



**Sabores, Técnicas e Ingredientes de la Seguridad y Soberanía Alimentaria en
Vallunos: Siglo XXI**

Claudia Ximena Triana Vera
Vicerrectora ITA, Colombia

Gustavo A. Rubio Lozano
Rector ITA, Colombia

Armando Ramírez Jiménez
Universidad Autónoma de Nayarit



**Sabores, Técnicas e Ingredientes de la Seguridad y Soberanía Alimentaria
en Vallunos: Siglo XXI**

**Flavors, Techniques and Ingredients of Safety and Food Sovereignty in
Vallunos: Century XXI**

Claudia Ximena Triana Vera

Líder de grupo investigación PATRyO

Magister en Alta dirección de servicios educativos

Doctorado en Educación Universidad San Buenaventura Cali

Vicerrectora ITA

cx.triana@ita.edu.co

Gustavo A. Rubio Lozano

Investigador junior. Grupo PATRyO

Magister en Educación y desarrollo humano

Doctorando en Educación Universidad San Buenaventura Cali

Rector ITA

rector@ita.edu.co

Armando Ramírez Jiménez

Miembro de Grupo PATRyO

Universidad Autónoma de Nayarit

Introducción

Con la desaparición de las técnicas de cocina, por efecto de las disminuciones en el consumo, se afectó la producción de alimentos regionales y locales. El maíz, para citar el primer ingrediente, que nos caracteriza como nación y pueblo desde el siglo XV; según se puede constatar en los “cronistas de indias”,

estaba asociado a una rica gastronomía¹ y a cocinas locales de caldos, potajes, amasijos y bebidas. No obstante, con las prácticas de alimentos desde la mañana, preparados del trigo europeo, la cocina de pilar, moler, amasar, armar y asar dejó de ser cotidiana, generalizada, familiar y ancestral, y ahora buena parte de los jóvenes no solo desconocen la técnica, sino que el producto desapareció al punto que hoy el 80% del maíz que se consume en Colombia se importa, y se usa en buena medida para alimento de animales.

Desde el programa de técnico profesional en operación de cocina y restauración, y en el de tecnología en gastronomía, del Instituto Técnico Agrícola, ITA, de Buga, se trabaja para atender los productos y técnicas locales y regionales que permitirán no solo preservar, sino devolver en su valor la cocina local y regional de vallunos y vallecaucanos que es campesina y mestiza. Y que tiene hondas raíces en las tradiciones del Estado soberano del Cauca, y los departamentos de Antioquia, gran Caldas, Valle del Cauca, Cauca, en lo que para algunos sociólogos se denomina vallunos, y para otros vallecaucanos, por su configuración en la segunda mitad del siglo XIX. Pero esta última connotación además, tiene que referir a la condición geográfica del territorio, que es vallecaucano, por establecer poblamientos de ciudades españolas en el curso medio del río Cauca, en el valle de 900 metros sobre el nivel del mar. Acoger migrantes de Santanderes, Boyaca, Tolima en las laderas y montañas de la cordillera central y en especial de la vertiente occidental de la cordillera central. Poblamientos caucanos al sur de la vertiente. Santanderianos, boyascenses y tolimenses en el centro y caldenses, antioqueños al norte. Y tener en el biopacífico colombiano, un andén selvático, húmedo y rico en biodiversidad en la cordillera oriental, poblado por negros mineros africanos, llegados al país en el siglo XVIII y XIX, aportando el trabajo en cuadrillas y la división social del trabajo que aquí se desconocía.

¹ Gastronomía, por cuanto el maíz se usaba para bebidas refrescantes y espirituosas, entradas locales o sopas, potajes, amasijos, e igual se presentaba al desayuno, la merienda, el almuerzo, las "onces" y la cena. Para fiestas, celebraciones y como común ingrediente en la dieta diaria de miles de latinoamericanos.

Con seis productos elegidos por su coincidencia en las cocinas de la región, y nueve técnicas universales de cocina caliente y fría, la experiencia que investigamos, propone un valor agregado a lo local de una cocina que es musulmana y andaluza, negra africana, indígena de los andes: es decir mestiza, y se presenta en esta propuesta la síntesis a las preguntas:

¿Cuáles son los principales ingredientes de la cocina del sur occidente, y cuáles de ellos contribuyen a los propósitos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria en el siglo XXI?

¿Qué materiales, ingredientes y utensilios son usados y apropiados por la cocina del sur del occidente colombiano, que superan el modelo de cocina impuesto por la escuela de la última década del Siglo XX?

Origen de Seguridad y Soberanía Alimentaria.

Primero desde el Club de Roma, en los años setenta, se crea el concepto de Seguridad Alimentaria, *basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional*. En la década de los ochenta, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, (FAO), y luego desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996; se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico. Finalmente en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la Seguridad Alimentaria como un derecho humano. El 30 de octubre de 2006, otra vez en Roma, con motivo del informe anual de la FAO, se estableció: “*El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*”, haciendo que su Director General, exhortara a los líderes mundiales a cumplir el compromiso adquirido desde los Objetivos de Desarrollo del Milenio de: *reducir a la mitad el número de personas que pasan hambre en el mundo para 2015*. Superado el año, sin resultados, se propone para el 2030 los objetivos de: 2. *Hambre cero*, 4. *Agua potable y*

disponible en los OMS, (Objetivos del Milenio Sostenibles por sus iniciales en castellano).

La soberanía alimentaria organiza la producción y el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades locales, otorgando prioridad a la producción para el consumo local y doméstico. La soberanía alimentaria incluye el derecho a proteger y regular la producción nacional agropecuaria, avanzar en el apoyo a la gente sin tierra, el campesinado y la promoción a la pequeña agricultura, el ahorro de agua, las semillas verdes. Todo lo anterior, desde las preferencias culturales anteriores y actuales: es decir, alimentación como patrimonio vivo.

La Imposibilidad del Giro Cultural en la Seguridad Y Soberanía Alimentaria

¿Aunque de usos comunes e indistintos, los conceptos seguridad y soberanía alimentaria se usan en occidente desde 1996, con las connotaciones de oportunidad en la disponibilidad de los alimentos, en razón a la producción local el primero, (la seguridad), y de posibilidad de consumo, según las necesidades locales y domésticas, el segundo, (la soberanía).

Seguridad alimentaria

La opción de disponibilidad alimentaria a nivel local, basada en la producción. Esta seguridad, tasada en la opción de disponibilidad alimentaria a nivel local, basada en la producción, queda en entre dicho, cuando se revisan algunos de los principales ingredientes de la cocina local y doméstica colombianas.

El Maíz como seguridad alimentaria

Palabra Tahina: maisi, que significaba “sol de pecho”. Sol por la energía que proporciona. Pecho por la alegría que contagia desde sus calorías, según entendieron los europeos del siglo XV al arribar a las Antillas², en el Caribe. Maisi como energía, en el pueblo que usaba la palabra “olvido”, para decir “perdón”. O “mi otro corazón” para decir “amigo”. Pero también, encontraron la palabra maíz, los castellanos en el Perú, con el vocablo quechua maiss, para nombrar a la paloma. El maíz, la gramínea anual, es originaria de un asentamiento de Puebla en México.

Según cifras de FENALCE, (Federación Nacional de Cultivadores de Cereales y Leguminosas, según su acrónimo en castellano), a 2017, se demandaba en el país unos 6,5 millones de toneladas métricas / año, siendo el 82% importado de los Estados Unidos, en especial de Nebraska e Iowa, a un precio de \$367.000 pesos de 2017 por tonelada, en tanto que el producido en Colombia se comercializa a unos \$660.000 pesos de 2017 tonelada, 55,6% más costoso que el importado, pues los principales productores en el país son Tolima y Meta, pero solo el 33% de la superficie cultivada es tecnificada, y la productividad va de 9 a 11 toneladas por hectárea, menos de la mitad lograda en Estados Unidos.

El frijol como seguridad alimentaria

Legumbre de origen mexicano, logra tantos nombres como recetas de cocina. “cubales” es llamada en Costa Rica. “Porotos” en Panamá. “Caraotes” en Venezuela. “Frisoles” o “frijoles” en Colombia. “Moros” en Cuba.

Con cifras igualmente de FENALCE, también a 2017, se demandaba en el país en unos 180.000 de toneladas métricas / año, siendo el 52% importado de

² Propuesto por Cyetano Coll Triste. (1930). *Vocabulario indo-antillano*.

Perú, (49,4% de las importaciones); Ecuador, (14,4%); China, (16,15%) y Bolivia, (17,7%), a un precio promedio de \$2.200.000 pesos de 2017 por tonelada, en tanto que el producido en Colombia se comercializa a unos \$3.200.000 pesos de 2017 por tonelada, 45,4% más costoso que el importado, pues los principales productores en el país Antioquia, Huila, Santander y Tolima, logran una productividad de 1,4 toneladas por hectárea, el 30% de la lograda en los países de los que importamos.

El frijol soya como seguridad alimentaria

Con cifras de FENALCE, también para 2017, se demandaba en el país en 10 millones de toneladas métricas / año, siendo el 92% importado de Bolivia, (52% del total) y Brasil. La soya comprada en Bolivia, se trae a Colombia de Santa Cruz de la Sierra, distante 600 kilómetros al occidente del río Paraguay – Paraná, a donde llega en ferrocarril. En este punto se convierte en torta de soya, que se embarca en planchones por el Río Paraná, 1.757,7 kilómetros hasta el Mar del Plata en el sur del Continente. De allí, se embarca en un buque mercante, en el Puerto de Buenos Aires, y se traslada 6.554,3 kilómetros circunnavegando el continente hasta Buenaventura, y de allí en camión hasta Buga, que usa el 40% de las importaciones totales de Colombia, para hacer aceites comestibles y alimentos concentrados para animales, en un recorrido final de 112,7 kilómetros. La tonelada de soya, luego de 9.024,7 kilómetros de recorrido entre Santa Cruz de la Sierra y Buga, cuesta un poco más del 50% de su precio en Colombia. Los fletes de 9.024,7 kilómetros de transporte multimodal no incrementan el costo y sigue siendo 53% más barato en costo de la tonelada de torta de soya que en Colombia.

El costo de tonelada de torta de soya en Bolivia es de US\$322,7; en Colombia la misma tonelada cuesta US\$494,7. El frijol de soya es el 50% de la materia prima de producción del huevo y la carne de res, y el 80% de la materia prima de la alimentación de peces y pollo producidos en Colombia.

Carne de porcino como seguridad alimentaria

Con cifras de Asoporicultores, de 2017, se establece una demanda en el país de 26.818 toneladas / año, de carne; 5.342 toneladas de tocino y 4.101 toneladas / año de embutidos, con un crecimiento en el periodo 2009 a 2015 de 207%, siendo el 15% del total importado de Estados Unidos, Canadá y Chile a un precio promedio de \$4.000.000 pesos de 2017 por tonelada, en tanto que el producido en Colombia se comercializa a unos \$4.428.040 pesos de 2017 por tonelada, 10,3% más costoso que el importado. El consumo percapita a cambiado de 4,2 kgms/año en 2009 a 5,8 kgms/año en 2015.

Yuca como seguridad alimentaria

Euforbiasea arbustiva perenne, con origen el Perú, aunque hay vestigios arqueológicos que la fechan 4.000 años, (1.800 años aC, antes de Cristo), en Guatemala, y con cocina abundante entre los Mayas. Al igual que el frijol extendido en las américas por los preparativos, se le llama “mandioca” en Brasil, “guacamota” en Bolivia, “casabe” en toda la amazonia peruana, ecuatoriana, colombiana. “casava” en alto Paraguay.

La yuca es alimento esencial del desayuno a la comida, y se usa como desgrasante en asados de vacuno y cerdo. Como espesante en los sancochados que se registran en más de 47 en todo el territorio colombiano. Como almidón en amasijos y frituras. Como guarnición principal en muchas de las preparaciones de la cocina local colombiana.

Plátano como seguridad alimentaria

Musácea de origen asiático, llegó a las Canarias en el siglo XV y fue tal su disfrute que la embarcaron los andaluces en 1516 llevándola a América donde se estendió y hoy logra una cocina más rica que la asiática o europea. Tempuras de

plátano maduro y de al menos cuatro variedades, se usan en los lugares donde se estableció la minería. Es espesante de los sancochados de gallena, pato, pescado o carne. Se pone como guarnición única en muchos de los llamados típicos colombianos en las dos costas atlántica y pacífica, y con queso, ahoao, o ajo en los lugares donde se estableció la minería, por su rico aporte calórico y energético.

Gallina como seguridad alimentaria

Llamada “banquiva” en Java y a las orillas del monte Himalaya en India, desde el 2.500 a.C., tiene un primer recetario de preparación en la tumba de Tutmosis III, en el 1.500 a.C. en Egipto. Se consumió en potajes, cocciones y brasas por más de 3.900 años de manera solitaria, y solo en 1960, en toda América, haría aparición el pollo, por su alto contenido de grasa, vitaminas y proteína, con un muy rápido crecimiento lo que le auguró la entrada en muchos platos del mundo. En Colombia, es la proteína de al menos 17 variedades de sancochados, y se pone frito, asado, en milanesa, (o apanado como se le denomina en el Valle del Cauca), acompañado de guarniciones de plátano, yuca, papa u hogaos. Las abuelas insisten en usar la gallina como sasonadora de los caldos y sopas sancochados, por su lenta crianza, y los prefieran de campo, para evitar estrés del corral y la monótona dieta de concentrados que restan sabor a su carne. Las preparaciones en restaurantes, prefieren el pollo, por su rápida disponibilidad, pero deben marinarlo para lograr sabor.

La seguridad alimentaria, tasada en la opción de disponibilidad alimentaria a nivel local, basada en la producción, con estos siete productos básicos de la cocina colombiana, que reúnen más de 713 recetas conocidas ampliamente, no es posible, pues ahora casi todo carece de disponibilidad local, por su baja o nula producción.

Soberanía alimentaria

La Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, ya se dijo, estableció para la Soberanía alimentaria: *la condición de organización de la producción y el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades locales, otorgando prioridad a la producción para el consumo local y doméstico.*

Estas realidades locales en las prioridades de producción quedan aplazadas por lo enumerado en los párrafos anteriores, y en cuanto al consumo se debe establecer la tesis de cocina mestiza que se argumentó al comienzo de este escrito: musulmana y andaluza, negra africana, indígena de los andes.

Germán Colmenares, al estudiar el caso de la Gobernación de Popayán — que es la región en la que se ubica la novela *María*— y que encuadra el territorio total del occidente colombiano hoy, encuentra el meztizaje en una situación relajada, de controles laxos, más libre, que la que impuso la corona española en las américas con las reglas de poblamiento de 1550, siendo la descrita para el siglo XVIII, una más amplia en la que se moverán los esclavos de las haciendas ganaderas y trapicheras del valle del río Cauca. Se corresponde con una institución amo – siervo, reblandecida, pues es producto cultural del que se han apropiado los afrodescendientes. Isaacs, cuando escribió *María*, era consciente de que la forma idílica de las relaciones entre amos y esclavos en las haciendas de su tierra era tan solo ilusión.³ En un ensayo que publicó en el periódico *La República* de Bogotá el 10 de julio de 1867, cuando la novela ya estaba escrita, pero aun no publicada escribió que “La esclavitud fue una iniquidad”. Pero en la novela las iniquidades no aparecen. Por el contrario, los esclavos se suponen felices, se muestran sumisos, y las relaciones entre ellos y sus señores, ausentes de tensión, en apariencia. Incluso podría pensarse que alcanzan cierto grado de fraternidad.

³ <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co:8080/bitstream/10893/2906/1/Rev.Poligramas%2CNo.23%2Cp.79-134.pdf>

¿Porqué esta diferencia entre sus convicciones personales y el cuadro que describe en su ficción?

Una buena explicación es la nostalgia⁴. El recuerdo de la infancia, con sus aromas de praderas, sabores de dulces y frutas, calidez y ternura de las nanas negras, compadrazgo con el mulato que lo acompañaba en juegos, pescas y cacerías, constituye la materia prima de la novela. También al hecho de que las rudezas de las relaciones laborales no trascendían al ámbito de la casa familiar. El adulto que recuerda su niñez no la siente ensombrecida por el látigo del señor. Aquellas iniquidades no formaban parte de su memoria. Estaba el dulce sabor del manjar blanco, y el juego alrededor de la paila, pero no existía conciencia de las durezas del trabajo para hacerlo.

Isaacs, propone para la soberanía alimentaria, varios argumentos de mestizaje:

3.2.1. El uso del Maíz, para soberanía alimentaria, La comida en la casa de El Paraíso, de Jorge Isaacs, deduce cómo fueron influyendo preparaciones venidas de otras partes de Colombia y del mundo. Cuando se habla de colaciones, las referencias son a las clausuras de los conventos castellanos. Pan de yuca, cucas, acemas, panderos, arepitas y envueltos con corazón de dulce de piñuelas. El maíz aquí es fundamental:

“José me condujo al río y me habló de sus siembras y cacerías, mientras yo me sumergía en el remanso diáfano desde el cual se lanzaban las aguas formando una pequeña cascada. A nuestro regreso encontramos servido en la única mesa de la casa el provocativo almuerzo. Campeaba el maíz por todas

⁴ Sydney W. Mintz, en su muy buena colección de ensayos *Tasting food, tasting freedom*, trae la siguiente referencia de Pierre Bordieu, que refuerza la idea: “Es probable que en los sabores de la comida encontremos la más fuerte e indeleble marca de los aprendizajes de la infancia, las lecciones que más permanecen en el tiempo pese al colapso del mundo que las generó, y que más perdurablemente sostienen la nostalgia. El universo perdido es, después de todo, el universo materno, el mundo de los gustos primordiales y la comida básica, de las relaciones arquetípicas y de la bondad cultural arquetípica, en la que el placer recibido es parte integral de todos los placeres...”.

partes: en la sopa de mote servida en platos de loza vidriada y en doradas arepas esparcidas sobre el mantel. El único cubierto del menaje estaba cruzado sobre mi plato blanco y orillado de azul. Mayo se sentó a mis pies con mirada atenta, pero más humilde que de costumbre. José remendaba una atarraya mientras sus hijas, listas pero vergonzosas, me servían llenas de cuidado, tratando de adivinarme en los ojos lo que podía faltarme. Mucho se habían embellecido, y de niñas loquillas que eran se habían hecho mujeres oficiosas. Apurado el vaso de espesa y espumosa leche, postre de aquel almuerzo patriarcal, José y yo salimos a recorrer el huerto y la roza que estaba cogiendo”.

Del arroz que los árabes habían llevado a España y que en la península y en Andalucía se había cocinado en paellas de todo calibre, en el Valle se hizo una adaptación muy a lo nuevo mundo: el Atollado. Plato bandera, plato único y de mucha más importancia que el sancocho, que en todas partes se cuece. Dicen, varios de los consultados para este trabajo, que el arroz atollado fuera de ser pariente de la paella española es primo lejano del risotto italiano, cuestión de consistencia y del consabido toque de azafrán de raíz, o achiote.

En María, el uso del maíz se refuerza:

“La cocina, formada de caña-menuda y con el techo de hojas de la misma planta, estaba separada de la casa por un huertecillo donde el perejil, la manzanilla, el poleo y las albahacas mezclaban sus aromas”

“Sea dicha la verdad: en el almuerzo no hubo grandezas; pero se conocía que la madre y las hermanas de Emigdio entendían eso de disponerlos. La sopa de tortilla aromatizada con yerbas frescas de la huerta; el frito de plátanos, carne desmenuzada y roscas de harina de maíz; el excelente chocolate de la tierra; el queso de piedra; el pan de leche y el agua servida en antiguos y grandes jarros de plata, no dejaron qué desear.”

También la influencia paisa se siente en muchos platos regionales del Valle. Los viajeros que de la gran Antioquia llegaron al Valle a construir sus hogares, trajeron entre sus alforjas recetas llenas de maíz y anís. De nuevo el mestizaje sefardí peninsular une y empuja lo regional.

El uso del frijol, para soberanía alimentaria,

En las chagras se cultivaban maíz, arroz, plátano, yuca, arracacha, café, cacao y frisoles. En los alrededores de las casas abundaban los árboles y otras plantas frutales como guayabos, papayuelos, mangos, cocoteros, badeas, y hay numerosas referencias a los naranjos de cuyo fruto se hacían mistelas.⁵

El uso del plátano, para soberanía alimentaria,

Los aborrajados también hacen parte de la cocina de María. En referencia total al *Libro del Buen Amor*, despierta sus instintos y estimula sus sentidos, en especial el del gusto, cuando le asa pintones —plátanos a medio madurar— y quesillos, le fríe buñuelos, le dora pandebonos y lo halaga con jalea. Efraín pierde la compostura y nos habla de sus:

“dientes de blancura inverosímil, compañeros inseparables de húmedos y amorosos labios”, de “sus desnudos y mórbidos brazos”, de “la suelta cabellera que le temblaba sobre los hombros”, de sus “cuadriles”, y delira “con aquel talle y andar, y aquel seno, que parecía cosa más que cierta, imaginada”.

Cocina y amor: *si cocina como camina...me le como hasta el pegao.*

⁵ <https://www.eltiempo.com/colombia/cali/cocinando-con-maria-obra-literaria-142526>

Salomé es la representación de la meztiza vallecaucana, descendiente de esclavos, habitante de la vega anegadiza del río Cauca, heredera de las tradiciones culturales de los miembros del “partido llano”, depositaria de la sabiduría culinaria lograda por tres siglos de aislamiento y transculturación. Es, además, un fetiche sexual para cualquier joven de las clases altas y, en particular, para Efraín, el hijo del señor de las cercanías. El derecho de pernada existe aún, y no sólo en la imaginación, como prolongación de los privilegios feudales que se impusieron en la América hispana. Se ha reforzado, además, al combinarse con el régimen esclavista. Una joven mulata, esculpida al calor del duro trabajo, “*ninfa de las llanuras*” como las denominó Isaac Holton en su paso por el valle caucano, resulta tentación irresistible para cualquier amo, y también para los “amitos”.

El uso de la gallina, para soberanía alimentaria,

Vuelve a referir Isaacs: *“Salió a poco de la cocina mi rolliza y reidora comadre, sofocada con el calor del fogón y empuñando en la mano derecha una cagüinga⁶ Después de darme mil quejas por mi inconstancia, terminó por decirme:*

-Salomé y yo lo estábamos esperando a comer.

-¿Y eso?

-Aquí llegó Juan Ángel por unos reales de huevos, y la señora me mandó decir que usted venía hoy. Yo mandé llamar a Salomé al río, porque estaba lavando, y preguntóle lo que le dije, que no me dejará mentir: “Si mi compadre no viene hoy a comer aquí, lo voy a poner de vuelta y media”.

⁶ **CAGÜINGA:** Utensilio de madera de mangle. Pala usada en la preparación de las conservas de panela de azúcar, generalmente tallada en el mango. Artefacto utilizado en la pesca.

“-No lo habré visto yo comer con gana un sancocho hecho de mi mano; lo malo es que todavía se tarda.

-Mejor, porque así tendré tiempo de ir a bañarme. A ver, Salomé -dije parándome a la puerta de la cocina, a tiempo que mis compadres se entraban a la sala conversando bajo-: ¿qué me tienes tú?

-Jalea y esto que le estoy haciendo -me respondió sin dejar de moler-. Si supiera que lo he estado esperando como el pan bendito...

-Eso será porque me tienes muchas cosas buenas.

Gallina, tenía también el “Manjar Blanco”, que cosían, molían y amasaban una pechuga de gallina para espesar el dulce de leche andaluz que entre vallunos se llamara el “manjar de los blancos”. De azúcar, arroz y leche de vaca, nacerá el manjar blanco, símbolo del país vallecaucano, del que hablara Jorge Isaacs; y constituye una alegoría culinaria de la economía regional, porque representa, en su elaboración, el esfuerzo de las mayorías que pueblan el área. Tal como escribe Anibal Patiño, es regalo para los señores de la hacienda:

“De allí la alegría del manjar blanco. Será regalo para los señores, pero es también ocasión para intercambios, para cantos, para afianzamiento de las relaciones sociales”.

Este manjar blanco, aunque conocido de antiguo en territorio andaluz⁷ y compuesto por ingredientes traídos por los españoles, con origen arabe bien documentado, que adquirirá carta de ciudadanía meztiza y será puesto a punto por las dueñas de la cocina en un largo proceso de intercambios que se hunde en

⁷ Xavier Domingo, en *La mesa del Buscón*, hace referencia al libro de cocina de Francisco Martínez Mortiño *Arte de cocina, pastelería y bizcochería y conservería*, editado en el siglo XVII, en el que se describe un dulce hecho con leche de almendra y azúcar, que luego de varios “hervores recios, estará tan gruesa que, en enfriándose, la puedan apelar manjar blanco”. Esta era la versión popular. La noble, de mesa pudiente, llevaba pechugas de pollo trituradas, leche de almendras y azúcar. El manjar blanco de pobres era *despechugado*. Ambas versiones pasaron a América Latina donde se reemplazó la leche de almendras por la de vaca, y se agregó la harina de arroz. José Rafael Lovera, en su *Gastronomía Caribeña*, hace referencia a un recetario guatemalteco publicado en 1844 en el que el manjar blanco se prepara con leche de vaca, harina de arroz, azúcar y pechugas de gallina previamente cocidas y molidas.

la época colonial. Es parte sustancial de la experiencia de las descendientes de esclavos en el nuevo mundo. Arequipe en Perú, Dulce de leche en Argentina, en mielitas en Chile.

Aporte y Resultados

4.1. Principales ingredientes de la cocina de vallunos, y cuales de ellos contribuyen a los propósitos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria en el siglo XXI.

El sancocho, la sopa de mote, las masas y la sopa de tortilla, así como las roscas de harina de maíz, los buñuelos, el pan de leche, los dulces y las jaleas, el café y el chocolate, las masas de choclo, el queso de piedra, los buñuelos, las cremas y las colaciones son solo algunas de las delicias que María, la obra cumbre de Jorge Isaacs, permite documentar sobre la cultura culinaria del Valle del Cauca⁸.

La cocina de vallunos y vallecaucanos, es mestiza: de la costa Pacífica. De la montaña por colonización paisa, de norte a sur, desde las estribaciones de la vertiente occidental de la cordillera central y la vertiente oriental de la cordillera occidental de norte a sur, desde Alcalá, Ulloa, Caicedonia al Florida y Pradera. O de El Aguila y Versalles, a Restrepo, Calima – El Darien y La Cumbre. Indígena, y payanesa, al sur del departamento en Candelaria, Jamundí. Entre estas influencias se ha forjado la cocina vallecaucana. y ella es:

4.1.1. Negra: Chontaduro, aji, mango, limon y frutos de mar y de agua dulce

Vicky Acosta fue la que lideró la transformación de Granada como destino Gastronómico, haciendo de su restaurante “Platillos Voladores”, ahora en Centenario, hace de la cocina negra una fiesta: “*Es importante respetar la técnica*

⁸ <http://www.elcondimentariodemargarita.com/ecdm/wp-content/uploads/2013/04/la-maria-de-jorge-isaacs-fragmentos-culinarios/la-maria-doodle/>

con la que se hace un plato. Por eso y aunque mi cinina es creativa, también es de peroles, de largas cociones, de procesos artesanales”. Tres platos dan cuenta de esa cultura: el ceviche de mango con aguacate, carantantas fritas y vinagreta de limoncillo; los chorizos santarrosanos picantes cocinados en guarapo con calamar frito y los montaditos de mero sobre puré de papa criolla con chontaduro y mermelada de ají.

4.1.2. Apaisada: Por eso frijoles. No frisoles. Frijoles dulces sin arepa.

Las abuelas las *“preparaba unos frijoles dulces con ají de cilantro y limon. Nunca supe si los hacía con plátano maduro o panela, lo cierto es que con su muerte se perdió la receta porque nunca me la compartió”*.⁹

“Cuando llegaron los primeros inmigrantes no encontraron trigo, sino yuca y maíz, entonces los molieron con queso para hacer su pan. Por eso creo que el pandebono viene de la arepa”.¹⁰

4.1.3. Mestiza: Por eso arroz asiático, cerdo ibérico, papa indígena, y del negro la cúrcuma, (achiote), y la salsa criolla de cebolla larga y tomate.

El arroz atollado, tan bugueño como la Basílica del Señor de los Milagros, originalmente de pato, se hace como los risottos italianos. Ahora sasonado con longaniza, costilla de cerdo, papa colorada caucana y hogado, fue una de las debilidades del chef y crítico Kendon McDonald mientras vivió. En una de sus columnas gastronómicas dejó constancia de su perfección: *“El arroz atollado parecía un atardecer encima de la ciudad. Su color amarillo viene del uso prudente del achiote. En el centro tenía hogao como decoración”*

Por eso plátano asiático, gallina europea, yuca indígena y del negro la cúrcuma, (achiote), y la salsa criolla de cebolla larga y tomate.

⁹ Martha Izquierdo, última esposa del fotógrafo Fernell Franco, quien desde su restaurante, “Azul”, en la colina de San Antonio, recuerda a una señora del Cali Viejo.

¹⁰ Catalina Vélez, investigadora, cocinera en el restaurante Kiva, gestora de canal gourmet 2015.

El sancocho de Ginebra, preparado en fogón de leña, con ese color verde característico que lo dá la mancha del platano, al achiote o azafran de raiz, y la yuca chirosa.

4.1.4. Cocina impuesta al desayuno.

Dos tipos de menú se disputan el privilegio del desayuno de las 525.469 camas, en las 307.458 habitaciones de hotel que se registraban en el sistema de información turística colombiana en 2018, y los mas de 400.000 restaurantes que señala ACODRES, poniendo en promedio 2.503.109 servicios de desayuno por año. Un promedio que ya cumple 28 años ininterrumpidos desde que el desayuno continental y el desayuno americano se impusieron en las cartas colombianas, pues fueron impuestos por la Escuela de Formación Profesional del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital del SENA, que se adjudica el 50% de los cocineros y cheff ocupados en Colombia a 2014.

Esta tradición se funda en la escuela francesa y belga que el SENA contrato en 1968 para estructurar los planes de estudio del centro de hoteleria, turismo y alimentos, que no han sido modificados en su esencia. *"La primera escuela que empezó en formar gente en cocina fue el SENA y nosotros la hicimos basados en la formación en cocina y charcutería que nos dio la Escuela CERIA de Bélgica"*, afirmaba en 2014, Fernando Argüello, coordinador de Formación Profesional del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, en Bogota.¹¹ El SENA, no modifica los principios de la cocina francesa en sus escuelas, *manteniendo su esencia, reforzando su línea de facilitar el acceso a la formación laboral gratuita de las personas de escasos recursos y de capacitación de sus instructores en Europa*¹², señala Adolfo Sánchez, instructor del SENA quien lleva más de 36 años desempeñando las funciones de instructor, director de programa o consejero de normas en este campo.

¹¹ <http://www.sena.edu.co/es-co/Noticias/Paginas/noticia.aspx?IdNoticia=1927> visto en septiembre de 2019

¹² ibídem

Los desayunos impuestos son:

a. El desayuno continental, suele servirse en forma de buffet y consta de café, chocolate o té con o sin leche, bollería tipo brioches o cruasanes, tostadas con mantequilla y mermelada, así como pan, quesos, embutidos, yogures, fruta y cereales. Este tipo de desayuno surge en Estados Unidos a mediados del siglo XIX cuando los hoteles americanos intentan ofrecer un desayuno que se adapte mejor a las costumbres de la clase media europea que cada vez empieza a viajar con más frecuencia. Es similar al servido en Francia o los de la costa mediterránea, diferente al desayuno inglés, que debía ser el modelo sajón utilizado, y que corresponde a la tradición norteamericana, compuesto de: bacon, (tocineta o panceta), frito, las salchichas, las morcillas, huevos fritos o revueltos, champiñones, tomates, alubias guisadas, porridge, (avena en ojuelas cocina en agua), tortitas y tostadas con mantequilla y mermelada, todo ello acompañado de una buena taza de té, 60% de los componentes son importados. 94% no corresponden a cocina colombiana. Imposible seguridad y soberanía alimentaria.

b. El desayuno americano, compuesto básicamente de bollería (brioches, cruasanes y demás) acompañada de mantequilla, mermelada y crema de chocolate, y se sirve tanto con zumo como con café, leche, chocolate o té, y que cambia los quesos, embutidos y yogures por cereal de maíz, a partir de la idea de Will Keith Kellogg, fundador de la empresa Battle Creek Toasted Corn Flake Company, en 1906, nombre de donde nace uno de los alimentos más representativos del desayuno estadounidense: el corn flakes. 70% de los componentes son importados. 93% no corresponden a cocina colombiana. Imposible seguridad y soberanía alimentaria.

No obstante, el país registra más de 43 variedades de arepa, con siete modificaciones esenciales de ingredientes y preparación ninguna de las cuales se registra en menú de la hotelería y gastronomía de los establecimientos del turismo abiertos y en funcionamiento en Colombia hoy.

4.1.5. Cocina impuesta al almuerzo.

En la investigación que se realizó en el ITA, para los programas de turismo, en el marco de la Alianza centro del Valle del Cauca, o Alianza Turismo Valle, ganadora de la convocatoria del Ministerio de Educación Nacional en 2005, se identificó la historiografía del turismo en el mundo, concluyendo los cuatro objetivos del turista en las primaras decadas del siglo XXI. Se concluyó que un turista, en momentos del “Turismo de sensaciones”, superados respectivamente el “Turismo de Elite”, de finales del siglo XIX, y primeras décadas del siglo XX; del “Turismo de masas” de mediados del siglo XX, impulsado por el auge de la aviación comercial luego de la segunda guerra mundial, y del “Turismo de aventura” de las décadas de los ochenta y noventa; se concluyó que un turista desea:

1. Ocupar pequeños hoteles,
2. Hablar con gentes del lugar,
3. Comprar productos de arte-sano,
4. Comer la cocina local

Con estos paradigmas y motivaciones en el viajero, no tendría mucho sentido, mantener las cartas de menú que se identifican en la gran mayoría de los restaurantes y hoteles colombianos.

Los almuerzos impuestos son:

a. **Sopa de minestrone**, aparece en el 65% de las cartas consultadas para esta ponencia. Un total de 105 cartas de 19 ciudades colombianas. Traduce del italiano: “servir un plato”. La sopa minestrone es una sopa de verduras típicamente italiana que se cocina con las verduras de temporada. Suelen añadirle judías, (habichuelas), blancas, pasta o arroz. No existe una receta fija, se

le puede añadir carne, tocino o jamón y suelen echarle queso parmesano por encima.¹³

Compite con nuestro caldo de verduras, que, en algunas regiones, y en el sur occidente se llama de verduras o simplemente sopa campesina.

b. **Sopa de tomate**, aparece en el 100% de las cartas consultadas para esta ponencia. De origen mediterráneo, se popularizó en los duros días de 1936, de la dictadura de Franco, y del empobrecimiento y el exilio de muchos españoles.

Esta sopa se ponía en antaño, en las casas, donde el poder adquisitivo era muy bajo, y eran muchos de familia, es nutritiva, barata y se come calentito. Se compone de verduras y pan del día anterior, un poco de agua, y una mata de hierbabuena, y donde se podía se acompañaba de un huevo escalfado en ellas.¹⁴

Saca del menú, a nuestro caldo de papas, sinónimo de los días de pobreza, o símbolo del consumo campesino de sobrantes de cosecha no comercializados.

c. **Sopa de cebollas**, aparece en el 85% de las cartas consultadas para esta ponencia. Esta sopa es una tradición que puede haber tenido su origen dentro del mercado de alimentos más grande del mundo en París, conocido como **Les Halles**, fundado en 1135 por el rey Philippe-Auguste. Este lugar abrió sus puertas como un simple mercado de comida al aire libre, creció rápidamente y pronto se requirió un muro para mantenerlo separado de su vecino, el cementerio de Los Santos Inocentes. A principios del siglo XIX, la ciudad se vio obligada a trasladar los huesos del cementerio a las Catacumbas, dejando espacio para que

¹³ <http://cristinaferrer.es/historia-de-una-sopa-minestrone/> visto octubre 2019

¹⁴ http://forococina.facilísimo.com/foros/cocina/sopa-de-tomates-historia_574937.html visto en septiembre de 2019.

el mercado se convirtiera en lo que el novelista Emile Zola llamaría “**el vientre de París**”.¹⁵

d. **Sopa de pollo**, aparece en el 100% de las cartas consultadas para esta ponencia. En Belgina un plato similar denominado waterzooi¹⁶ pollo típico de la ciudad de Gante, conocido como pollo booyah en Estados Unidos, mencionan la sopa como "Penicilina Belga". En Portugal se conoce al caldo de pollo como canja y se hace habitualmente con arroz. En Bulgaria la sopa de pollo se sirve a menudo aliñada con zumo de limon o vinagre. En Dinamarca el hønssekødssuppe se cocina tradicionalmente con grandes gallinas específicamente reservadas para sopa, conocidas como "suppehøner", literalmente: gallinas de sopa.

Compite con nuestro sancocho de gallina, con preparación similar en el sur occidente, e igualmente de origen campesino. En el centro del país, compite con el ajiaco.

e. **Sopa de champiñones**, aparece en el 55% de las cartas consultadas para esta ponencia. De la más alta tradición francesa, se servía en invierno por sus condiciones calóricas. De champiñones obtiene su nombre en América Latina, adonde los hongos se les llama de esta manera.

Compite en el lugar del menú de restaurantes y hoteles, con nuestro caldo de menudencias, calórico y reemplazo de otra proteína en días de dificultad económica. Otra forma de utilización de excedentes de comercialización del corral casero o campesino.

f. **Churrasco**, aparece en el 100% de las cartas consultadas para esta ponencia. Un total de 105 cartas de 19 ciudades colombianas. De origen ibérico, el churrasco aparece ya citado en documentos del siglo XV, traspasado al nuevo mundo como una forma de preparación de la carne muy común en toda Argentina. Es el asado a brasas por excelencia. Es una pieza muy tradicional en

¹⁵ <https://www.animalgourmet.com/2018/06/22/sopa-de-cebolla/> visto octubre 2019

¹⁶ https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Bélgica visto en septiembre de 2019

varios países y muy popular en el nuestro. El corte se obtiene también de las chatas, cortando tajadas de 3 cm de grueso que se abren después con el cuchillo por la mitad, hasta quedar en forma de 'mariposa' que es la denominación técnica del corte.

No tenemos una tradición local de asado, pero compite con nuestra carne asada en plancha - parrilla, o casuela martillada, sasonada con sal de ajo.

g. **Baby beff**, aparece en el 100% de las cartas consultadas para esta ponencia. De origen brasilero, del siglo XVI, se denomina así, "Carne de Bebe", por la suavidad y ternura de la carne. Es un corte también muy popular, que proviene del lomito. Se cortan trozos de 300 gr., 3 cm de grueso y se abren para que queden de 1.5 cm aproximadamente. Se deben sellar sobre una sartén muy caliente hasta que quede una costra doradita y se lleva a la parrilla por otros 1 ½ minutos por cada lado para el primer término de asado o 2.5 minutos para el segundo.

No tenemos una tradición local de asado.

h. **Milanesa**, aparece en el 80% de las cartas consultadas para esta ponencia. La milanesa napolitana no se llama así por la ciudad de Napoles, en el mediterraneo de Italia, sino por el restaurante *Nápoli* de Jorge La Grotta,¹⁷ donde se vendió por primera vez en la década del 40, en Buenos Aires, al frente del estadio Luna Park, famoso entonces por las peleas de boxeo internacional. Se la llamaba *milanesa a la Nápoli*. El establecimiento se encontraba en la calle Bouchard entre la Avenida Corrientes y la calle Lavalle.

Compite con nuestra "Chuleta", que no requiere de otra identificación, pues en el sur occidente se sabe de lomo de cerdo.

i. **Salmon ahumado**, aparece en el 100% de las cartas consultadas para esta ponencia. De origen Escoces, se ahuma desde hace mas de 2000

¹⁷ https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Jorge_La_Grotta&action=edit&redlink=1 visto en octubre de 2019

años. El colombiano proviene de Noruega, Escocia, Chile, Canadá y Alaska. Es 100% importado.

Compite con nuestras recetas de pescado, en especial “sudados” o “viudos”. Así denominados porque se cocinan en los jugos que producen el plátano, la yuca, el tomate y la cebolla que en seco se ponen junto al pescado de temporada, o “subienda”, y con la deshidratación que produce el fuego se cocinan concentrando los sabores. Altamente calóricos, se tiene la tradición de ser especiales y propensos para la fertilidad, por lo que el hombre que lo consume al almuerzo, esa noche duerme solo: viudo por esa noche.

j. **Robalo a la marinera**, aparece en el 100% de las cartas consultadas para esta ponencia. Llamado en Europa lubina salvaje, el róbalo es un pez que vive en el mar del Norte, en el canal de la Mancha y en el océano Atlántico, es decir, se puede encontrar desde las costas de Noruega hasta las costas africanas de Senegal. Pinturas rupestres en todo el cantabrico, de alimentos marinos, muestran la importancia para la supervivencia, y razones para establecer que se consumían en importantes cantidades.

Compite con nuestras recetas de pescado, en especial “sudados” o “viudos”.

k. **Pollo a la grille en salsa de champiñones**, aparece en el 100% de las cartas consultadas para esta ponencia. El pollo con champiñones es una proyección gastronómica en América de la *ratatouille*, especialidad regional francesa elaborada con diferentes hortalizas guisadas. Proviene de la región de Provenza y del antiguo condado de Niza. El pollo a la parrilla, o grille, (grill es el vocablo en inglés para anunciar la parrilla), tiene origen en Estados Unidos, pues en Colombia el consumo de pollo no es más antiguo que la década de los sesenta. Antes de ello, solo se consumía gallina. El pollo asado, frito o en milanesa se populariza en recetas norteamericanas que llegaron al país con los Juegos Panamericanos de 1971, cuando la delegación más grande de deportistas

y acompañantes llegan de este país, y se crea la marca Kokorico en Cali. No tenemos una tradición local de asado.

I. **Costillas BBQ**, aparece en el 100% de las cartas consultadas para esta ponencia. Con una tradición de más de 400 años, es uno de los platillos típicos de la gastronomía de Estados Unidos. La deliciosa invención se le atribuye a varios estados como Tennessee, Texas, Kansas, Carolina del Norte y Carolina del Sur.

Compite con nuestras costillas fritas al natural, que se usan en "picadas" o añadidos en los "fiambres", una amalgama de carnes, huevo, plátano maduro frito, arroz y hígado de tomate y cebolla, con azafrán de raíz, envuelto en hoja de plátano soasado, de origen campesino.

Referencias

- Barney Cabrera, Eugenio. (2004). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*, Departamento editorial de la Facultad de Humanidades de la Universidad del Valle, Colección *Clásicos Regionales*. Cali.
- Patiño, Anibal. (2005). Poligramas. Revista de la Universidad del Valle, en <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co:8080/bitstream/10893/2906/1/Rev.Poligramas%2CNo.23%2Cp.79-134.pdf>. Cali. Visto junio 2019.
- Cocinando con María. (2019). Gobernación del Valle – Universidad del Valle. Cali. Visto junio 2019.
- El condimentario de margarita. (2013). Block digital. <http://www.elcondimentariodemargarita.com/ecdm/wp-content/uploads/2013/04/la-maria-de-jorge-isaacs-fragmentos-culinarios/la-maria-doodle/>. Cali. Visto agosto 2019.