



Cocina Colombiana para *amantes del buen gusto*: una aproximación a la producción de la  
diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana

Por:

Jenny Lizeth Castillo Ríos

Requisito parcial para optar al título de Antropólogo

Diana Ojeda

Directora

Antropología

Facultad de Ciencias Sociales

Universidad Javeriana

2014

## *Agradecimientos*

Durante este camino, que parcialmente culmina con la realización de este proyecto, he contado con el entero apoyo de mi familia. Por tal razón, quiero agradecer a mis padres y hermanos por su comprensión y cariño. Especialmente agradezco a mi abuela a quien debo gran parte de mi formación como persona y quien me ha enseñado que con fuerza y perseverancia los obstáculos son superables.

Así mismo, a los compañeros y profesores que me han acompañado en este proceso de aprendizaje, sin ellos este camino recorrido no habría sido tan interesante.

A mi directora y apoyo le agradezco infinitamente su paciencia y comprensión, nada habría sido posible sin ella. Mil gracias Diana.

A todos los colaboradores de este proyecto quienes aportaron gran parte de su tiempo y conocimiento para su desarrollo. Especiales agradecimientos a Álvaro Ibáñez, Laura Hernández, Erik Contreras, Diana Vernot, Francisco Jiménez y Juana Camacho.

Finalmente agradezco a todos mis amigos cercanos quienes de una u otra forma fueron de gran ayuda en este proceso. Muchas gracias por su apoyo.

## ***Tabla de Contenidos***

***Agradecimientos*** ..... 2

***Introducción*** ..... 5

### ***Capítulo I***

***I. La emergencia de un nuevo fenómeno culinario: La Nueva Cocina Colombiana*** ..... 13

***I.I. Diferenciadores culinarios*** ..... 13

***I.II. Un acercamiento a la cocina colombiana producida por la “élite culinaria” del país*** .... 19

### ***Capítulo II***

***II. Cocina tradicional innovada: la profesionalización de la cocina para consumidores de “buen gusto”*** ..... 23

***II.I. Cocina colombiana tradicional***.....23

***II.II. La innovación de la tradición y la profesionalización de la cocina colombiana***.....26

***II.III. Consumo y buen gusto*** .....33

## **Capítulo III**

**III. Celebración de la diversidad: “turistificación” del patrimonio culinario colombiano.....36**

**III.I. El discurso de la diversidad y el reconocimiento de la diferencia en la Nueva Cocina Colombiana ..... 36**

**III.II. Salvaguarda de “las cocinas tradicionales” desde el Ministerio de Cultura y el Viceministerio de Turismo..... 40**

**III.III. Cocinas tradicionales y turismo cultural..... 45**

## **Conclusiones**

**¿Rescate para quién? .....48**

**Bibliografía Citada ..... 51**

## ***Introducción***

¿Qué sería de la existencia humana sin comida? No existe una sola persona o grupo humano que pueda prescindir de ella. El alimento permea todos los contextos y grupos humanos y a partir de este se tejen relaciones y desarrollan dinámicas entre sujetos, así como con el entorno que los rodea. Según Belasco y Scranton (2002) el alimento cohesiona y sus significados y usos se extienden mucho más allá de su aspecto nutricional. Así mismo la transformación de alimentos crudos en productos cocidos, en platos y festines, reflejan versatilidad y adaptabilidad. Alrededor de este proceso de transformación se construyen prácticas y tradiciones de tipo social y cultural, y además se establecen cadenas de intercambio de todo tipo. Así, la comida, entendida como una “metáfora, símbolo, o agente a través del cual las personas se comunican e interactúan” (Humphrey: 1989 ,6), ha sido un importante objeto de estudio en la antropología desde sus inicios ya que a través de esta han sido exploradas y entendidas formas de organización social, procesos de transmisión e intercambio de conocimiento, dinámicas de producción agrícola, entre otros. Adicionalmente, los fenómenos relacionados con la comida están atravesados por dinámicas y relaciones de poder que transitan en todas las escalas y niveles, y es por esta razón que ha sido considerada como un importante vehículo de aproximación a fenómenos y contextos que se han venido desarrollando a través del tiempo.

Al atravesar, y estar atravesada por, una serie infinita de procesos de orden cultural, social, político, económico y ambiental, la comida ha permeado diversas esferas de las cuales se desprenden múltiples campos de análisis: desde los procesos de producción agrícola, pasando por las artes culinarias y la gastronomía, hasta la exportación e importación de alimentos y materias primas. Dentro de cada uno de estos campos y desde diversas perspectivas teóricas se desarrollan estudios relacionados con la comida, los cuales deben ser entendidos desde la complejidad de los procesos, de diverso orden, que la rodean. Particularmente, la antropología parte de la premisa según la cual “el hecho fisiológico de comer está enmarcado en un contexto cultural” (López: 2009), sin desconocer que los fenómenos de tipo económico, político y ambiental permean procesos relacionados con el alimento, tales como las cadenas de producción e intercambio, la elección de ingredientes y la transformación de alimentos crudos a través de la cocción, entre otros. Así, la antropología de la alimentación está interesada en “encontrar la lógica significativa social y cultural en la comida [,] en ver cómo la comida clasifica hechos, personas, espacios y tiempos

[y sugiere] qué significados sociales se desprenden de esas clasificaciones” (López: 2009,25) En este sentido, la alimentación se convierte en un elemento a través del cual las dinámicas sociales y culturales pueden ser estudiadas.

Pese a que la antropología ha partido del alimento para entender dinámicas sociales y culturales, este no es un campo exclusivo de esta disciplina y es así como durante los últimos 20 años un gran número de académicos de diferentes áreas del conocimiento se han dedicado a los estudios de la comida, analizando principalmente de la producción y suministros de alimentos, los patrones de comestibilidad, y en general diversos aspectos culturales de la alimentación que dan cuenta de complejas dinámicas que se desarrolla teniendo la comida como centro (Albala: 2012). En este sentido, los estudios de la cocina y la comida han sido considerados como un campo emergente desde el punto de vista cultural que se desarrolla en sociedades de consumo en un contexto globalizado y multiculturalista. Así los fenómenos gastronómicos y de las cocinas en general se desarrollan en un contexto interconectado por dinámicas sociales, culturales, ecológicas, económicas y políticas a nivel local y global. De este modo, la cocina es un proceso inserto en la vida social a través del cual pasan relaciones de poder en todas las escalas y niveles por lo cual funciona como una ventana para entender procesos sociales particulares. De modo que raramente la cocina es la motivación primaria de análisis y es más un fenómeno que ilumina otros procesos sociales, razón por la cual algunos científicos sociales están menos interesados en la cocina en sí misma y más en esta como una “metáfora, símbolo, o agente a través del cual las personas se comunican e interactúan” (Belasco y Scranton: 2002 ,6). Para efectos de esta investigación, la comida será abordada como un punto de partida a través del cual entender dinámicas sociales particulares, marcadas por relaciones de poder. En este sentido, la comida como un dispositivo de poder es el vehículo a través del cual se explora la producción y reconocimiento de la diferencia en un contexto particular. De este modo, se busca entender como está siendo pensada la otredad a través de la exploración de la producción y consumo de ciertos alimentos y cocinas. Así, la cocina es entendida en esta investigación como un elemento que cohesiona y da identidad a un grupo particular, a la vez que distingue y marca diferencias entre unos y otros individuos.

La cocina es un amplio elemento que da cuenta de un sin número de dinámicas y procesos sociales, políticos, económicos, culturales y ecológicos. En esta investigación se abordara un fenómeno culinario de reciente emergencia, el cual se basa en la reinención de la cocina tradicional

colombiana a través de la aplicación de técnicas y tecnologías culinarias producida para un grupo de consumidores con características particulares. Este fenómeno culinario, definido a lo largo de este proyecto como *Nueva Cocina Colombiana*, es el punto de partida para comprender cómo se produce y exagera la diferencia étnica y de clase en un contexto urbano en donde algunos fenómenos tales como la reciente profesionalización de la cocina y el turismo juegan un papel fundamental.

El interés por la exploración de este fenómeno culinario en desarrollo surgió de mi acercamiento a la propuesta de chefs como Leo Espinosa, Catalina Vélez, Eduardo Martínez o Diana García, quienes a través de sus restaurantes, canales de televisión, revistas y periódicos, exponían una versión particular de la cocina colombiana. Conforme me acercaba a esta propuesta crecía mi interés por entender de donde había y surgido, y hacia donde apuntaba. Así, fui comprendiendo que esta propuesta, inspirada en los saberes culinarios tradicionales colombianos, tiene como objetivo el “exponer un poco de la biodiversidad y la diversidad cultural del país a locales y extranjeros” (Entrevistas chefs, Bogotá: 2013), lo cual me ha llevado a cuestionar la forma en que es pensada y representada la *colombianidad*, la diversidad de la nación y las identidades regionales, pero principalmente, cómo son pensados los *sujetos* que producen y consumen las cocinas *autóctonas, tradicionales y regionales*, estos son los sujetos que encarnan la tradición, en otras palabras *¿Cómo es producida y representada la diferencia en el marco de la Nueva Cocina Colombiana?*

Entonces *¿Quiénes son esos colombianos que merecen ser rescatados, reconocidos y representados a través de su gastronomía? ¿Cómo son estos colombianos? ¿Son ellos diferentes a los chefs e investigadores que buscan rescatar sus saberes culinarios? ¿Son diferentes a los comensales que buscan consumir (los) a través de sus platos e ingredientes autóctonos? ¿Qué características tienen a parte de su colombianidad? Así, mi interés se centra en entender como están siendo pensados y representados estos otros, sujetos con características específicas que surgen de una relación diferencial entre estos y el grupo de “gurús -chefs, investigadores gastronómicos y gourmets” (Martínez: 2013). En este sentido, la producción del otro parte de supuestos sobre su “ser”, “hacer”, así como su “lugar” (lugar espacial y social), los cuales son construidos relacional y diferencialmente, es decir desde la comparación con el *sí mismo* y transmitidos en las interacciones sociales. Con esto me refiero a que las ideas sobre los *otros* (en la mayoría de los casos) parten de*

estereotipos e imaginarios sobre estos que se transmiten casi como verdades irrefutables en las relaciones diarias.

La *Nueva Cocina Colombiana* surge en un contexto de revaloración de las cocinas tradicionales, regionales y étnicas, inspirada por el consumo de experiencias diversas, auténticas y tradicionales a través de la comida. Así, este fenómeno culinario nace en el marco de un reciente *boom* de las comidas tradicionales, regionales, nacionales, y étnicas que se viene desarrollando a nivel mundial, como respuesta a procesos como la globalización, el capitalismo y el flujo de personas a través de migraciones y turismo masivo. No obstante, la aparición de este tipo de cocinas no es exclusiva de contextos transnacionales, sino que también se genera como respuesta a dinámicas globales en contextos nacionales. Las razones que sustentan el surgimiento de nuevas propuestas culinarias basadas en las cocinas tradicionales, étnicas y regionales son variadas y depende en gran medida de los contextos en los que se desarrollen. Por ejemplo, en algunos contextos transnacionales la revaloración de este tipo de cocinas surge como una forma de resistir los cambios y transformaciones culturales. Sin embargo, su desarrollo también puede estar relacionado con dinámicas como el turismo y la mercantilización de experiencias a través de la comida.

En Latinoamérica, Perú ha sido pionero en la reinención de la cocina tradicional peruana. Al respecto, Mariano Valderrama explora la “revolución gastronómica peruana” (Lauer, M y Lauer, V: 2006 en Valderrama: 2009), entendida como un fenómeno que se ha desarrollado a lo largo de la última década en un contexto en donde “era evidente el menosprecio por lo sabrosamente autóctono y la debilidad patológica por lo que viniera de afuera, y si era de Europa mejor” (Valderrama: 2009, 166) y sugiere que el *boom* gastronómico peruano, el cual parte de la reelaboración de las cocinas regionales y étnicas, surge como un proyecto en el cual la cocina peruana es concebida como “una actividad económica que está fuertemente ligada al turismo, de modo que el creciente interés mundial por este tipo de cocina ha posicionado a Perú como un importante destino dentro del turismo gastronómico” (Valderrama: 2009, 170). De este modo, la gastronomía peruana no solo ha generado grandes aportes a nivel económico, sino que “se ha convertido en un factor de reafirmación de la identidad, de revaloración de comidas regionales y de los productos agropecuarios e hidrobiológicos [] en medio del proceso de internacionalización que vive el país” (Valderrama: 2009, 173).



La revolución gastronómica peruana refleja un proceso de revaloración de las cocinas regionales y étnicas en un contexto globalizado y transnacional, y da cuenta tanto de procesos de transformación, a través de la presentación y preparación de los platos dirigidos a un público extranjero, como de permanencias, expresadas en los discursos de reafirmación de identidades nacional y regionales en contextos donde el flujo de capital, tecnologías, y personas, a través del turismo y de las migraciones a nivel nacional e internacional, sacuden ciertas nociones sobre la “peruanidad”. De este modo, se hace evidente que la revaloración de las cocinas tradicionales, étnicas, regionales y nacionales, es un fenómeno que se viene desarrollando a escala mundial y está fuertemente relacionado con los movimientos de personas en la forma de migraciones y turismo, el consumo, y la globalización entre otros. Así mismo, este proceso surge como una forma de resistir los cambios y transformaciones producidos por la interacción entre bienes, ideas y personas, o bien como una alternativa turística que le permita al consumidor “cosmopolita de clase media, local o extranjero”, consumir una experiencia auténtica del *otro* a través de su cocina. Siguiendo este ejemplo, el fenómeno de la Nueva Cocina Colombiana surge como un proyecto de revaloración e innovación de la cocina tradicional colombiana anclado a procesos globales y locales articulados a dinámicas sociales, culturales, políticas y económicas. Así, este proyecto culinario no se desarrolla aisladamente y por el contrario se articula con otros proyectos culinarios desarrollados en Latinoamérica y el mundo.

Aunque no ahondare en el análisis del caso peruano este sirve para esbozar el contexto en el cual surge la Nueva Cocina Colombiana. Así, el desarrollo de nuevas propuestas culinarias basadas en la revaloración y rescate de las cocinas tradicionales y étnicas colombianas están atravesados por dinámicas globales que se han gestado en diferentes círculos, estatales y no estatales, como el Ministerio de Cultura y el Viceministerio de Turismo por un lado, y el gremio de restaurantes e instituciones académicas por el otro. En cada uno de estos contextos las cocinas tradicionales son entendidas y abordadas desde diferentes perspectivas, no obstante mi interés se centra en la producción de cocina tradicional innovada en restaurantes y academias de cocina, sin desconocer los aportes del Ministerio de Cultura y el Viceministerio de Turismo en este proceso.

Localizada en un contexto de producción culinario en donde la innovación es un elemento indispensable para la mercantilización de experiencias a través de la comida me intereso por explorar el fenómeno de la Nueva Cocina Colombiana con el propósito de entender como la cocina

sigue funcionando como un marcador de clase y etnicidad en el contexto colombiano actual. Así, vale la pena cuestionar ¿por qué es importante rescatar y salvaguardar las cocinas tradicionales colombianas? ¿A qué intereses responde este proceso? Y más importante aún ¿Para quién se rescatan estas cocinas? Estas son cuestiones que busco explorar y entender con el objetivo de guiar mi cuestionamiento principal relacionado con la producción de la diferencia desde la salvaguarda de la tradición (lo cual implica que no es necesariamente estática y es susceptible de cambio o innovación) y la profesionalización de la cocina. Así, este análisis busca entender como participan y están siendo entendidas las comunidades portadoras de saberes tradicionales dentro de este proceso.

¿Pero por qué es importante analizar este fenómeno? En primer lugar, la producción de cocina tradicional innovada, basada en la revaloración de tradiciones culinarias colombianas, es liderada por expertos en diferentes áreas (gastrónomos, antropólogos, sociólogos, periodistas, etc.) quienes buscan salvaguardar los saberes tradicionales de comunidades campesinas, negras, indígenas, y raizales del país. Estos procesos de salvaguarda son desarrollados por actores externos a las comunidades y no desde las comunidades poseedoras de los saberes tradicionales, lo cual permite pensar sobre el ejercicio del poder a través de la contienda entre saberes expertos y populares, entre otros procesos. En otras palabras, este fenómeno plantea una reflexión sobre la profesionalización del saber popular, y sobre cuestiones tales como: ¿Por qué el conocimiento popular y tradicional debe ser validado a través del conocimiento experto? ¿Es acaso imposible movilizar y salvaguardar los saberes populares y tradicionales prescindiendo del discurso experto? Volviendo a la pregunta central, este nuevo proyecto culinario parte de una forma particular de entender lo tradicional, y junto a la tensión entre saber experto y popular abre el camino para explorar como está siendo pensado y enmarcado (rotulado) el “otro” a través de nociones sobre su “ser” y “hacer”. Así, mi interés se centra en la exploración de la producción de diferencia desde la tensión tradición/ innovación, y saber tradicional/ saber experto, lo cual no solo se traduce en transformaciones sino también en desigualdades.

Siguiendo esta línea, me intereso por el análisis de la noción “tradición”, en tanto rasgo “constitutivo” de comunidades campesinas, afro, indígenas y raizales dentro de este proceso culinario. Así, es a través de la tradición que son reconocidos (y vale la pena que sean reconocidos) los sujetos dentro de este proceso innovación de cocinas tradicionales. En este sentido, exploro el

valor de la tradición en tanto dador de sentido y articulador de prácticas y sujetos, así como objeto de rescate y consumo. La tradición es un eje articulador de prácticas y sujetos, la cual compite con procesos técnicos y tecnológicos, propios de la culinaria. Esta tensión va de la mano con el problema de la profesionalización de la cocina, y plantea reflexiones interesantes sobre la “evolución” de la cocina y los consumidores, la productividad y explotación de ingredientes y recetas tradicionales, y principalmente la sofisticación de la tradición a través de proceso de innovación para su consumo por elites locales y extranjeras. Desde esta perspectiva, la pregunta sobre para quien se revalora y rescata la cocina tradicional es completamente pertinente para explorar como son entendidos/ definidos los sujetos portadores de tradición, y cuál es su labor/ función/ valor en este proceso de rescate. Considero que este es un punto clave en mi investigación en tanto permite reflexionar sobre los sujetos tradicionales, rurales, no- experto, así como sobre su incidencia en estos procesos de rescate y viceversa. ¿Es para ellos este rescate?

Con el objetivo de responder a estas reflexiones, esta investigación partió de un enfoque metodológico etnográfico en donde la observación participante y las entrevistas estructuradas y semiestructuradas fueron las herramientas de recolección de información utilizadas. Esta investigación conto con la participación de 17 chefs, 2 críticos gastronómicos, 2 funcionarios del Ministerio de Cultura, 1 funcionario del Viceministerio de Turismo y 3 profesionales de las ciencias sociales (cuyos nombres no serán revelados en esta investigación por razones de confidencialidad) quienes aportaron su conocimiento y opiniones sobre el surgimiento de la Nueva Cocina Colombiana. Adicionalmente, realice un acercamiento al programa de gastronomía de la Universidad de la Sabana, así como a las cocinas de reconocidos restaurantes (los cuales no serán revelados por pedido de sus propietarios). Por otro lado, la revisión de fuentes fue clave para entender el surgimiento y desarrollo de este nuevo fenómeno culinario en el país, de modo que realice la revisión de más de 50 artículos de revistas especializadas y periódicos escritos entre los años 2009 y 2013, particularmente de revistas como El gourmet.com, Revista La Barra, Revista Avianca, Revista Carrusel, entre otros, así como de las secciones de gastronomía de los periódicos el Tiempo y el Espectador. Finalmente, realicé una revisión de la *Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia* desarrollada por el Ministerio de Cultura, así como del plan de *Asesoría para la Competitividad y la Promoción de la Gastronomía Colombiana* emprendida desde el Viceministerio de Turismo.

La información recolectada a través de entrevistas, observación participante y revisión de fuentes es la base de esta investigación, y de allí parto para entender el surgimiento y desarrollo de la Nueva Cocina Colombiana, así como para reflexionar sobre la producción de la diferencia.

El desarrollo de este proyecto será expuesto en tres secciones. En un primer momento recuento y expongo el surgimiento de la Nueva Cocina Colombiana, en qué consiste y cuáles son sus principales características. En un segundo momento desarrollo la noción de tradición desde las perspectivas de los participantes, a la vez que reflexiono sobre cómo son entendidos y representados los portadores de tradiciones culinarias. Dentro de esta misma sección, exploro las tensiones entre tradición e innovación y problematizo la articulación entre innovación y la profesionalización de la cocina, lo cual conduce a una tercera reflexión sobre gusto y consumo en el marco de este nuevo fenómeno culinario. Y en un tercer momento, exploro la relación entre el reconocimiento y revaloración de la diversidad y el surgimiento de la Nueva Cocina Colombiana, y problematizo los procesos de patrimonialización y turismo a través del acercamiento a la *Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia* desarrollada por el Ministerio de Cultura, así como del plan de *Asesoría para la Competitividad y la Promoción de la Gastronomía Colombiana* emprendida desde el Viceministerio de Turismo.

Así, esta investigación da cuenta de un acercamiento al campo culinario con el propósito de develar como se ejerce el poder a través de la producción, acceso y consumo de ciertos tipos de alimentos y cocinas, lo cual da lugar para afirmar que la cocina es un campo de cohesión, reconocimiento y disputas que da cuenta de un sin número de procesos sociales y culturales, entre esos la producción de la diferencia. En este sentido, este proyecto es un primer acercamiento al tema de la producción de la diferencia en un contexto culinario, a través del cual busco plantear y aportar reflexiones para investigaciones futuras.

# Capítulo I

## La emergencia de un nuevo fenómeno culinario:

### La Nueva Cocina Colombiana

#### I.1 diferenciadores culinarios

#### Ajiaco tipo Sushi<sup>1</sup>

(Leonor Espinosa)

##### Ajiaco

- Sazone la pechuga de pollo con sal y pimienta.
- Corte las mazorcas en trozos.
- En una cacerola con agua hirviendo cocine la pechuga junto con las mazorcas durante 15 minutos, transcurrido el tiempo de cocción incorpore las papas sabaneras previamente peladas y cortadas en trozos, tape la cacerola, cocine 10 minutos y agregue del mismo modo las papas pastusas y criollas, una vez tierna la pechuga retire del fuego.
- Terminada la cocción retire del fuego y una vez tibia la preparación quite el pollo, las papas y las mazorcas, luego cuele el caldo, vierta en una licuadora y licue junto con las hojas de guascas, sazone con sal.

##### Salsa

- Quite las semillas del ají rojo y luego píquelo.
- Coloque en un bowl el cilantro junto con el ají, la cebolla larga, sal y pimienta, vinagre blanco y por ultimo una pizca de azúcar, mezcle bien y deje reposar 24 horas.



Ajiaco Tipo Sushi. Tomado del [www.gourmet.com](http://www.gourmet.com)

<sup>1</sup> **Receta 1:** Receta Sushi de Ajiaco, presentada por la chef Leonor Espinosa en el canal El gourmet.com.

### **Crema de alcaparras**

- Mezcle en un recipiente la crema de leche junto con las alcaparras picadas.

### **Armado**

- Una vez licuado el caldo con las guascas vuélquelo en una olla a presión y lleve a fuego mínimo, agregue el arroz, tape la olla y cocine durante aproximadamente 10 minutos. Terminada la cocción deje reposar hasta que se enfríe.
- Corte el pollo en bastones regulares de aproximadamente 6cm de largo por 1cm de ancho, del mismo modo corte el aguacate previamente pelado.
  - Desgrane las mazorcas.
- Coloque en un bowl las papas junto con los granos de mazorca, luego pise con un tenedor hasta desarmar las papas.
- Forre con papel film una esterilla de bambú, luego con las manos húmedas tome una porción de arroz y extienda sobre la mitad de la esterilla hasta lograr una fina capa, luego forme una hilera a lo ancho de la esterilla con bastones de pollo, al lado acomode una hilera de aguacate y encima cubra con el puré de papas con maíz, enrolle con la ayuda de la esterilla mientras presiona suavemente con los dedos.
  - Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.
- Cuando termine el armado de los rollos envuélvalos en papel film y deje reposar 1 hora, luego córtelos en bocados y quite el film.

### **Presentación**

- Acomode en una fuente los rollitos de arroz cocido con guascas estilo sushi y acompañe con la salsa y la crema de alcaparras.

(Tomado de: [www.elgourmet.com](http://www.elgourmet.com))

## *Sopa de Ajiaco de Pollo<sup>2</sup>*



*Sopa Ajiaco de Pollo. Tomado de [www.Colombia.com](http://www.Colombia.com)*

### ***Ingredientes***

- 3 libras de pechugas de pollo
- 16 tazas de agua
- 4 mazorcas tiernas partidas en trozos

- 2 libras de papa normal peladas y cortadas

- 1 libra de papa criolla peladas y cortadas

- 1 rama de cilantro

- 1 ramo de guasca

- 4 dientes de ajo triturados

- 3 tallos de cebolla larga

- 1 taza de alcaparras

- 1 ½ taza de crema de leche

- 4 aguacates medianos partidos

- Sal al gusto

### ***Preparación***

*Se ponen las pechugas, las papas, la cebolla larga, sal y pimienta a cocinar en agua, durante unos 45 minutos, (hasta que el pollo esté blando y las papas normales, criollas, estén disueltas).*

*Se sacan las pechugas y la cebolla; Y al caldo se le agregan las mazorcas, que se han cocinado aparte, y se deja conservar a fuego lento hasta lograr la densidad deseada. Se le añaden las guasca 5 minutos antes de servirlo.*

*En caso de que el pollo se desee servir deshilado, se debe agregar en el momento de servirlo. Y en caso de que sea en presa completa, se debe servir una porción en cada plato. También se pueden servir las carnes deshilachadas mezcladas con la crema, y así dar una mejor apariencia.*

### ***Presentación***

---

<sup>2</sup> **Receta 2:** esta receta es una adaptación de la receta expuesta en el recetario *Así sabe Colombia* publicado por El Tiempo.

*El plato se acompaña con el aguacate; las alcaparras y la crema de leche se sirven aparte para que cada persona se sirva a gusto.*

*Las mazorcas se sirven enteras o desgranadas con el ajiaco.*

*(Tomado de: [www.colombia.com](http://www.colombia.com))*

Las similitudes y diferencias entre una y otra receta son evidentes. Por un lado, el uso de ingredientes como las guascas, el pollo, el maíz y la papa, entre otros, son comunes en las dos recetas, sin embargo las técnicas de preparación, armado y presentación son el punto diferencial entre una y la otra. La chef Leonor Espinosa propone una reinterpretación de la “Sopa de Ajiaco” en su programa de cocina “La Nueva Cocina Colombiana” presentado en la emisión del 10 de junio de 2012 en el canal de cocina El Gourmet.com, en donde expone y resalta sabores e ingredientes propios de la cocina colombiana a través de la recreación de platos novedosos e innovados. “El Ajiaco tipo Sushi” da cuenta de la reinterpretación e innovación de una receta “tradicional”, “típica” y “popular” para ser presentada a los “amantes del buen vivir”<sup>3</sup>, televidentes interesados en un tipo de cocina fresca, auténtica y gourmet. Sin embargo, esta receta ha salido de las pantallas de televisor, de modo que el Sushi de Ajiaco puede ser adquirido en el restaurante Leo Cocina y Cava, el cual es visitado por visitantes y locales de la ciudad de Bogotá. Así, el contraste entre la receta de “Sopa de Ajiaco de Pollo” y la de “Ajiaco tipo Sushi” dan cuenta de un fenómeno que se ha venido gestando en los últimos años en Colombia, principalmente en ciudades como Bogotá, Medellín y Cali, el cual parte de la revaloración y rescate de la cocina(s) tradicional(es) colombiana y su posterior transformación (innovación) a través del uso de técnicas y tecnologías culinarias.

Este fenómeno culinario nace en un contexto de celebración y consumo de la diversidad cultural, así como de reconocimiento de la diferencia, en donde el “otro” es entendido y representado de una forma particular. Estos procesos de identificación y diferenciación a través de la comida se han desarrollado desde la colonia hasta nuestros días, y aunque el desarrollo de un análisis histórico de la alimentación en Colombia se escapa de los alcances de este proyecto, considero importante esbozar someramente el legado culinario colombiano. En este sentido, propongo que los procesos de producción de diferencia y marcación del “otro” no son procesos exclusivos de épocas

---

<sup>3</sup> Slogan del canal de cocina El Gourmet.com



anteriores sino que por el contrario están latentes y presentes en la actualidad. Así, cocina y poder son dos elementos que han ido de la mano a través de la historia. El ejercicio del poder se ha hecho evidente en la producción y administración de los alimentos, así como en la capacidad de consumo y adquisición de determinados tipos de cocina. En este sentido, a través de la comida se han ejercido y evidenciado relaciones de poder marcadas tanto por la propiedad de saberes y productos alimenticios específicos, así como por la capacidad de acceso a los mismos. Por ejemplo, desde la colonia los alimentos se han utilizado como armas políticas “para negociar autoridades y construir acuerdos entre comunidades” (Saldarriaga: 2011, 23), de modo que a través del alimento se han cohesionado y segregado colectividades e individuos.

La cocina colombiana se ha venido desarrollando a través del tiempo y ha estado marcada por relaciones de poder desde la colonia hasta nuestros días. Por ejemplo, el encuentro entre formas culinarias indígenas, con tradiciones alimentarias españolas, africanas y árabes, estuvo marcado por procesos de imposición y resistencias, las cuales se traducen en las permanencias y superposiciones de unos alimentos y prácticas culinarias sobre otras. Así, la misión española y su afán por convertir al cristianismo tanto a los esclavos africanos como a los indígenas pobladores de la Nueva Granada, influyó en la transformación y adopción de nuevas prácticas alimenticias. Al respecto, Gregorio Saldarriaga afirma que “si bien la presión para la transformación de las prácticas alimentarias no se hacía solo desde la iglesia, la idea del cristianismo era el eje rector en el cual se insertaban buena parte de los discursos que presionaban o insistían en el cambio de actitudes” (Saldarriaga, 2011,302). En este sentido, la inserción al cristianismo incentivó tanto el consumo de nuevos alimentos, como el abandono de tradiciones alimentarias indígenas a través de la idealización o señalamiento de lo que se consumía y de la forma de consumirlo. Así, la propuesta española señalaba: “daseles a entender que no an de comer carne humana porque los christianos que lo hazen caen en grandes penas y que no an de comer carne ni pescado crudos sino usar de las comidas que los españoles usan y comer que sean asados y cosidos” (colonia, visitas de Santander: 599 en Saldarriaga: 2011, 302). De este modo, la alimentación jugaba un papel fundamental en la unificación de españoles e indígenas al seno del cristianismo, por tanto el consumo de alimentos por fuera de los ideales cristianos marcaba una diferencia entre españoles e indígenas no convertidos. En el marco de la misión cristiana se introdujeron alimentos de consumo español tales como carne vacuna, porcina y avícola, vino, panes y dulces lo cual contribuyó tanto

a la transformación de los sistemas de producción, como de las prácticas alimentarias indígenas (Saldarriaga: 2011). Los procesos de transformaciones y mestizajes culinaria, producto de la introducción de distintas variedades de carnes y panes, promovió el surgimiento de platos que conforman en la actualidad la cocina colombiana. Por ejemplo, el mestizaje de una sopa de tubérculos de origen indígena con diferentes tipos de carnes, crema de leche vacuna y alcaparras de origen español dio origen a un plato representativo de la cocina colombiana actual: “el ajiaco”. No obstante, el surgimiento de estas nuevas prácticas culinarias estuvo marcado por largos procesos de resistencia e imposición, que derivaron en la permanencia de ciertos alimentos y la desaparición de otros. La adición de la carne de pollo como ingrediente principal del ajiaco a principios del siglo XX es un importante ejemplo para entender como los procesos económicos y sociales influyen en la consolidación, permanencia o desaparición de ciertos ingredientes y recetas. De este modo, la receta de “ajiaco de pollo” que se conoce hoy día estuvo probablemente atravesada por “la expansión de la industria del pollo y la caída del precio relativo de esta carne en las últimas cuatro décadas” (Duque y Van Ausdal: 2000, 161). Así, lo que se come y como se come está marcado por procesos sociales y económicos que no pueden ser desconocidos.

El uso y consumo de ingredientes y recetas dan cumplimiento a una función diferenciadora. Por ejemplo, en tiempos anteriores ciertos “aspectos de la dieta fungían como marcas de civilización que integraban a los individuos a la comunidad o los alejaban de ella” (Saldarriaga: 2011, 303). Es así, como desde el inicio el surgimiento de platos y prácticas alimentarias que más adelante se transformarían en lo que hoy conocemos como cocina colombiana estuvieron marcadas por procesos de superposición y mestizaje, atravesados por la diferenciación del otro basada en lo que este consumía y en la forma como lo consumía. No obstante, este proceso de diferenciación basado en el consumo de alimentos no fue exclusivo de la Colonia, por el contrario este siguió su curso y en la actualidad la comida sigue siendo un marcador de diferencia a diversas escalas. De este modo, me interesa analizar como la cocina colombiana que se produce y consume en la actualidad sigue estando basada en la producción de alteridades. No obstante no hago referencia a los platos producidos en sectores rurales o populares urbanos, sino a la cocina colombiana que se está gestando en las elites culinarias del país, es decir la producida por chefs y profesionales de las artes culinarias. Para tal tarea procederé a la exploración de este reciente fenómeno.

### ***I.II Un acercamiento a la cocina colombiana producida por la “elite culinaria”<sup>4</sup> del país.***

En un contexto en donde los flujos de capital y personas, a través de las migraciones y el turismo, promueven la difusión y adopción de formas culinarias foráneas generando una aparente “mundialización de la dieta” surgen formas alimentarias que, en ocasiones, buscan transgredir este orden culinario. Así, en los últimos años han nacido propuestas culinarias que buscan promover la revaloración y desarrollo de las cocinas étnicas, regionales y nacionales, en tanto herramienta para el fortalecimiento de identidades, reivindicación de tradiciones, y marcación de la diferencia en “un mundo repleto de muchas cosas y significados diferentes al mismo tiempo en el mismo lugar” (Giddens 1996 en Cabrera: 2005, 88). No obstante, también han surgido formas culinarias que siguen el mismo propósito con fines completamente opuestos, y esto es la re-producción de cocinas étnicas, regionales y nacionales en escenarios marcados por el afán de consumo experiencias “auténticas” y “diversas” a través de la comida. En dichos escenarios “los alimentos son mercancías, un determinado tipo de mercancías” (Espeits: 2002, 82) que movilizan recursos y generan discursos, los cuales determinan las elecciones de los consumidores. En este sentido, las cocinas tradicionales, étnicas, regionales y nacionales son recreadas como mercancías producidas en respuesta a la demanda por experiencias gastronómicas “auténticas”, “naturales” y “diversas”, en “un contexto en el que los individuos se expresan –solo es parte y cierta medida- a través de sus formas de consumo” (Espeits: 2002, 82). Así, el resurgimiento de este tipo de cocinas en contextos particulares está marcado por “las representaciones y actitudes asociadas a estos productos y a sus formas de consumo” (Espeits: 2002, 82). De este modo, las razones por las cuales re- surgen las cocinas étnicas y tradicionales dependen de las especificidades de los contextos en las cuales estas se desarrollan. En este sentido, las cocinas tradicionales y étnicas surgen como formas de resistencia a los intercambios y transformaciones culturales en contextos transnacionales y globalizados, como figuras nostálgicas y de arraigo al lugar de origen, pero también como degustaciones de otros lugares y sujetos, próximos o distantes, en el marco del turismo, por ejemplo.

---

<sup>4</sup> Algunos críticos culinarios denominaron al grupo de chefs pioneros de la Nueva Cocina Colombiana como una elite de cocineros urbanos, formados en el exterior y quienes han poseído el capital económico para emprender proyectos relacionados con la producción de cocina tradicional innovada.

Estas nuevas formas culinarias inspiradas en las cocinas tradicionales, étnicas y regionales han surgido en diversos países alrededor del mundo, tanto en contextos transnacionales como nacionales. Colombia no ha sido la excepción, y es así como diez años atrás empezó a gestarse el “boom” de la cocina en el país con la apertura de academias de cocina y restaurantes de primer nivel. Una de las primeras academias interesadas en la enseñanza de la cocina colombiana fue *Verde Oliva*, en donde algunos ingredientes constitutivos de la cocina colombiana eran transformados a través de técnicas propias de las artes culinarias. Al mismo tiempo, empezaron a surgir restaurantes de primer nivel y programas de televisión liderados por reconocidos chefs colombianos, como Leonor Espinosa y Catalina Vélez, entre otros, en donde los ingredientes de origen colombiano eran los protagonistas de interesantes recetas, producidas y presentadas bajo los lineamientos de la “Alta Cocina”. De ahí en adelante, continuó el desarrollo de este fenómeno de transformación de ingredientes autóctonos en platos gourmet, y es así como comienzan a emerger nuevos programas académicos, como el de la Universidad de La Sabana, y más de una decena de restaurantes gourmet<sup>5</sup> basados en el uso tanto de ingredientes como recetas propias de la cocina colombiana. Así, la promoción y revaloración del patrimonio culinario colombiano y la satisfacción de los estándares de gusto de los comensales inspiraron el surgimiento y fortalecimiento de esta propuesta culinaria, definida de aquí en adelante como Nueva Cocina Colombiana.

Pese a que no existe un consenso en el gremio culinario respecto a la definición y nominación de este fenómeno, en este proyecto me remito a los aportes de chefs y profesionales culinarios participantes, así como a las diferentes revistas y programas de televisión consultados para definir este reciente fenómeno culinario el cual está atravesando un proceso de formación y consolidación, lo que significa que sus definiciones son cambiantes y dinámicas. Así, la Nueva Cocina Colombiana es definida como la innovación de la cocina colombiana tradicional, típica y popular, es decir de los platos producidos y reconocidos de generación en generación, que están en el imaginario colectivo y son accesibles para la mayoría de la población, respectivamente. De este modo, en el marco de este fenómeno culinario se producen nuevas preparaciones inspiradas o basadas tanto en ingredientes como recetas de origen campesino, indígena, afro y raizal a través

---

<sup>5</sup> Definidos como restaurantes en donde se elaboran platos a partir de técnicas y tecnologías propias de las artes culinarias, y cuenta con un staff constituido por chef (cocineros profesionales), sommelier (conocedor de vinos), maître (cabeza encargada de meseros), y meseros, entre otras características

del uso de técnicas y tecnologías de la alta cocina de origen francés. Así, la Nueva Cocina Colombiana es el reciente proyecto de innovación y transformación culinaria liderado por chefs y profesionales culinarios, basado en la revaloración y uso de ingredientes y saberes culinarios propios de la cocina colombiana tradicional, típica y popular, el cual se caracteriza por el uso de técnicas y tecnologías de las artes culinarias, lo cual implica transformaciones tanto en la presentación de los platos, como en el tamaño de las porciones, entre otros aspectos. En otras palabras, la Nueva Cocina Colombiana consiste en “coger los ingredientes [propios de la cocina colombiana] y presentarlos y ponerlos en otros platos, en otras preparaciones distintas a un nivel que le compita a cualquier restaurante en el mundo y que le atraiga a la gente” (Entrevistas Chefs: Bogotá, 2013)

Este proyecto culinario busca resaltar el patrimonio gastronómico colombiano, así como la diversidad tanto cultural como biológica de la nación a través de la revaloración y rescate de diversos ingredientes y recetas colombianas bien sea en uso o desuso. Siguiendo esta idea, la Nueva Cocina Colombiana está dirigida a un grupo de consumidores “urbanos, cosmopolita y de clase media y alta, así como a turistas que buscan consumir y experimentar un poco de la diversidad colombiana” a través de su gastronomía. En este sentido, la Nueva Cocina Colombiana “busca ofrecer experiencias estéticamente agradables a través de la comida, por lo cual la presentación de los platos es determinante en el ámbito turístico: el turista al final quiere tener una experiencia y la gastronomía es claramente una de ellas” (Entrevistas Chefs: Bogotá, 2013). De este modo, el surgimiento de esta propuesta culinaria, solo ha sido posible en un contexto multicultural en donde, por un lado, las identidades culturales son reconocidas y celebradas y por el otro, “la diferencia cultural es reconocida e imaginada en términos de raza, clase y etnicidad” (Restrepo: 2004, 293).

Así, este fenómeno gastronómico parte del reconocimiento, valoración y celebración de la diversidad de la nación, así como de los sujetos que la componen junto con sus tradiciones, prácticas y saberes culinarios. No obstante, este proceso de reconocimiento de los otros sujetos parte de imaginarios atravesados por ideas, moldes y/o estereotipos, los cuales han sido construidos históricamente y están “sedimentadas en el sentido común” (Briones: 2005,22). Si bien, la Nueva Cocina Colombiana está inspirada en la cocina tradicional de origen campesino, indígena, afro y raizal, está no es cocina tradicional ni tampoco es cocina campesina, es cocina innovada: “está muy bien rescatar la cocina tradicional, pero cocina tradicional no es Nueva Cocina, son cosas

distintas” (Entrevistas Chefs: Bogotá, 2013). Desde esta perspectiva ¿es lo mismo comer ajiaco de pollo en cualquier restaurante colombiano a comer sushi de ajiaco preparado por la reconocida chef Leonor Espinosa? , ¿Qué diferencia a quien consume uno u otro plato?, ¿Para quién se rescata las tradiciones culinarias colombianas en el marco de la Nueva Cocina Colombiana? Una vez más la comida funciona como marca y fractura entre unos sujetos y otros.

Así, este proceso de producción culinaria, enmarcado en un imaginario social, teórico y político contemporáneo que “responde a un régimen de verdad particular, a una (meta) cultura, que imagina la diferencia de forma específica (*el otro-étnico*), (Restrepo: 2004, 282) presenta y entiende de una manera particular al *otro* campesino, indígena, afro y raizal. Estas formas de ver y entender al *otro* están mediadas por ideas específicas sobre el “ser colombiano” y el “ser diverso”, así como por dinámicas de consumo y estrategias de mercado. De modo que la Nueva Cocina Colombiana nace en un contexto multicultural de “reconocimiento y articulación de prácticas en nombre de la diferencia cultural” (Restrepo: 2004, 8). En este sentido, esta propuesta gastronómica es un ejemplo interesante para entender la forma en que se “imaginan, construyen, y disputan ciertas nociones sobre el significado del *ser* y *hacer* de los sujetos que se supone encarnan la heterogeneidad cultural” (Restrepo: 2004, 10)

## ***Capítulo II***

### ***Cocina tradicional innovada: la profesionalización de la cocina para consumidores de “buen gusto”***

#### ***II.1 Cocina colombiana tradicional***

La cocina colombiana tradicional, típica y popular, de origen campesino, afro, indígena y raizal es la base de la Nueva Cocina Colombiana. Es la reinención e innovación de dicha cocina la que inspira el surgimiento de este reciente fenómeno culinario. ¿Pero cómo es entendida la cocina tradicional en el marco de este fenómeno? ¿Que la caracteriza? ¿En qué momento empieza a ser entendida como tal? y ¿Quién posee el saber culinario tradicional? Según Humphrey, las recetas reconocidas bajo la etiqueta de la tradición detentan una conexión con previas generaciones y contienen valores culturales, sociales y personales (1989). Las recetas tradicionales son aquellas que se han construido a través del tiempo y generaciones, y da cuenta de la identidad de un colectivo. Así, “un plato es tradicional cuando tienes historia y es reconocido por la comunidad. Se transmite de generación en generación y define una región” (Entrevistas Chefs, Bogotá 2013). De este modo, la cocina tradicional es entendida como el saber culinario referente a recetas e ingredientes, que es reconocido por la comunidad, es transmitido de una generación a otra, en su mayoría a través de las mujeres, y es “incluido en diversas preparaciones, en diversos momentos de la vida, llámese la mesa cotidiana, fiestas religiosas, carnavales, [etc.] en donde este producto se adhiere a una cultura, a un grupo de persona en específico y con el paso del tiempo conforma el saber popular” (Entrevistas Críticos Culinarios, Bogotá 2013). En este sentido, la cocina tradicional es aquella que ha sido reconocida, usada y transmitida dentro de una comunidad de generación en generación. De este modo, la cocina tradicional colombiana hace referencia a las prácticas y saberes culinarios reconocidos dentro del territorio nacional, o en regiones particulares, los cuales han atravesado procesos de formación y consolidación a través del tiempo y las generaciones. No obstante, vale la pena aclarar que la cocina tradicional no es necesariamente típica y popular: por un lado, la cocina que es accesible y consumida por una gran porción de la

población es entendida como *cocina popular*, y por el otro lado, *la comida típica* es aquella que identifica una región o comunidad y se encuentra instaurada en el imaginario de las personas. Pese a que estas tres categorías no son equivalentes, un plato puede recogerlas a todas: “por ejemplo la bandeja paisa es *tradicional* porque se ha venido preparando de generación en generación, con la receta de la abuela, es *típica* porque es la marca de la comida paisa y está en el imaginario de todo el mundo, y es *popular* porque se encuentra en todas partes y todos pueden consumirla” (Entrevistas Chefs, Bogotá 2013).

Pese a que la cocina tradicional es definida de forma amplia y puede encontrarse en cualquier contexto, en algunas ocasiones esta se entiende en relación a lugares y sujetos particulares. Dentro de contextos culturales heterogéneos donde la diversidad juega un papel importante, “la cocina tradicional es valorada no tanto por su tiempo de vigencia como por la identidad étnica que representa” (Humphrey: 1989). En esta misma línea, algunos chefs y expertos culinarios inscritos en el fenómeno de la Nueva Cocina Colombiana entienden la cocina tradicional como la cocina que representa a un grupo étnico particular, en palabras de uno de los chefs entrevistados la cocina tradicional es la *cocina de comunidades* a la cual “no todos los colombianos tenemos acceso a conocer, que viene de una trietnia que es la que nos identifica a nosotros como colombianos y es esa relación entre las tradiciones precolombinas cuando se mezclan con las tradiciones hispánicas y después con los afro la que genera nuestra cocina tradicional” (Entrevistas Chefs, Bogotá 2013). Desde esta perspectiva, la cocina tradicional es equivalente a la cocina de comunidades afro e indígenas, particularmente. Así, la cocina tradicional puede llegar a ser entendida como un marcador étnico, de modo que “el uso de ciertos productos, como han sido usados y como se ha transmitido y adaptado a través del tiempo” (Entrevistas Chefs, Bogotá 2013) sugieren formas particulares de entender y representar a otros sujetos. En este sentido, los sujetos de la tradición son entendidos como aquellos que poseen saberes que han sido transmitidos a través de las generaciones, relacionados con el consumo y transformación de ciertos alimentos, y que representan lugares e imaginarios específicos sobre sus identidades. De este modo, la cocina, específicamente la tradicional, funciona como un escenario dentro del cual el *otro* es ubicado, entendido y representado en tanto posee características específicas basadas en imaginarios, ideas y estereotipos.



En este sentido, la “formación de alteridades está basada en dispositivos que se encuentran sedimentados en el sentido común” (Briones: 2005, 22). Por tal razón, la forma en como es pensado y percibido el *otro* es raramente cuestionada, ya que parte de supuestos culturales que nos hacen considerar ciertos aspectos, y no otros de la diferencia cultural. De tal modo, la clasificación y representación del *otro* en términos culinarios parte de imaginarios populares y sentidos comunes, los cuales se han venido desarrollando y consolidando a través del tiempo. Así, “la construcción histórica de los sujetos de la diferencia, ha estado permeada por formas de diferenciación excluyentes que se funden en los moldes oficiales de la alteridad” (Restrepo: 2004, 12)

El reconocimiento de la cocina tradicional en el marco de la Nueva Cocina Colombiana está ligado a formas particulares de entender y clasificar a los individuos basados en los alimentos que estos consumen, así como a los usos y transformaciones que le dan a los mismos. De este modo, el alimento funciona como un marcador que da cuenta tanto de cómo nos pensamos a sí mismos, como de la forma en que pensamos a los otros. Así, “si somos lo que comemos también somos lo que no comemos: comer es distinguir y discriminar, incluir y excluir” (Belasco y Scranton: 2002, 2). Este proceso de reconocimiento e innovación de la cocina tradicional está marcado por formas excluyentes y diferenciadoras sobre los hábitos y prácticas alimenticias de unas poblaciones frente a otras.

Las ideas sobre el *otro* contribuyen a su encajonamiento en lugares, espaciales y simbólicos, específicos. Así, los sujetos portadores de tradiciones culinarias a menudo son ubicados en la ruralidad y entendidos desde la diferencia étnica. De ahí que la gran mayoría de chefs y expertos culinarios entrevistados hagan referencia a comunidades rurales, afro e indígenas al hablar de cocinas tradicionales colombianas. En este sentido, este nuevo proyecto culinario visibiliza selectivamente ciertas representaciones teóricas, políticas y sociales sobre el *otro*, a la vez que invisibiliza otras a través de la estereotipación de algunos rasgos culturales. De este modo, aquellas características que sustentan las ideas e imaginarios preconcebidos relacionados con la cocina tradicional suelen ser exaltadas, mientras son omitidas las que no concuerdan con dichos imaginarios. Así, la construcción de la alteridad es un proceso selectivo donde ciertos rasgos culturales son visibilizados mientras otros son borrados con base a las ideas estereotipadas sobre el *otro*.

## ***II. II La innovación de la tradición y la profesionalización de la cocina colombiana.***

La forma como es entendida la cocina tradicional dentro de la Nueva Cocina Colombiana, está fuertemente ligada a la etnización del *otro*, esto es el “proceso mediante el cual una o varias poblaciones son imaginadas como una comunidad étnica” (Restrepo y Bocarejo: 2011, 272). Así, los sujetos poseedores de tradiciones culinarias son entendidos como sujetos con identidades étnicas específicas. En este sentido, la relación tradicional- étnico marca una fractura entre las “comunidades tradicionales” y los chefs encargados de innovar la cocina tradicional. Pese a que la Nueva Cocina Colombiana resalta los saberes tradicionales culinarios, particularmente ciertos ingredientes y recetas, existe una diferencia entre estos dos tipos culinarios marcada por los procesos de innovación. Así, algunos representantes de esta nueva corriente culinaria buscan promover “una cocina en la que la tradición se conjuga con fulgores de renovación en un crisol de sabores auténticos evolucionados para el disfrute de todos los sentidos” (Presentación restaurante Leo Cocina y Cava). De este modo, la cocina tradicional es reconocida y exaltada en tanto inspiración para la creación de una nueva cocina pensada para un público urbano, de clase media y alta, así como para turistas interesados en la gastronomía como una práctica a través de la cual consumir experiencias.

La innovación es central en la Nueva Cocina Colombiano, en tanto de allí parte la creación de nuevos platos inspirados en recetas e ingredientes propios de la cocina tradicional colombiana, los cuales son transformados y producidos a través del uso de técnicas y tecnologías de “la Alta Cocina” y “La Nueva Cocina” de origen francés (*Nouvelle Cuisine*<sup>6</sup> y la *Haute Cuisine*<sup>7</sup>). En otras palabras, el fenómeno de innovación de la cocina tradicional colombiana consiste en:

---

<sup>6</sup> La *Nouvelle Cuisine Francaise* es un movimiento culinario emergente en el siglo 18, el cual siguió su proceso de transformación hasta llegar a la *Nueva Nouvelle Cuisine* en los años 60s. las principales características de este fenómeno culinario son el uso de ingredientes frescos, técnicas adecuadas de preparación y presentación de platos, así como el desarrollo de la inventiva del cocinero, entre otros. (McGee, 2004) Este movimiento basado en la cocina clásica francesa ha establecido directrices y estándares culinarios alrededor del mundo, de modo que ha inspirado la emergencia y transformación de diversos tipos de cocinas.

<sup>7</sup> La *Haute Cuisine* o Alta Cocina surgió como una forma culinaria aristócrata, la cual se caracterizaba por ser producida por profesionales culinarios para las elites francesas. en la actualidad la Alta Cocina sigue caracterizando por ser producida por chefs quienes poseen una formación profesional culinaria. Así, “la audiencia para esta compleja cocina fue siempre pequeña, millonaria y socialmente poderosa: *Haute Cuisine* equivale a cocina profesional” (McGee: 2004, 4).

“Coger ingredientes colombianos y crear platos nuevos usando técnicas de presentación nuevas, frescas, francesas, produciendo un plato de innovación colombiana. Esto es una mezcla para muchos públicos, tanto para el turista como para el local. La idea es como estos ingredientes son adaptados a los estándares modernos, presentación visualmente bonita que atrae tanto al local como al extranjero que tiene los parámetros de los restaurantes de Nueva York, de Londres, de Italia, donde empezaron a servir la cocina bonita” (Entrevistas Profesor Gastronomía, Bogotá 2013).

En este sentido, la Nueva Cocina Colombiana es desarrollada bajo parámetros culinarios foráneos, específicamente franceses, los cuales parten de la profesionalización del saber culinario y de la aplicación de técnica y tecnologías culinarias.

Así, la innovación es el proceso mediante el cual la cocina popular, típica y tradicional es transformada para ser consumida por comensales locales y extranjeros con parámetros y exigencias culinarias particulares. Este proceso de innovación culinaria está fuertemente relacionado con ideales de consumo particulares, referentes a la mercantilización de experiencias gastronómicas en un contexto donde “cualquier objeto, sentimiento, sensación o pensamiento en potencial –y casi siempre explotado- filón para los negocios, en que el placer de comer se convierte en una mercancía más” (Espeits: 2002, 82). Así, la exaltación de la cocina tradicional en el marco de este reciente fenómeno culinario responde a demandas de consumo específicas, atravesadas por la búsqueda de satisfacer cierto tipo de necesidades, entre estas las sociales, entendidas como “necesidades de prestigio, de poder, de conocimiento, de reconocimiento, de aceptación, de integración, y de identidad” (Espeits: 2002, 83), entre otras, las cuales inciden en lo que se consume y la forma como es consumido. Así, innovación y consumo van de la mano en la Nueva Cocina Colombiana.

De este modo, la producción de cocina tradicional innovada está enfocada a un grupo específico de consumidores, quienes buscan acercarse a “espacios auténticos en donde experimentar al otro culinario en términos de diferencia étnica” (Ferrero: 2002, 194). En este contexto culinario la innovación juega un papel determinante en tanto es a través de este proceso que la comida de origen campesino, negro e indígena es “estetizada” y “elitizada” para ser consumida por un público extranjero o local urbano interesado en el consumo de sabores y preparaciones “auténticas” y “exóticas”. Este proceso permite el acercamiento a la cocina tradicional sin transgredir los límites, lo cual contribuye a la exacerbación de diferencias entre el otro tradicional- étnico y el consumidor

“turista, urbano y cosmopolita”. La innovación de la cocina tradicional no solo “estetiza” y “mejora” la cocina tradicional, sino que también la estandariza para que “los extranjeros coman cocina colombiana en el mismo formato que comen comida de otras partes del mundo” (Entrevistas Chefs, Bogotá, 2013). Así, la innovación es el marcador de diferencia entre los sujetos de la tradición culinaria, y los consumidores y productores de la Nueva Cocina Colombiana.

Al respecto, muchos de los restaurantes inscritos en esta nueva corriente culinaria producen “cocina tradicional mejorada, para extranjeros, gente de otras partes del país y la elite local” (Entrevistas Chefs, Bogotá 2013). Siguiendo esta línea, uno de los chefs participantes comenta:

“Por ejemplo nosotros nos dimos cuenta en Santa Marta que era muy difícil que la gente se acostumbrara a ir a comer un restaurante cuando podía ir a la casa, por eso se quería llegar a ese grupo selecto de personas que querían ir a un restaurante fino - por así decirlo- y así fue, fue un restaurante para cinco familias y las cinco familias son las que van, las mismas cinco familias de Santa Marta poderosas son la que van y se encuentran” (Entrevistas Chefs, Bogotá 2013).

De este modo, la innovación en el marco de este nuevo fenómeno culinario puede ser entendida como un proceso de sofisticación de la cocina tradicional, típica y popular, y solo cuando ha pasado por este proceso de transformación es consumida por turistas y comensales de clase media y alta. Así, la Nueva Cocina Colombiana, a través de la innovación, hace “comestible” lo tradicional para este selecto grupo de consumidores interesados tanto en la aprehensión de experiencias culinarias, como en las técnicas y tecnologías de preparación de alimentos.

El fenómeno culinario de innovación de la cocina tradicional da cuenta de procesos de diferenciación culinaria, en donde solo es posible “experimentar” los sabores y preparaciones de las formas culinarias del “otro étnico” una vez estas han sido transformadas y “mejoradas” en términos de técnicas de preparación, presentación y balance del plato. Pese a que la Nueva Cocina Colombiana parte de los saberes culinarios tradicionales, esta presenta la necesidad de innovarlos principalmente en lo relacionado a las técnicas y tecnologías de preparación, así como en la manipulación de alimentos. En este sentido:

“En las escuelas de cocina se enseñan técnicas de manipulación y preparación de alimentos y se entiende que los cocineros campesinos, indios y negros, poseen el saber sobre la receta pero no saben cómo manipular los ingredientes adecuadamente, no saben cómo presentarlos adecuadamente, y el tema de las

porciones es una crítica recurrente a la comida popular, típica y tradicional que se busca rescatar” (Entrevistas Chefs, Bogotá 2013).

Así, en la Nueva Cocina Colombiana se producen “platos colombianos muy bien hechos porque es muy distinto hacer una bandeja paisa a lo brocha que con técnica” (Entrevistas Chefs, Bogotá 2010).

La producción de nuevas formas culinarias inspiradas en los saberes alimentarios tradicionales, parte de una revaloración y reconocimiento de lo tradicional basado en las expectativas e intereses de los comensales, de modo que la tradición es exaltada de manera selectiva, visibilizando ciertos elementos y borrando por completo otros. Así, “no todo es rescatable, se debe saber que plato tiene más aceptación en otros paladares” (Martínez: 2013). Por lo tanto, las demandas y expectativas de los consumidores condicionan la forma en que es entendido tanto la cocina tradicional, como los poseedores de la misma. En este sentido, los otros (étnicos) no son solo entendidos en relación a lugares específicos, sino también a prácticas particulares que parten de ideas y estereotipos. De este modo, la Nueva Cocina Colombiana, entendida como cocina tradicional innovada, expone un marcado contraste en términos de consumidores, origen (rural- urbano) y técnicas de preparación (artesanales- artes culinarias). En este sentido, las diferencias entre unos y otros sujetos están determinadas tanto por la producción, consumo y acceso a ciertas formas culinarias, como por las representaciones sobre los otros, sus prácticas y saberes.

El reciente auge de las academias de cocina en Colombia está relacionado con un interés por la profesionalización del que hacer culinario en el país, en donde el aprendizaje de técnicas y tecnologías de producción culinaria es el eje central de este proyecto. Pese a que los chefs participantes en esta investigación cuestionan la profesionalización de la cocina en Colombia, en tanto consideran que “nos hace falta como colombianos la técnica, además las escuelas colombianas vienen desarrollándose hace menos de diez años” (Entrevistas Chefs: Bogotá, 2013), reconocen que “aunque sean carreras técnicas o tecnológicas se empiezan a estudiar en un espacio más académico en vez de decir que aprendió cocina con su mamá o de forma empírica” (Entrevistas Chefs: Bogotá, 2013). En este sentido, se evidencia una valoración por la cocina aprendida “en la academia” sobre la que ha sido adquirida tradicionalmente de generación en generación de forma empírica.

Así, los métodos culinarios enseñados en las escuelas de cocina en Colombia, están basados en técnicas culinarias de la Alta Cocina de origen francés, la cual es entendida como cocina profesional (McGee: 2000, 4), desarrollada por chefs o expertos culinarios. Los conocimientos culinarios adquiridos en estas escuelas de cocina son fundamentales para el desarrollo de la Nueva Cocina Colombiana, ya que de allí parten los procesos de innovación que caracterizan este nuevo fenómeno culinario. Es decir, que solo a través de la puesta en práctica de estos métodos culinarios es posible la transformación y “mejoramiento” de la cocina tradicional colombiana para el consumo de turistas y elites locales. Al respecto, la mayoría de chefs participantes consideran que las técnicas culinarias son indispensables para la producción de una “cocina de calidad”, basada en buenas prácticas, traducidas en un manejo adecuado de ingredientes, técnicas y utensilios. Así, algunos consideran que “las técnicas son necesaria para evolucionar. Una vez se adquiere la técnica es imposible no usarla porque sé que es más fácil hacerlo de la forma correcta que la que no” (Entrevistas Chefs: Bogotá, 2013). En este sentido, se entiende el saber culinario popular, tradicional y empírico como no- evolucionado e incorrecto, en contraposición al saber profesional. De este modo, algunos participantes consideran que la “evolución de la cocina colombiana” solo es posible a través “del uso de técnicas europeas para la transformación de ingredientes colombianos, y la producción de una cocina mejorada” (Entrevistas Chefs: Bogotá, 2013). Así, la innovación es entendida como un punto de llegada deseable, en donde los conocimientos empíricos son superados para dar paso a formas culinarias “mejoradas”.

La Nueva Cocina Colombiana reconoce la cocina tradicional, no obstante busca intervenirla y transformarla a través de métodos propios de la cocina profesional (Alta Cocina). Así, el reconocimiento de la tradición es un proceso selectivo, en donde ciertos conocimientos y prácticas son resaltados y otros son invisibilizados, e incluso considerados como no existentes. De este modo, la Nueva Cocina Colombiana exalta los conocimientos tradicionales relacionados al uso de ingredientes poco conocidos u olvidados en la cocina colombiana, pero al mismo tiempo invisibiliza ciertos saberes tradicionales referentes a utensilios y formas de preparación por considerarlas inadecuadas. Por ejemplo, uno de los chefs participantes exaltaba el uso de la badea<sup>8</sup> en la región del choco, pero repudiaba ciertas prácticas y utensilios culinarios tradicionales en

---

<sup>8</sup> La badea es un fruto cosechado en la región pacifica colombiana y es utilizado en la preparación de dulces y jugos.

tanto eran considerados como antihigiénicos. En este sentido, la intervención e innovación de ciertas prácticas tradicionales es entendida como un proceso necesario para la producción de una cocina “adecuada y mejorada” (Entrevistas Chefs: Bogotá, 2013). Desde esta perspectiva, el conocimiento culinario profesional opaca ciertos saberes tradicionales, populares, campesinos e indígenas, marcando una línea radical “que divide las experiencias, los actores y los saberes sociales entre los que son visibles, inteligibles o útiles (los que quedan de este lado de la línea) y los que son invisibles, ininteligibles, olvidados o peligrosos (los que quedan del otro lado de la línea)” (De Sousa: 2010 ,8). Así, el ejercicio del poder se da a través de la imposición del saber profesional, sobre el saber popular, tradicional y empírico, lo cual exagera y remarca diferencias entre unos y otros sujetos.

Esta división de saberes contribuye a la extinción de ciertos conocimientos y prácticas tradicionales en tanto no corresponden a los imaginarios y estereotipos referentes al *otro*. Tal y como lo plantea Boaventura de Sousa “el pensamiento del otro lado de la línea no existe, y se convierte en no existente en tanto no existe de ninguna forma relevante o comprensible” (De Sousa: 2010, 29). Así, los saberes que no son reconocidos por “el pensamiento hegemónico” (ibíd.) son excluidos e inexistentes. En este sentido, los sujetos étnicos/ tradicionales son entendidos dentro de un marco de referencia que privilegia ciertas características sobre otras, en donde el reconocimiento de la diferencia está marcado por formas de exclusión e invisibilización. De modo que ciertos conocimientos culinarios populares, tradicionales, indígenas, afro y campesinos desaparecen al ser irrelevantes y desconocidos dentro del contexto de la Alta Cocina.

Así, el proceso de innovación de la cocina colombiana marca diferencias entre unos sujetos y otros, basándose en la contraposición y superposición del saber profesional sobre el saber tradicional, popular y étnico. Al entender la innovación como un estadio de “evolución” de la cocina colombiana, la Nueva Cocina Colombiana sugiere que existen unos conocimientos más valiosos que otros y por tanto “algunas voces son más autorizadas que otras” (Rojas: 2000). Así, ciertos chefs inscritos al fenómeno de la Nueva Cocina Colombiana consideran la necesidad de “evolucionar” la cocina tradicional a través de la innovación, por medio del uso de técnicas y tecnologías propias de la Alta Cocina, en respuesta a los estándares mundiales de producción culinaria. En este sentido, el ejercicio del poder y la exacerbación de la diferencia son posibles a través de la marcación de una división entre los conocimientos autorizados sobre otros que son

excluidos en tanto no corresponden a unos marcos de referencia específicos. De este modo, la división e imposición del conocimiento profesional sobre el conocimiento tradicional, en aras de la “evolución culinaria”, da cuenta de una forma particular de entender y producir la diferencia, basada en el reconocimiento, visibilización e invisibilización de ciertas formas y saberes culinarios. Así, la diferencia es producida de forma selectiva al otorgar y excluir características particulares, con base en imaginario, estereotipos y marcos que surgen tanto de las expectativas de los comensales como de los productores de cocina colombiana innovada.



### ***II.III Consumo y buen gusto***

El desarrollo, producción y consumo de la Nueva Cocina Colombiana está atravesado por discursos e ideales de consumo, relacionados con la satisfacción de necesidades sociales y el consumo de experiencias. En este sentido, esta nueva propuesta culinaria está enfocada a un grupo de consumidores “urbanos, de clase media y alta”, quienes se acercan a la gastronomía desde perspectivas relacionadas con gusto, técnicas de preparación, uso de ingredientes, entre otras. Al respecto, algunos chefs pertenecientes a la corriente culinaria de la Nueva Cocina Colombiana afirman que producen platos para

“Un público que aprecia y disfruta la buena cocina, que entiende cuando un plato está bien hecho y bien presentado. No es para todo el mundo, uno que tiene que tener un gusto por la buena cocina, estar dispuesto a experimentar nuevos sabores y texturas. Tal vez no sea para todos los paladares pero si le apuntamos a una evolución en el consumo, o sea a promover la valoración y consumo de alimentos y productos que no son consumidos habitualmente” (Entrevistas Chefs, Bogotá: 2013).

De este modo, los consumidores de este nuevo tipo de cocina poseen el conocimiento y gusto necesario para apreciar y aprehender ciertos elementos que se escapan de los paladares del resto de comensales. En otras palabras, quienes se acercan a la Nueva Cocina Colombiana suelen ser comensales que están interesados en formas de cocinas elaboradas y poseen ciertos conocimientos sobre la “Alta Cocina”. Así, en este nuevo fenómeno culinario se evidencia una marcada diferenciación de clase, una distinción entre quien puede acceder a uno u otro tipo de cocina. De tal modo que “detrás de las relaciones estadísticas entre el capital escolar o el origen social y tal o cual saber, o tal o cual manera de utilizarlo, se ocultan relaciones entre grupos que mantienen a su vez relaciones diferentes, a veces antagónicas, con la cultura, según las condiciones en las que han adquirido su capital cultural y los mercados en los que pueden obtener de él un mayor provecho” (Bourdieu: 1988, 9).

Así, la marcación de diferencias entre una cocina y la otra, entre la Baja y la Alta cocina (en términos de Goody: 1989) no se genera únicamente por la producción de platos a través del uso de técnicas y tecnologías culinarias, sino también por la posibilidad de acceso a un tipo de cocina específico. En este sentido, el consumo de cocinas especializadas da cuenta de la posesión tanto de capital económico, esto se traduce en la posesión de riqueza, como de capital cultural, el cual

según Bourdieu comprende las experiencias educativas personales (capital educativo) y el contexto social a través de los cuales los sujetos adquieren y desarrollan gusto particulares (Veenstra: 2005), de modo que el acceso a un cierto tipo de cocina funciona como un marcador entre individuos y un indicador de pertenencia. Al respecto, y haciendo referencia a los postulados de Bourdieu, Veenstra afirma que “dentro del espacio social, los grupos dominantes son capaces de delimitar a través del gusto y utilizar el conocimiento y familiaridad con estas formas culturales para mantener y reforzar límites entre ellos mismos y los otros”. Así, el consumo y producción de la Nueva Cocina Colombiana da cuenta de una marcación entre los sujetos que poseen el capital económico y cultural para acceder a ella y quiénes no. Al respecto, Bourdieu expone que la “posesión de cierto capital, así como gustos culturales y simbólicos refleja una división de clases en un espacio social” (1988). De este modo, la producción y consumo de comida colombiana innovada basada en técnicas y tecnologías propias de la “Alta Cocina” indica una diferenciación entre un grupo poseedor de capital económico y simbólico (conocimientos relacionados con el gusto y la Alta Cocina, principalmente), urbano y de clase media y alta, en contraste a un grupo productor de un tipo de cocina “menos elaborado” y basado en formas tradicionales y populares de producción (Siguiendo a Goody esto está relacionado con la Baja Cocina)

En este sentido, el proceso de producción de diferencia en el marco de la Nueva Cocina Colombiana no se limita únicamente a la producción culinaria sino también al consumo de la misma. Es decir, que la diferencia no solo es exacerbada cuando se reconoce la *otredad* como inspiración para la producción de una cocina innovada, sino también cuando el consumo de este tipo de cocina indica la pertenencia a un grupo particular, ya que como lo afirma Veenstra “el compartir gustos culturales es un importante prerrequisito para darle sentido a una identidad de grupo/ clase compartida” (2005: 7). En este sentido, el *otro* no es solo reconocido en términos de su diferencia étnica, sino también de diferencia de clase y posesión de capitales. Así, la brecha entre la cocina tradicional colombiana y la cocina innovada está marcada por la posesión de conocimiento y la posibilidad de acceso a recursos. De este modo, y siguiendo a Bourdieu, el gusto puede ser usado para localizar y diferenciar clases, así como la clase puede ser usada para identificar gustos y prácticas culturales: “el gusto clasifica, y clasifica al clasificador” (Bourdieu, 1988: 6). En suma, la Nueva Cocina Colombiana ha sido creada y es producida para ser consumida por una clase particular, la cual posee gustos culturales específicos y se identifica así misma a

través de estos. Este grupo de consumidores posee el capital económico y cultural para acceder y apreciar este nuevo tipo de cocina, y tanto los productores como consumidores de la Nueva Cocina Colombiana se entienden a sí mismos en contraposición a los sujetos de la tradición, esto es al *otro étnico*, quien a su vez es diferenciado en términos de clase en tanto no posee el gusto ni el capital necesario para acceder a este tipo de cocina innovada.

## ***Capítulo III***

### ***Celebración de la diversidad: turistificación del patrimonio culinario colombiano.***

#### ***III.I El discurso de la diversidad y el reconocimiento de la diferencia en la Nueva Cocina Colombiana***

Como ha sido expuesto anteriormente, la Nueva Cocina Colombiana es una propuesta culinaria que parte de la innovación de la cocina tradicional, así como de la explotación y transformación de ingredientes y recetas tradicionales con el fin de otorgar a los consumidores, tanto a turistas como extranjeros, la posibilidad de “experienciar” la diversidad cultural y biológica (biodiversidad) de la nación a través de la comida. Así, se considera tan importante la variedad de tubérculos existente en nuestro país como las diversas formas de prepararlos y consumirlos. De este modo, la Nueva Cocina Colombiana exalta la diversidad de recetas, utensilios e ingredientes de las diferentes regiones gastronómicas<sup>9</sup> del país. En este sentido, la exaltación de la diversidad de la nación es determinante en tanto constituye uno de los fundamentos para la producción y consumo de platos producidos en el marco de este nuevo tipo de cocina.

De este modo, algunos chefs participantes consideran necesario la exploración y aprovechamiento de recetas e ingredientes que dan cuenta de la diversidad de la nación con el fin de satisfacer las necesidades y expectativas de los comensales locales y extranjeros. Al respecto, uno de los participantes opina que

“Nosotros tenemos una diversidad inmensa que no está explorada. Hay una cantidad de cosas y de platos por lo que somos tan biodiversos, o sea somos tan diversos, por eso tenemos distintos tipos de comida. Nosotros, por ejemplo, los de Cundinamarca somos muy distintos, obviamente, a los del pacífico que son negros, y a los del caribe que son otro tipo de negros que vienen de distintas partes ¿sí? claramente

---

<sup>9</sup> Los participantes de esta investigación aclararon que Colombia se divide en diversas regiones gastronómicas, lo cual está dado por los ingredientes y recetas compartidas por las comunidades sin importar si estas están o no entre los límites políticos. Por ejemplo, el departamento de Cundinamarca comparte tradiciones gastronómicas con el departamento de Boyacá por lo cual estos componen la región gastronómica Cundiboyacense.

tenemos muchas cosas que la gente no conoce pero primero hay que enseñarles que es una cosa aquí en casa para poderlo sacar afuera. Es impresionante, la biodiversidad que nosotros tenemos, es absurda, la gente que tiene un negocio se da cuenta que lo que vende es lo nacional. Se dan cuenta que tienen que explotar eso porque un extranjero no viene aquí a comer carne o pasta, menos un europeo, él lo que quiere comer es fritanga, arepa de huevo, pescado frito, frutas raras” (Entrevistas Chefs, Bogotá: 2013).

En este sentido, se evidencia una necesidad por explotar la diversidad cultural y biológica colombiana, en respuesta a unos ideales de consumo específicos. Así mismo, y atendiendo a las expectativas de los comensales, este nuevo proyecto culinario presenta y entiende de una manera particular la diversidad, y específicamente al *otro* campesino, indígena, afro descendiente y raizal. Estas formas de ver y entender al *otro* están mediadas por ideas específicas sobre el “ser” de los sujetos, de modo que, los sujetos diversos y tradicionales son entendidos y rotulados partiendo de imaginarios e ideas preconcebidas. Así, al afirmar que “los negros del pacífico son diferentes a los negros del caribe” se está reconociendo una diversidad cultural, e incluso racial, basada en la marcación de diferencias. Así, las “representaciones sobre el *otro* son construidas a partir de rasgos y sustantivos preconcebidos, miradas estereotipadas sobre las poblaciones” (Restrepo: 2004, 12) lo cual lleva a entender al *otro* de formas particulares, visibilizando e invisibilizando muchos de sus rasgos y características. De este modo, los *otros* étnicos encarnan la diversidad de la nación y están ubicados en lugares espaciales (por ejemplo el pacífico, y el caribe) y simbólicos (características rotuladoras basadas en estereotipos) particulares. Al respecto, la Nueva Cocina Colombiana da cuenta de cómo se “imaginan, construyen, y disputan ciertas nociones sobre el significado del *ser* y *hacer* de los sujetos que se supone encarnan la heterogeneidad cultural” (Restrepo: 2004, 9)

Este nuevo proyecto culinario nace en un contexto multicultural de “reconocimiento y articulación de prácticas en nombre de la diferencia cultural” (Restrepo: 2004, 8), en donde los sujetos étnicos/tradicionales son pensados con base en sus prácticas y saberes culinarios. Así, “el *otro-interno*, quien circula dentro del estado nación territorial (Briones 2005: 22) y conforma la heterogeneidad de la nación como “diferentes tipos de otros internos diferencialmente posicionados” (Briones: 2005,19) es entendido en contraste, tanto, a los productores de cocina innovada, como a los consumidores de la misma. En este sentido, se entiende la heterogeneidad de la nación en contraste a la homogeneidad -que tal y como Claudia Briones lo expone “conforma el núcleo duro de la

nación” (Briones: 2005)- la cual está conformada por los consumidores “urbanos, de clase media alta, turistas”, y productores de Nueva Cocina Colombiana, localizados en los centros urbanos, específicamente en Bogotá. En tanto, “la comida es un hecho social de representaciones colectivas que indica quiénes somos, de dónde venimos, y qué queremos ser” (Belasco y Scranton: 2002, 2), a través de esta se genera un proceso de identificación desde la diferencia, y se presenta un doble fenómeno de reconocimiento y desconocimiento en el *otro*. Así las cosas, el reconocimiento de la diversidad en el marco de este fenómeno culinario en auge parte de la producción de una diferencia posicionante, en donde el *otro* es situado en lugares espaciales y simbólicos específicos.

El auge y desarrollo de la Nueva Cocina Colombiana solo ha sido posible en un contexto de reconocimiento de la heterogeneidad cultural, en donde la exaltación de la diversidad es uno de los ejes centrales de esta propuesta. Esta diversidad es entendida como la existencia de una gran variedad de *otros étnicos*, diferentes entre sí pero con características comunes, quienes están localizados en lugares geográficos particulares. Así, la diversidad es pensada como la existencia de múltiples diferencias, las cuales son entendidas y reconocidas a través de las prácticas y conocimientos culinarios tradicionales. Al respecto, algunos chefs y expertos culinarios consideran que

“No se puede hablar de la cocina colombiana como aquellos platos en nuestros imaginarios colectivos porque dejan por fuera muchas de las comunidades y etnias que habitan en Colombia que son muy diversas, entonces esas cocinas tradicionales existen pero ni siquiera en Colombia conocemos a profundidad estas cocinas, son muy de minorías, muy de departamentos, de zonas más pequeñas que los departamentos” (Entrevistas Chefs, Bogotá, 2013).

Partiendo de esta afirmación, la diversidad de la nación se expresa en las cocinas de minorías y comunidades, en las cocinas tradicionales y de origen rural, afro, indígena y raizal. En este sentido, la diversidad cultural de la nación es pensada específicamente en relación a la diferencia étnica, por tanto el *otro étnico* es quien encarna la diversidad de la nación, por lo cual es reconocido y exaltado en el marco de este fenómeno culinario.

La exaltación de la diferencia y la diversidad cultural no se traduce necesariamente en la aceptación y reconocimiento de las prácticas y conocimientos del *otro*. Por el contrario, sucede que la diversidad y la diferencia son reconocidas bajo términos específicos, basados en imaginarios y

miradas estereotipadas sobre los sujetos, de modo que “el reconocimiento de la diversidad cultural en el mundo no necesariamente significa el reconocimiento de la diversidad epistemológica” (De Sousa: 2010,51). Esta idea es particularmente evidente en relación a los procesos de innovación, en donde los conocimientos y prácticas propias de los *sujetos diversos*, esto es del *otro étnico*, son solo reconocidas cuando corresponden la lógica de los innovadores de la cocina tradicional, por tanto cuando estas prácticas y saberes tradicionales se salen de dicho marco de referencia son borradas y encubiertas. La higienización y las buenas prácticas de manejo a través de técnicas y tecnologías culinarias son un ejemplo pertinente de esta situación: algunos chefs y expertos culinarios aniquilan el uso de ciertos utensilios (particularmente fabricados a partir de maderas y cortezas) y prácticas culinarias tradicionales (por ejemplo métodos de preparación basados en “el sentido común de las cocineras” en donde las medidas y el balance de las porciones no son determinantes) a través de la introducción de técnicas y tecnologías propias de la cocina profesional (Alta Cocina). Así, la Nueva Cocina Colombiana, entendida como cocina colombiana innovada/ evolucionada nace del reconocimiento selectivo de la diferencia construida y entendida en los términos de un mercado que opera bajo las lógicas del reconocimiento y consumo de la diversidad. De este modo, el reconocimiento de la heterogeneidad cultural implica mucho más que solo aceptar la presencia de sujetos “diferentes” dentro del territorio nacional, y por el contrario debería enfocarse a la aceptación de “la diversidad del "ser" en sus necesidades, opiniones, deseos, conocimiento, perspectiva, etc.” (Mignolo 2002: 25 en Restrepo: 2004, 281). En este sentido, la Nueva Cocina Colombiana parte de un discurso de reconocimiento de la diversidad y la diferencia cultural de la nación, pero desconoce por completo tanto prácticas y saberes tradicionales, como la forma en que los *otros* se entienden y piensan a sí mismo. En suma, el reconocimiento de la diversidad en el marco de la Nueva Cocina Colombiana surge en un contexto de mercantilización y consumo de la diversidad cultural y biológica (biodiversidad) y exacerba diferencias en términos de posesión de conocimientos contrastantes (profesional- tradicional) y acceso a un tipo de cocina particular (producción y consumo de cocina innovada versus cocina tradicional)

### ***III.II. Salvaguarda de “las cocinas tradicionales” desde el Ministerio de Cultura y el Viceministerio de Turismo.***

El fenómeno de la Nueva Cocina Colombiana es denominado como tal en referencia a la producción de cocina colombiana innovada por parte de una elite culinaria urbana, no obstante el reconocimiento y salvaguardia de la cocina tradicional no es un proyecto exclusivo de restaurantes y academias de cocina. Por el contrario instituciones estatales y no estatales se muestran interesadas en el emprendimiento de esta iniciativa. Al respecto, el Ministerio de Cultura y el Viceministerio de Turismo, han desarrollado diversos planes y políticas referentes a la cocina tradicional colombiana. Vale la pena aclarar que las propuestas del Ministerio de Cultura y el Viceministerio de Turismo, por un lado, y las de algunos chefs y academias culinarias, por el otro, no están siendo construidas conjuntamente pero se encuentran en ciertos puntos y perspectivas.

La salvaguardia y fomento del patrimonio material e inmaterial cultural de la nación ha sido una de las principales labores desarrolladas por el Ministerio de Cultura. En el área del patrimonio inmaterial gastronómico, esta entidad ha desarrollado diferentes iniciativas, y es así como desde el año 2007 viene promoviendo esta modalidad de patrimonio a través del Concurso Nacional de Cocina Tradicional , enmarcado en el Programa Nacional de Estímulos, con el cual se busca recuperar, recrear y divulgar la riqueza culinaria del país (Ministerio de Cultura: 2012). Adicional a esta labor, desde el 2011 las Escuelas Taller, con el apoyo del Ministerio de Cultura, han desarrollado programas de cocina tradicional, a través de los cuales se busca contribuir a la recuperación de técnicas propias de la cultura culinaria del país a través de la formación profesional en cocina tradicional (ibíd.: 2012, 10). En este sentido, en estos programas la cocina tradicional es vista como un saber rescatable que es susceptible de profesionalización, por lo cual su enseñanza contempla tanto la transmisión de saberes culinarios tradicionales, así como de técnicas y tecnologías de manipulación, producción y presentación de alimentos propias de la cocina profesional.

Previo al surgimiento de la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* el Ministerio de Cultura había atendido al desarrollo de las cocinas tradicionales a través de la *Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* (PCI) en donde se describe la gastronomía como una de las “manifestaciones



asociadas a la transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos” (2012), la cual hace parte del

“Complejo conjunto de activos sociales, de carácter cultural, que le dan a un grupo humano sentido, identidad y pertenencia y que comprende no sólo los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas de un grupo humano, que hunden sus raíces en el pasado y que se perpetúan en la memoria colectiva, sino también los apropiados socialmente en la vida contemporánea de las comunidades y colectividades sociales” (Ministerio de Cultura: (ND), 249) Es así como en el 2009 el Ministerio de Cultura adopta esta política de salvaguardia entendiendo la cultura culinaria como un campo a través del cual es posible comprender la relación entre los conocimiento y prácticas de la cocina, y las personas y colectivos sociales en la producción de vínculos de cohesión e identidad (Ministerio de Cultura: 2012, 10)

Como resultado de la recopilación de los trabajos y conclusiones producidos en diferentes congresos gastronómicos, especialmente el congreso de Popayán y los de Cocinas Andinas, así como de los aportes de académicos y estudiosos de las cocinas colombianas, surge la política de conocimiento, salvaguardia y fomento del patrimonio cultural inmaterial relacionado con la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas desarrollada desde la Coordinación de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Cultura, con la participación de diversas entidades como el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, y de investigadores interesados en las cocinas tradicionales colombianas. (Entrevistas Funcionaria Ministerio de Cultura: Bogotá, 2013). Dicha política es publicada, presentada y adoptada por el Ministerio de Cultura para su expedición y divulgación en el mes de febrero del año 2012 (Ministerio de Cultura: 2012, 11)

La salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales de Colombia es relevante en tanto dan cuenta de la “historia, sentido y símbolos, que de acuerdo a cada región, comunidad o grupo étnico, generan un profundo efecto cultural de identidad y pertenencia” (Ministerio de Cultura: 2012, 22) y por tal razón, el Ministerio de Cultura considera imperativo su reconocimiento y transmisión para el beneficio de las generaciones del presente y el futuro. Así, la política de las cocinas tradicionales espera contribuir al reconocimiento y transmisión del patrimonio cultural inmaterial, relacionado con la producción y consumo de alimentos, a través del tiempo y las generaciones, buscando además solventar problemas como el desconocimiento de nuestro patrimonio culinario tradicional, la poca valoración de las tradiciones culinarios del país y sus regiones, la no enseñanza

de las tradiciones culinarias y la interrupción de la cadena intergeneracional que permite su transmisión, el rescate y revaloración del patrimonio culinaria en riesgo, el deterioro y crisis de las economías campesinas, los daños ambientales y el poco uso de la biodiversidad alimentaria, la carencia de sistemas o mecanismos que incentiven las cocinas tradicionales, y el detrimento de las cocinas tradicionales a causa de medidas de higienización y formalización de las cocinas artesanales (Ministerio de Cultura: 2012, 68)

Factores adicionales como el crecimiento de la industria turística y la demanda global de platos o preparaciones exóticas que “han puesto en escena las comidas tradicionales y étnicas” (Ministerio de Cultura: 2012, 19) o la extinción de preparaciones o ingredientes tradicionales como consecuencia de migraciones, desplazamientos, entre otros, inspiran el desarrollo y puesta en marcha de esta política. De este modo, el Ministerio de Cultura propone dentro de esta política el objetivo general de “valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de su población” (Ministerio de Cultura: 2012, 77) a través de las siguientes estrategias:

1. Reconocimiento, valoración y enseñanza del patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.
2. La salvaguardia del patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.
3. El fortalecimiento de la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones culinarias<sup>10</sup>.
4. El fomento del conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios.

Para el Ministerio de Cultura, las cocinas tradicionales abarcan una serie de conocimientos y prácticas tradicionales de carácter popular y constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación. Dentro de la política sobre las cocinas tradicionales se considera que estas son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que es transmitido generacionalmente, y expresan la relación entre un grupo social y su contexto ecológico. Además cumplen una función

---

<sup>10</sup> Dentro de la política sobre cocinas tradicionales de Colombia son definidos como aquellos cocineros y cocineras que poseen conocimientos tradicionales culinarios y se destacan en el campo, en los pequeños poblados, en los barrios populares, pero en especial en las plazas y lugares de mercado (2012: 20)

cohesionadora en tanto generan “sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica; dan cuenta de tradiciones y universos simbólicos particulares a través de cada sistema culinario, sus recetas, platos y formas de consumo, y son consideradas como un ámbito por excelencia- aunque no exclusivo- del saber femenino” (Ministerio de Cultura: 2012, 9)

Teniendo en cuenta algunas de estas consideraciones, se plantea que las cocinas tradicionales son complejas y diversas por lo cual es necesario abordarlas desde su integralidad y particularidades, las cuales dan lugar a diferentes formas culinarias que surgen de las experiencias, y relaciones de cada grupo social con el contexto que lo rodea. Si bien existen ingredientes compartidos a lo largo y ancho del territorio nacional, cada comunidad posee saberes culinarios específicos. En otras palabras, existen “manifestaciones culinarias que en su forma son comunes a casi todo el país, pero que al examinarlas en detalle muestran particularidades regionales y locales” (Ministerio de Cultura: 2012, 38) Así, el uso de la yuca en diferentes regiones de Colombia ilustra de forma clara esta afirmación: según la Política de Salvaguardia, este tubérculo es un alimento base en la Amazonia, Tolima, Huila, la región cundiboyacense, Antioquia y el viejo Caldas, la región Caribe y la Orinoquia (Ministerio de Cultura: 2012, 41) Aun cuando la yuca es el ingrediente principal de platos como los *bollos de yuca*, representativos de la región Caribe, el *casabe*, propio de la Amazonia, o el *pandebono*, del Valle del Cauca, las técnicas de preparación y las tecnologías utilizadas para la producción de estos platos difieren de una región a otro. Por tal razón, la política de salvaguardia reconoce la pluralidad de las cocinas tradicionales colombianas y se interesa por la exploración y reconocimiento del sistema culinario en su totalidad, es decir desde la adquisición de ingredientes, pasando por los procesos de transformación de los mismos para la producción de platos, hasta los hábitos y reglas que rodean el consumo de dichos alimentos transformados. Los tres procesos mencionados anteriormente están atravesados por una serie de factores tales como las tradiciones culinarias y artesanales, el acceso a recursos, y manifestaciones culturales relacionadas con la adquisición, preparación y consumo de alimentos, entre otros. De este modo, se entienden las cocinas tradicionales como “un complejo sistema que incluye historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad y, en especial, referentes de identidad y pertenencia de las personas a un lugar y una comunidad” (Ministerio de Cultura: 2012, 22)

En suma, el Ministerio de Cultura pone en relieve el tema de las cocinas tradicionales en Colombia a través del planteamiento de la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la*

*alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, en donde estas son consideradas como manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial y exponen la diversidad e identidad cultural de la nación, en tanto han sido construidas colectivamente a través de la historia, y transmitidas generacionalmente. En este sentido, las cocinas tradicionales constituyen “un complejo de conocimientos, usos y técnicas de transformación de los alimentos, pero ante todo son un entramado de relaciones sociales” (Ministerio de Cultura: 2012, 24).

La evocación de la identidad cultural es una de las principales preocupaciones de esta política, por tal razón es bastante pertinente el reconocimiento de la pluralidad y complejidad culinaria del país a través de la valoración de la diversidad e identidad regional y local ilustrado en la comida. En este sentido, “no existe en Colombia un plato, una comida nacional, y no debe promoverse de manera artificial la proclamación tal de una preparación o comida específica. Lo que caracteriza a la comida colombiana es su diversidad” (Ministerio de Cultura: 2012, 46) Así, la política de salvaguardia y fomento desarrollada desde el Ministerio de Cultura constituye una de las principales aproximaciones al tema de las cocinas tradicionales en Colombia, en donde esta manifestación del patrimonio inmaterial cultural expone la diversidad de la nación, la cual se busca rescatar y exaltar para el provecho de las generaciones presentes y futuras.

### ***III.III. Cocinas tradicionales y turismo cultural***

El fenómeno de revaloración y rescate de las cocinas tradicionales colombianas hunde sus bases en diferentes puntos y perspectivas, los cuales atienden a diversos intereses y expectativas. Desde el sector productivo, las cocinas tradicionales han adquirido gran importancia en tanto están estrechamente ligadas al turismo, particularmente al creciente campo del turismo cultural (Ministerio de Cultura: 2012, 10) Al ser la industria de más rápido crecimiento y una prometedora fuente de ingresos económicos, el turismo se ha convertido en uno de los principales campos productivos del contexto colombiano. Desde el Viceministerio de Turismo se han desarrollado y promovido diferentes proyectos y políticas que buscan el desarrollo y promoción de dicha actividad. Atiendo a al contexto globalizado en donde “la cultura e identidad del país está llamada a tener una profunda relación con su desarrollo económica y plantea un nuevo dialogo para la interacción de la cultura propia con las de las demás civilizaciones del planeta” (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo: 2007,3) el Viceministerio considera pertinente poner en práctica la *utilidad social de la cultura* para la creación de nuevos emprendimientos, la generación de empleo, y la consolidación de cadenas productivas a través de la promoción del turismo cultural, en donde se buscan crear espacios de interacción entre los visitantes y las comunidades receptoras (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo: 2007,4) En este sentido, el turismo cultural busca la articulación de procesos productivos relacionados con la identificación, valoración, sostenibilidad, y difusión del patrimonio cultural, para lo cual se ha planteado

“Posicionar a Colombia como un destino de turismo cultural nacional e internacional que, a través del aprovechamiento de su diversidad y riqueza cultural, genere dinámicas de desarrollo local y cadenas productivas sostenibles que promuevan la competitividad del patrimonio y la identidad de las regiones” (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo: 2007,12)

Como objetivo principal dentro de la política de turismo cultural desarrollada por el Viceministerio de Turismo

De este modo, es evidente que el patrimonio cultural es un elemento fundamental dentro del turismo cultural y es por esta razón que las cocinas tradicionales toman partido en dicha actividad productiva. Es aquí, donde se genera un vínculo entre la propuesta del Ministerio de Cultura (Política de salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales) y los intereses y proyectos del

Viceministerio de Turismo. De este modo, la política sobre cocinas tradicionales delinea las bases para el planteamiento de directrices y planes de acción para la industria y turismo gastronómico (Ministerio de Cultura: 2012, 71) En este sentido, se hace evidente que la salvaguardia del patrimonio cultural no es solo pertinente en tanto constituye y da cuenta de la diversidad e identidad cultural nacional, sino que su función se transforma a nivel de bien consumible dentro del turismo cultural.

Siguiendo esta premisa, el Viceministerio de Turismo ha desarrollado un plan para la promoción de la gastronomía colombiana, dentro del cual describe las fortalezas y retos que afronta la gastronomía del país, y propone estrategias para la superación de las falencias descritas. Es así, como el *boom* gastronómico actual, seguido del reconocimiento de la gastronomía latinoamericana son entendidas como situaciones favorables que le permitirán al país exponer y posicionar la cocina colombiana internacionalmente, lo cual contribuirá al desarrollo y crecimiento del sector turístico y por lo tanto a la generación de ingresos y empleos. Adicionalmente, el Viceministerio de Turismo considera la multirregionalidad, la voluntad de trabajo en las regiones, la creciente investigación en el sector de la gastronomía, la calidad de los productos y los múltiples eventos, festivales y ferias en donde la cocina colombiana es expuesta, entre otros, como oportunidades que deben ser aprovechadas para el fortalecimiento del turismo en el país. No obstante, la falta de identidad, cohesión y articulación del sector gastronómico, la vulnerabilidad financiera del mismo, y la poca comprensión de las virtudes del turismo como generador de ingresos han sido identificados como debilidades que deben ser superadas para el desarrollo exitoso del plan de promoción gastronómica. Finalmente, dentro de este plan el Viceministerio ha identificado las siguientes amenazas: la poca credibilidad de los colombianos sobre su cocina, el empirismo del sector gastronómico, la calidad del servicio, y los altos costos en arriendos e impuestos que limitan el crecimiento financiero, entre otros (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo: 2012)

De lo anterior, vale la pena resaltar el reconocimiento de la identidad y diversidad cultural del país como fortalezas para el desarrollo de un plan económico en donde la cocina colombiana, definida por el Ministerio de Cultura como patrimonio cultural inmaterial, es entendida como una actividad económica y generadora de ingresos dentro del campo turístico. En este sentido, la cocina colombiana es entendida y aprovechada de manera distinta en cada una de estas entidades. Por su

parte, el Ministerio de Cultura propone la salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales para el beneficio de las generaciones presentes y futuras, enfocándose en el reconocimiento de los portadores de tradición culinaria y el fortalecimiento de la identidad cultural en cada una de las regiones (Entrevista Funcionaria Ministerio de Cultura: Bogotá, 2013). No obstante, el Viceministerio de Turismo entiende el rescate gastronómico como una oportunidad para el fortalecimiento de la industria turística del país, lo cual evidencia los desacuerdos sobre la percepción y acercamiento a la política sobre cocinas tradicionales por parte del Ministerio de Cultura y el Viceministerio de Turismo.

## ***Conclusiones***

### ***¿Rescate para quién?***

La Nueva Cocina Colombiana es un fenómeno culinario que se ha venido desarrollando en los últimos años en Colombia y parte de la innovación de la cocina tradicional colombiana. Este proceso de innovación surge de la profesionalización de la cocina, la cual ha sido entendida en contraposición a los saberes culinarios tradicionales y artesanales. De este modo, la cocina profesional o “Alta Cocina” es el proceso a través del cual la cocina tradicional es transformada para ser consumida por un público de visitantes (turistas) y locales urbanos interesados en el consumo de platos frescos, auténticos y gourmet a través de los cuales “experimentar” la autenticidad, y la diversidad cultural y biológica (biodiversidad) de la nación. Así, este fenómeno culinario parte del rescate y reconocimiento de los saberes culinarios tradicionales de comunidades indígenas, afro, campesinas y raizales, quienes son reconocidas como tal partiendo de imaginarios, atributos y estereotipos que les son asignados y los encajonan en lugares geográficos y simbólicos específicos. Del mismo modo, el reconocimiento de la *cocina de comunidades*, entendida como la cocina del “otro étnico/ tradicional” responde a las expectativas de los comensales que buscan consumir una experiencia culinaria particular. De este modo, “mucho de lo que consideramos cocina tradicional es modificado en respuesta a los gustos modernos” (Humphrey: 1989, 3) lo cual indica que la forma de entender la cocina tradicional en el marco de la Nueva Cocina Colombiana parte de las expectativas de los consumidores, por lo cual solo son rescatables las recetas e ingredientes que sean aceptadas por los paladares de un grupo de consumidores específico. Así, lo que es rescatado está fuertemente influenciado por los ideales de consumo de los interesados en la Nueva Cocina Colombiana. En este sentido, tanto la tradición culinaria, como los portadores de la misma están siendo entendidos, reconocidos y rescatados en términos de los consumidores, esto es en respuesta a sus deseos y expectativas.

Desde esta perspectiva, la cocina tradicional colombiana está siendo rescatada para un público particular y atendiendo a intereses económicos y sociales específicos. Tal como en el caso de Perú, expuesto brevemente líneas arriba, en Colombia la cocina tradicional está siendo rescatada para ser implementada como una actividad económica que genere ingresos, entre otros campos, a través del turismo. Por tal razón, no todo es rescatable, solo se buscan rescatar los ingredientes y



recetas apetecidos entre consumidores locales y extranjeros los cuales son innovados para su consumo y comercialización. De este modo, el surgimiento de la Nueva Cocina Colombiana y el rescate y revaloración de la cocina tradicional están fuertemente ligados al turismo cultural en donde la comida, entendida como patrimonio cultural inmaterial, es una forma de “experienciar” la riqueza étnica y biológica de la nación. En este sentido, el surgimiento y promoción de este fenómeno culinario atiende principalmente a intereses económicos, por lo cual la cocina es un campo productivo generador de ingresos y empleo.

Aunque un estudio sobre los consumidores se escapa de los alcances de esta investigación es pertinente resaltar que estos juegan un papel determinante en el surgimiento y consolidación de la Nueva Cocina Colombiana, en tanto estos son base y fundamento para la producción de un tipo de cocina determinado bajo parámetros de gusto específicos. De este modo, es importante destacar que en el marco de este fenómeno culinario se genera un reconocimiento de los consumidores desde dos perspectivas: por un lado, desde los productores de la Nueva Cocina Colombiana y por el otro, desde los consumidores de este nuevo fenómeno culinario. Así, la Nueva Cocina Colombiana ha sido pensada para un público imaginado en términos de “urbano, cosmopolita y de clase media y alta”, al tiempo que es consumida por un público que busca experiencias culinarias diversas y quienes, se entiende, poseen ciertas características que les permiten apreciar la Alta Cocina, esto es *consumidores de buen gusto*.

El desarrollo de este fenómeno culinario solo ha sido posible en un contexto de celebración y reconocimiento de la diversidad cultural. De modo que la Nueva Cocina Colombiana nace en un contexto multicultural, expuesto por Hall como “las practicas que en un momento determinada se adoptan con respecto al hecho histórico social de la heterogeneidad cultura” (Hall: 2010 en Restrepo y Bocarejo: 2011, 2), en donde la diferencia es reconocida y celebrada bajo formas esencialistas de entender al “otro”. Así la construcción de la “otredad” basada en “atributos establecidos y osificados que definen a su vez los términos en que es entendida la diferencia cultural” (Restrepo y Bocarejo: 2011, 11) da paso al “reconocimiento y celebración banalizante de una diferencia cultural por una entidad o un lugar que se imagina por fuera de los particularismos, en tanto se supone como universal” (Restrepo: 2004, 281). Existe una idea sobre la diferencia cultural, la cual ha sido construida sobre estas ficciones y atributos sobre el “otro”. Esta forma de pensar a los “sujetos tradicionales” no es producida y administrada desde las instituciones estatales

solamente, sino que se desarrolla y re produce en diferentes procesos y relaciones sociales, por lo cual el reconocimiento y la producción de la “otredad” no debe ser como un proyecto meramente estatal sino como un proceso que se desarrolla en la vida social, razón por la cual se reproduce e inscribe en el sentido común y se transmite en las practicas cotidiana.

En este sentido, el reconocimiento de la diferencia no implica necesariamente la acogida y aprehensión de la misma, por el contrario esta diferencia es reconocida y pensada selectivamente en tanto corresponda a los pensamientos estereotipados sobre el “otro”. Así, en un contexto multicultural, y en el marco de este nuevo fenómeno culinario, la diferencia cultural es reconocida y celebrada desde una perspectiva estereotipada del “ser” y “hacer” de los sujetos. En este sentido, la interculturalidad, entendida como no solo el “*estar* juntos sino el aceptar la diversidad del *ser* en sus necesidades, opiniones, deseos, conocimientos, perspectivas, etc.” (Mignolo 2002: 25 en Restrepo: 2004, 281), podría significar un marco interesante a través del cual revalorar y rescatar la cocina tradicional colombiana. De este modo, el reconocimiento de la tradición, particularmente de los saberes culinarios tradicionales, partiría de una aceptación de la “heterogeneidad” desde la integralidad de su “ser” y “hacer” y no solo en relación a los estereotipos e imaginarios a través de los cuales son pensados por parte de la “homogeneidad” de la nación.

En suma, la Nueva Cocina Colombiana surge como un proyecto culinario en donde ciertos aspectos de la tradición son rescatados para ser consumidos por un público con características particulares, de modo que “la cocina de comunidades” no está siendo rescatada y transformada para las comunidades sino para aquellos interesados en las experiencias culinarias en el marco del turismo. Este fenómeno exalta y reconoce selectivamente ciertos rasgos y características tanto de los saberes culinarios tradicionales, como de los sujetos portadores de los mismos, desconociendo el sentir y pensar de las comunidades portadoras del saber tradicional. Por tal razón, esta investigación busca aportar reflexiones al tema de la diferenciación culinaria, sugiriendo que a través de la comida se marcan y ejercen relaciones de poder las cuales en ocasiones se traducen en desigualdades. De este modo, personalmente apostaría por una revaloración de los saberes tradicionales culinarios en donde el “otro” sea protagonista en su integralidad y no solo en los términos del mercado.

## ***Bibliografía Citada***

- Albala, K (2012) Routledge International Handbook of Food Studies. Routledge.
- Belasco, W y Scranton, P (2002) Food nations: selling taste in consumer societies. New York: Routledge.
- Bourdieu, Pierre; (1988) La distinción. Criterios y bases sociales del gusto España: Taurus.
- Cabrera, D (2005) Identidad y Globalización: Encuentros y Transformaciones entre las Cocinas Nacionales. En: Universitas Humanísticas. No 60. Julio- Diciembre. PP. 84- 93.
- Duque y Van Ausdal: 2008. Los ajiajos colombianos. En: revista de estudios sociales universidad de los andes. Abril No 29. 158- 165
- De Sousa, B (2010) Descolonizar el Saber, Reinventar el Poder. Montevideo: Trilce
- Humphrey, L (1989) Traditional Food, Traditional Values. En: Western Folklore. Vol. 18. Abril. Pp. 162- 169
- Ferrero, S. (2002) “Comida sin par. Consumption of Mexican Food in Los Angeles: ‘Foodscapes’ in a Transnational Consumer Society.” En: Food Nations. Pp. 194-219.
- Goody, J. (1995) Cocina, Cuisine y clase. Barcelona: Libergraf.
- López, J (2009) Antropología de la alimentación: perspectivas, desorientación contemporánea y agenda de futuro. En: Comida y cultura. Nuevos estudios de cultura alimentaria. Córdoba: servicio de publicaciones universidad de Córdoba.

- Martínez, L (2013) De la Tradición a la Evolución. En: Revista la Barra. Disponible online: <http://www.revistalabarra.com.co/blog/de-la-tradicion-a-la-evolucion>
- McGee, H (2004) On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. new York: Scribner
- Espeits, E (2002) Alimentos, alimentación y cocina. Su papel como eje o pretexto en discursos contrastados y ajenos en: cultura y política. Actas del IX Congreso de Antropología FAAEE.
- Restrepo (2004) Biopolítica y alteridad: dilemas de la etnización de las colombianas negras. En: Conflictos e (in)visibilidad. Restos de los estudios de la gente negra en Colombia. Popayán: Editorial Universidad del Cauca. PP. 271- 301
- Restrepo, E y Bocarejo, D (2011) Introducción Multiculturalismo. En: Revista Colombiana de Antropología. Vol 47 (2). Julio- Diciembre. Pp. 7-13.
- Rojas, M (2000) La Economía Política de la Civilización. En: revista de estudios sociales universidad de los andes. Septiembre No 7. PP. 61- 70
- Saldarriaga, G (2011) Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII. Editorial Universidad del Rosario: Bogotá
- Valderrama, M (2009) El boom de la Cocina Peruana. En: Perú Hoy. No 15. Disponible online: [http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08\\_Valderrama.pdf](http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08_Valderrama.pdf).
- Veenstra, Gerry. (2005). Can taste illumine class? Cultural knowledge and forms of inequality. Canadian Journal of Sociology 30, 3, 247-279.

### ***Documentos:***

- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2007) Asesoría para la Competitividad y la Promoción de la Gastronomía Colombiana.
- Ministerio de Cultura (2012) Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia.
- Ministerio de Cultura: (ND) Compendio de políticas culturales. Disponible online: [http://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/compendio-politicas-culturales/Documents/compendiopoliticas\\_artefinalbaja.pdf](http://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/compendio-politicas-culturales/Documents/compendiopoliticas_artefinalbaja.pdf)