pragmático sobre la pregunta por la relación entre la tradición y la innovación se resiste a la idea de una clasificación binaria de expresiones culturales y recursos ideológicos, de valores y códigos, e incluso de clases sociales. A una rígida división de valor entre artistas y artesanos: cocineros profesionales —o de vanguardia— y cocineros “no profesionales” —o tradicionales en este caso—; entre productores y consumidores, discursos y experiencias. Ni la autenticidad ni el exotismo pueden reducirse a una expresión egoísta o la realización personal. También se relacionan con la negociación de posturas y, sobre todo, con la participación activa en estos procesos, con diferentes grados de conciencia. Muchos cocineros colombianos y todos estos actores se sitúan en alguna parte del espectro que representa la construcción de una cocina colombiana —con toda la diversidad, las diferencias, y también los puntos de encuentro que eso implica—, y no en uno de los extremos de un contraste radical.

La incertidumbre actual gira en torno al potencial de este constructo para simbolizar y hacer efectiva la cooperación, así como un sentido de comunidad refrescante y que tenga vigencia. Es necesario preguntar si se trata de un fenómeno efervescente de nicho en el que puede haber episodios de solidaridad y de trabajo colectivo, pero no hasta el punto de sobrepasar una configuración estratificada y desigual como la que sigue presente en la sociedad colombiana. Al final, en esto reside el potencial pero también la naturaleza móvil y fluctuante de la cultura “práctica” a la que se refiere Richard Sennett.

Toda dimensión de las tendencias alimentarias —y su estudio— debe tener como punto de referencia fundamental la prudencia y el equilibrio entre impulsos y fuerzas absolutistas. En este caso, entre la tentación de permanecer en la nostalgia por una idealización que momifica las tradiciones y, de otro lado, la tendencia a dejarse llevar por la emoción y el riesgo de espejismo que conlleva lo nuevo. Entre el impulso que nos lleva a privilegiar el interés propio o dar demasiada importancia a la autorrealización, y la búsqueda bien intencionada, pero no efectiva ni realista, de un bienestar colectivo.

Semejantes esfuerzos incluyen preguntas sobre la soberanía, la naturaleza del territorio y el papel de la educación. Sobre cómo una comunidad se define a sí misma frente a cómo la definen otros. Sobre el sentimiento de orgullo y el sentido de pertenencia y reivindicación. Y sobre la necesidad de proyectar un futuro al repensar el pasado y actuar en el presente. El papel de la cocina y de la comida como herramienta y como desafío está en juego. Así como su función, parcial

pero siempre concreta, de transmitir, delimitar, reconstruir y sanar, imprimir e inspirar, gracias a su poder para nutrir y regenerar. ■

REFERENCIAS

- Abarca, M. (2004). Authentic or Not, It's Original. *Food and Foodways*, 12(1), 1-25.
- Appadurai, A. (1986). On Culinary Authenticity. *Anthropology Today*, 2(4), 25.
- Belasco, W. J. (1989). *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry, 1966-1988*. Pantheon Books.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press.
- Brillat-Savarin, J. A. (2008). *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente*. Aguilar.
- Carrier, J. (2007). Ethical Consumption. *Anthropology Today*, 23(4), 1-3.
- Chrzan, J. (2006). Why Tuscany is the New Provence: Rituals of Sacred Self-Transformation through Food Tourism, Imagined Traditions, and Performance of Class Identity. *Appetite*, 47(3), 388.
- Ferguson, P. (2004). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. University of Chicago Press.
- Fine, G. A. (1996). *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*. University of California Press.
- Gronow, J. (2003). *Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia*. Berg Publishers.
- Hobsbawm, E. y Ranger, T. (eds.) (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge University Press.
- Johnston, J. y Baumann, S. (2007). Democracy versus Distinction: A Study of Omnivorosity in Gourmet Food Writing. *American Journal of Sociology*, 113(1), 165-204.
- Johnston, J. y Baumann, S. (2015). *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Routledge.
- Leitch, A. (2003). Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity. *Ethnos*, 68(4), 437-462.
- Lewis, G. H. (1989). The Maine Lobster as Regional Icon: Competing Images over Time and Social Class. *Food and Foodways*, 3(4), 303-316.
- Lovera, J. R. (2005). *Food Culture in South America*. Greenwood Press.
- Lu, S. y Fine, G. A. (1995). The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment. *Sociological Quarterly*, 36(3), 535-553.
- MacCannell, D. (1999). *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. University of California Press.
- Mennell, S. (1985). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. University of Illinois Press.
- Montanari, M. (2006). *Food is Culture*. Columbia University Press.
- Revel, J. F. (1982). *Culture and Cuisine. A Journey Through the History of Food*. Doubleday & Company.
- Roseberry, W. (2002). The Rise of Yuppie Coffees and The Reimagination of Class in the United States. En C. Counihan (ed.), *Food in the USA. A Reader* (pp. 149-168). Routledge.
- Sennett, R. (2008). *The Craftsman*. Yale University Press.
- Sokolov, R. (1991). *Why We Eat What We Eat. How the Encounter between the New World and the Old Changed the Way Everyone on the Planet Eats*. Summit Books.
- Terrio, S. J. (2005). Crafting Grand Cru Chocolates in Contemporary France. En J. L. Watson y M. L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating. A Reader* (pp. 143-162). Blackwell Publishing.
- Varul, M. Z. (2008). Consuming the Campesino. Fair Trade Marketing Between Recognition and Romantic Commodification. *Cultural Studies*, 22(5), 654-679.
- Warde, A. y Martens, L. (2000). *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*. Cambridge University Press.
- Wilk, R. (2006). *Home Cooking in the Global Village: Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*. Berg Publishers.
- Wright, W. y Ransom, E. (2005). Stratification on the Menu: Using Restaurant Menus to Examine Social Class. *Teaching Sociology*, 33(3), 310-316.