

## Sabores y sinsabores de un libro de cocina

### *Técnicas profesionales de cocina colombiana*

CARLOS GAVIRIA ARBELÁEZ

Universidad de La Sabana, Bogotá, 2016, 761 pp.

*Cocinar es un arte, pero todo arte requiere saber algo sobre las técnicas y los materiales.*  
Nathan Myhrvold

LA HISTORIA de los libros de cocina en Colombia tiene un poco más de siglo y medio. Se asume que en las primeras cuatro décadas del siglo XIX se conocieron algunos manuales del hogar procedentes de España, los cuales llegaron inicialmente a Cartagena y más tarde alcanzaron a distribuirse entre las élites de Santafé de Bogotá, Pamplona, Tunja, Santiago de Cali, Medellín y Popayán, pero es a mediados de dicho siglo cuando aparece el primer texto culinario impreso en el país (1853). La historiadora Aída Martínez Carreño, en su libro *Mesa y cocina en el siglo XIX* (Fondo Cultural Cafetero, 1985), nos informa sobre el tema: “Los manuales de cocina, los libros de recetas, son un género editorial cuya difusión es reciente; durante muchos años, la cocina fue más bien un arte innato, desarrollado con la práctica junto a un maestro, y no una ciencia al alcance de todos”. Y más adelante escribe:

El *Manual de artes, oficios, cocina i repostería*, publicado en Bogotá en 1853 por la imprenta de Nicolás Gómez, se convierte en nuestro primer libro de cocina [...] este libro es un trabajo de recopilación de recetas verdaderamente valioso desde el punto de vista documental; sus autores no se limitaron a copiar o traducir algunos de los libros españoles o franceses que ya circulaban por aquí; por el contrario, recopilan muchas fórmulas que pueden clasificarse propias de nuestra cocina. Las conocidas dificultades de la proporción, y los términos imprevistos como ‘un real de leche’, ‘media jícara de agua fría’ o ‘tres pozuelos de talvina’ (?), convierten el libro en curiosidad histórica.

Durante poco más de siglo y medio, la cocina fue un tema moderado para la producción editorial, la comercialización en librerías del país y más aún para sus eventuales lectores. Se consideraba un saber elitista que oscilaba entre el prestigio y la banalidad, consecuencia de una arraigada tradición tendiente a emular costumbres de otras latitudes. Así las cosas, en la primera mitad del siglo XX los recetarios escritos por señoras de alta sociedad pululan en las ciudades más importantes de la época; luego aparecen colecciones por fascículos, las cuales estuvieron de moda en las décadas de los sesenta y los setenta; posteriormente se editan libros de gran formato e impecable factura en sus imágenes (libros de salón), y para finales del siglo XX y albores del XXI se pone en boca de todas las clases sociales la prestigiosa gastronomía, haciendo que los saberes alrededor de mesa y cocina se conviertan en especializaciones, y dando pie a una proliferación de publicaciones: algunas excelentes, otras tantas interesantes, la gran mayoría... sencillamente intrascendentes.

Fue necesario que transcurrieran más de 150 años para que por fin apareciera un libro sobre “cómo se cocina en Colombia”. Precisemos: si bien *Técnicas profesionales de cocina colombiana* puede considerarse un recetario, la intención de su autor es mostrar de manera descriptiva un amplio conjunto de procesos de preparación, los cuales, según la región del país donde se implementan, serán denominados de una u otra forma. Al respecto comenta el autor:

Definitivamente comemos lo mismo, pero lo llamamos diferente. Acá encontraremos todos los hermanos perdidos en las diferentes regiones del país y los presentaré para que empiecen a vivir juntos de acuerdo con la técnica aplicada [...] en la actualidad para hacer conocer una técnica de aborrajado, debo poner un ejemplo de tempura japonés y para explicar un pisado o naco, tengo que referirme a un puré francés. (pp. 10-11)

Y más adelante reitera: “[...] conocemos y adulamos lo extranjero, pero desconocemos lo propio. Somos expertos en risottos, paellas, sushis,

pero desconocemos nuestras técnicas de atollados, zaperocos, secos y calentados” (p. 10). Observamos una sana intención de homologar términos y conceptos del lenguaje popular culinario, pero la ausencia de una metodología en el ordenamiento del trabajo conduce a obtener una numerosa recopilación de categorías, donde algunas son procesos de preparación (léase recetas, por ejemplo, arepas, arroces, bebidas y fermentados, empanadas y pasteles) en tanto que otras responden a productos (léase alimentos, por ejemplo, carne, huevos, maíz, queso), y con ello se genera una *mezcla* que no permite entender la razón por la cual unos procesos son tratados con depurada teoría, mientras otros tantos apenas están someramente mencionados. Todo lo anterior se concentra en 14 capítulos y el autor afirma que son 2.000 procesos culinarios los enunciados. Estamos ante una obra que en lo físico impresiona al lector —su tamaño generoso y el grosor que le aportan sus 760 páginas le otorgan una aparente imagen de biblia culinaria—. Reiteramos, se trata de un trabajo nunca antes considerado por investigadores de nuestra cocina y, por tanto, lo presentado —por la forma como se presenta— advierte que el asunto es de una dimensión gigantesca. Por ello, al momento de entrar a depurar la información sobre los 2.000 procesos referidos, el autor opta por categorías genéricas de gran titulación y contundente imagen, pero —repetimos— desafortunadamente algunas muy recatadas en el contenido de su descripción.

Carlos Gaviria Arbeláez, como algunos monjes de reconocido prestigio, es un chef de vocación tardía, razón por la cual llegó a los fogones con absoluta claridad de lo que quería hacer con su existencia. Este libro es una propuesta muy interesante, resultado de quien ha trajinado en la vida por diferentes experiencias que le permitieron enriquecer su conocimiento. En sus propias palabras:

[...] después de colgar mi título universitario como abogado e iniciar este camino apasionado y difícil de la cocina, recorriendo muchos lugares del mundo y conociendo las maravillas de las cocinas de diferentes continentes, hice un alto en el camino para hacer la siguiente

reflexión: *los cocineros y gastrónomos tenemos denominación de origen*. Definitivamente, al igual que el vino o el queso, nosotros nos debemos también a nuestra tierra y nacionalidad. (p. 10)

Asumamos que fue este sentimiento el que lo motivó a lanzarse a la investigación, con un gran acierto al enfocarse en un tema que jamás había sido considerado por los estudiosos de la cocina en épocas anteriores. Recordemos que, en los últimos treinta años, la investigación culinaria siempre estuvo liderada por investigadores sociales (antropólogos e historiadores), y solo en los tres últimos lustros del presente siglo una nueva generación de chefs ha estado incursionando en terrenos académicos que para ellos también son de su incumbencia. Insistimos, Carlos Gaviria Arbeláez se distingue de esa generación de profesionales inquietos porque intuyó que hacer la pesquisa sobre el “cómo se hace” era un trabajo que nadie había emprendido. Sin embargo, en su propósito de unificar el lexicón culinario lo acompaña una equivocación, y al respecto, en su justificación del trabajo, opina: “[...] si bien hago un análisis y estudio regional, la intención es que empecemos a hablar el mismo idioma gastronómico y no infinidades de dialectos regionales, para que, de esta manera, podamos exportar un producto que se llame cocina colombiana” (p. 11). Disentimos totalmente de este propósito, consideramos que la pretensión de “lo nacional” en asuntos de cocina no es el camino; la investigación exigía hacer un análisis comparativo de los “dialectos regionales” y traducir su importancia en su contexto social. Pero es aquí donde se asoma una ausencia de observaciones de contenido histórico, geográfico y cultural, que en su conjunto son las que conforman el andamiaje más característico de las estructuras regionales validando su oposición a lo nacional. Subestimar lo regional constituye una lamentable equivocación, dado que es en dichas características donde nacen las técnicas regionales, y no solo en cocina sino en todos los oficios artesanales.

Permítasenos referir literalmente el pensamiento de un prestigioso historiador y comentarista gastronómico

francés, Jean François Revel, quien sobre la cuestión que estamos tratando escribe en su obra *Un festín en palabras*: “En asuntos de cocina la célula no es la nación, la verdadera célula culinaria es la región” (Tusquets, 1980). Quede claro: no se trata de una cocina colombiana o una cocina nacional; la cocina de nuestro país debe estudiarse y entenderse a través de sus cocinas regionales. Convengamos, la extensión territorial de nuestro país hace que cualquier investigación sociocultural sea un reto en el tiempo (léase larga duración) y a la vez una empresa de grandes recursos económicos (léase sumamente costosa).

La Universidad de La Sabana no escatimó recursos y apoyó este trabajo de excelente factura, el cual esperamos sea el principio de un fértil fondo de ediciones culinarias. *Técnicas profesionales de cocina colombiana* es un libro que tiene en su contenido todo el potencial para derivar en otros libros; arepas, arroces y envoltorios son una mínima muestra de temas para desarrollar en nuevos ensayos escritos, con una obligada complementación del aspecto histórico, geográfico y cultural para cada región observada. Con seguridad, este libro hará presencia próximamente en todas las bibliotecas públicas del país y, más aún, en las bibliotecas de las muchas escuelas de cocina que hoy están formando cocineros con una renovada concepción curricular. Dichas escuelas han convertido el aprendizaje y reconocimiento de las cocinas regionales colombianas en el tema más importante de su pènsium, beneficiando así a quienes afinan sus esperanzas de vivir y contribuir en esta sociedad apoyados por el conocimiento del oficio más antiguo que acompaña al ser humano: la cocina. El tema culinario no es una ciencia; su investigación o estudio pertenece más al mundo de la creatividad, el arte y el artesanado culinario. Por eso, cuando alguien como el autor y cocinero de este libro considera que con su saber puede aportar a su pedagogía, entonces reconocemos que se trata de alguien absolutamente meritorio.

**Julián Estrada Ochoa**