

¿A qué sabe Colombia?

Sabores colombianos

ALBERTO GÓMEZ FONT

Ediciones Trea, Gijón, 2005, 244 pp., il.

ES TAN amplio y significativo el universo que evoca la comida con sus sabores, olores, imágenes, sonidos y texturas, que cada vez es más importante sentir, conocer y saborear las cocinas colombianas desde muchos ángulos, variadas geografías y culturas, así como desde las dinámicas que los pueblos desarrollan a través de la migración y la movilidad, reflejadas estas en un mapa culinario colombiano con un polifónico recetario que permite vivir y saborear un país entero de múltiples maneras. Especialmente el país que se vive tras unas comidas marcadas por las improntas de las vivencias familiares y las sazones regionales con presencias ancestrales, actuales, y de diversos tipos de innovación, en los ingredientes, en las técnicas o en las distintas preparaciones particulares.

Sabores colombianos es un viaje culinario por el país a través de la geografía de los cuentos o relatos cortos que ofrece Alberto Gómez Font, nacido en Barcelona, pero criado en Colombia hasta los once años, y quien regresó luego a su lugar de nacimiento lleno de memorias con sabores colombianos. Este país atravesado por las vivencias del autor en compañía de su padre, en el día a día y en una amplia geografía, ofrece una visión que podría responder la pregunta: “¿a qué sabe Colombia?”. La presente serie de cuentos vitales entre cocinas colombianas y españolas da una mirada muy viva de nuestra cocina, sus identidades, sentidos y vivencias. En términos del historiador italiano Massimo Montanari, hablar de las cocinas evoca siempre la tradición y la innovación como una dimensión histórica que las identifica en sí mismas para hablar de identidades, horizontes y tradiciones culinarias.

Esta visión de las comidas y bebidas en Colombia permite recorrer el país tras una ventana en la que el autor conecta la “infancia revivida” con “la memoria de los sentidos”, así como con los contextos culturales de la vida, en los que diversas comidas y bebidas en-

tretejaron cortas historias colombianas y españolas de la vida social nacional. Es una historia emotiva de las comidas, nacida desde su propia experiencia, en que las claves familiares hacen posible entrever las improntas que este país vivido dejó en los sabores colombianos, a tal punto que su madre al leer la primera entrega de los cuentos (según relata Pedro García Domínguez en el prólogo a la obra, titulado “La memoria del corazón”) dijo: “Cuando leo los cuentos de Alberto me parece que está describiendo mis propios sentimientos, mis emociones, los sabores que yo he gustado. Veo las mismas cosas que él ha visto... Lo narra de manera sencilla y profunda a la vez” (pp. 17-18).

El recorrido de estos cuentos propicia una ruta novedosa a través de España y Colombia con sus comidas, reconstruida por episodios que arrancan en el país europeo, llegan a nuestro país y regresan a la tierra natal del autor, donde las vivencias de comidas y bebidas hacen de esta memoria viajera un horizonte de sabores y sazones que entrelazan familia, amistades, contextos culturales y preparaciones de muy variado tipo, ofreciendo a Gómez Font el escenario apropiado para narrar historias colombianas que evocan a España, y relatos españoles que involucran su infancia en Colombia. No solo es su memoria la que entreteje esta historia, sino también las cartas que, a petición suya, le escriben parientes y amigos para puntualizar experiencias, y que complementan su mundo de sabores colombianos volviéndose una parte más de la obra. Es como una circularidad de relatos cortos entrelazados por las memorias que revive el comer o el beber, tras el detonador de los sentidos, casi en el tono de una “añoralgia” que, continuando la travesía, evoca los sabores de España en Colombia, y los de este país en tierras hispánicas, desde una “autoetnografía biográfica” en clave culinaria.

Resulta importante no solo la estructura del libro que involucra una serie de 22 relatos con un recorrido independiente de recetas mencionadas en sus páginas, sino lo que se entrelee, su metodología para narrar lo que él denomina “sabores colombianos”, poniendo la memoria, el corazón, los sentidos y los recuerdos en contrapunto con las vivencias personales. Esto de

una manera abierta y llena de ayer y de hoy para entender las tradiciones culinarias entretajadas entre España y Colombia, y la importancia del universo de la comida como “potente detonador” de la vida de los pueblos, lo cual es puntualmente ilustrado en las diversas ventanas visuales que acompañan los textos.

El horizonte culinario que une los relatos lleva al final del libro a un panorama muy enriquecedor de recetas en el más amplio sentido de la palabra, lo que concede a la obra intereses múltiples, independientes y complementarios: por un lado, la vida con hilos conductores culinarios, que narran una dimensión social de memorias y recuerdos, y por otro, un mapa detallado en las recetas, con ingredientes, cantidades, técnicas, procedimientos y preparación, que enriquecen los cortos relatos. El solo pasar la vista por esta lista debe provocar al lector para ir de la mano de los dos componentes del libro, sea desde la narración de historias, o desde este delicioso conjunto de recetas que imbrican las identidades de los sabores colombianos:

Aguapanela, albóndigas a la jardinera, all-i-oli (alioli), arepas, arepas con harina PAN, arroz con coco, arroz con pollo, arroz con leche, arroz negro, arroz sudado, bocadillo (dulce de guayaba), buñuelos de queso, cangrejos de río guisados, caracoles a la borgoñona, carajillo de Ron Viejo de Caldas, casabe, ceviche de camarones, chorizos, coctel de camarones, cubalibre de Próspero Uribe, empanadas antioqueñas, empanadas de carne, empanaditas de pipián, entrepá de lo que vulguis (“bocadillo de lo que quieras”), gallina guisada, lentejas con chorizo, mazamorra paisa, mazamorra dulce, natillas españolas, pan con tomate, pandebono, panderos, panqueques, papas chorreadas, patacones, pay de piña, piña frita, ponqué, romesco (salsa), sancocho de gallina, sancocho paisa, sánquich caliente de queso, sardinas en escabeche, tamal, ternera a la llanera, tortas de carne, viudo de pescado y yuca frita. (p. 8)

Este recetario, como una carta de navegación con la que nos pone a viajar Alberto Gómez Font, no solo ofrece un corpus de análisis de los sabores

RESEÑAS		BIBLIOGRAFÍA CULINARIA
<p>colombianos sino que, mediante los relatos, el autor nos ubica previamente en contextos particulares y en el escenario para su recorrido por las recetas: “¿Puede ser exótico un zumo de melocotón?”, “Casabe y queso elástico”, “La azotea, el minisicuí y la chancarina”, “Toy San”, “Expendedor automático de bocadillos”, “Comida a domicilio” o “Ponqués y panqueques”, entre otros, son los contextos de los cuentos esbozados a través de sus títulos.</p> <p>La formación del autor en filología árabe y su estudio profundo del español hacen que este viaje España-Colombia-España tenga las sutilezas de la escritura y las particularidades de las palabras que usamos en el mundo de la cocina entre España y Colombia, lo cual le da un toque de rigurosidad y precisión a la obra, aspecto central cuando se trata de nombrar todo lo que en el universo de la cocina sucede. Rutas de ires y venires, negociaciones del gusto y horizontes culinarios, parafraseando al historiador Gregorio Saldarriaga, que permiten entender las identidades culinarias en constante cocción y sazón. <i>Sabores colombianos</i> nos reta a conjugar la “historia sociocultural de los pueblos, a veces autobiográfica de sus comidas” con “la puntualidad de la receta como punto de partida”, para comprender las dinámicas de Colombia con sus transculturalidades culinarias de antes, de hoy y del mañana, más allá de ver la cocina solo como un listado de ingredientes y procedimientos técnicos que terminan en las preparaciones. Así mismo articula identidades parentales, locales y a veces regionales del comer y el beber, con ese proceso transcultural culinario entre España, Europa, los mundos africanos y árabes, así como otros pueblos y sus cocinas.</p> <p>Una sutil narración culinaria, anclada al potencial sensorial que trae en el recuerdo y en la memoria el universo de la comida, deja recorrer de diversas maneras los ires y venires de los sabores colombianos en España y en Colombia. Una experiencia familiar que ató en el autor un hilo metodológico y narrativo para enriquecer la mirada a este universo culinario colombiano, o este universo de sabores colombianos, ofreciendo un ángulo novedoso y un sentido en tono autobiográfico y autoetnográfico.</p> <p style="text-align: right;">Ramiro Delgado Salazar</p>		