



Amasando cuerpos, cocinando narrativas: los discursos de las *Buenas Prácticas de Manufactura* (Resolución 2674 de 2013) en las cocinas de tres restaurantes tradicionales de Bogotá.

Por:

Diana Vernot

Directora:

Marta Cabrera

Maestría en Estudios Culturales

Facultad de Ciencias Sociales

Pontificia Universidad Javeriana

Bogotá

2015

Agradecimientos

Quiero empezar por darle las gracias a doña Margot (restaurante Magolita las Ojonas), a don Julio y doña Clara (restaurante Las Margaritas) y a don Carlos (restaurante La Puerta Falsa) por haberme abierto las puertas de sus cocinas, relatarme tan maravillosas historias y compartir conmigo los sabores de sus mejores platos.

Agradezco a todas aquellas personas que han pasado por mi vida, los momentos que compartí con ellxs, las experiencias buenas y malas que me trajeron a este momento y que me hicieron reflexionar en estos temas. A mi mamá por ser aquella persona que me impulsa a ser mejor cada día y que me ha acompañado siempre. A mi hermana por su lindo carácter y darme fuerzas siempre que las he necesitado, y por leerme en los momentos que más lo necesité. A mis amigos de la maestría (Alias, Candela, Margara, Vicky, Iñaki, Cristian, Cristina) por criticarme, corregirme y apoyarme durante los talleres de trabajo de grado, y por las mil y un cervezas que nos tomamos para discutir los temas que nos apasionan y nos hacen vibrar; por estar conmigo en esta transición por la vida a través de los Estudios Culturales; porque encontré amistades maravillosas. A mi directora de tesis, Marta Cabrera, por sus buenos consejos, sus sonrisas, su apoyo y la guía que me dio cuando más me sentía perdida; por hacer de los Estudios Culturales más que un estudio, una práctica. A Julia y Nana por estar pendientes de cómo iba durante el proceso y por darme su amistad incondicional. A Annamaria Filomena, por escucharme, entenderme, compartir mis locuras y apoyarme en este proceso. A Eleonora Guerrero por estar siempre pendiente de lo que pasa en mi vida y sus acontecimientos. A mi papá por creer en mí y mi hermano por sus ideas geniales. Gracias y mil gracias a todos los que mencioné y no he mencionado, por hacer de mi vida un collage de recuerdos, por transformarla constantemente. Sin todos ustedes, no sería la misma, y soy feliz.

Tabla de Contenido

Introducción	1
Capítulo 1	16
La producción y consumo de alimentos	16
<i>Resoluciones y Políticas</i>	16
<i>La Nutrición</i>	23
<i>El Desarrollo</i>	29
Capítulo 2	35
Amasando cuerpos	35
<i>La cocina viste y los utensilios moldean cuerpos</i>	37
<i>En la cocina oliendo, saboreando, tocando</i>	44
<i>La cocina: campo social</i>	55
Capítulo 3	61
Cocinando Narrativas	61
<i>Hacer de comer</i>	62
<i>Relatos del Ayer</i>	70
<i>Afectos y Efectos</i>	77
Conclusiones	83
Referencias Citadas	90
Anexo 1: Formato de certificado.....	97

Imágenes

Imagen 3 Estufa de carbón	27
Imagen 4 Horno de leña	27
Imagen 5 Doña Clara. Cocinera de Las Margaritas	38
Imagen 6 Ayudante de cocina. Las Ojonas	38
Imagen 7 Ayudante de cocina. La Puerta Falsa	38
Imagen 8 Pilón de cedro Restaurante Las Margaritas	42
Imagen 9 Cocina las Ojonas	49
Imagen 10 Cocina La Puerta Falsa.....	49
Imagen 11 Cocina Las Margaritas	49
<i>Imagen 12 Empanadas de Las Margaritas antes de freír</i>	64
Imagen 13 Manteca de cerdo con la que fríen las empanadas en Las Margaritas.....	65
Imagen 1514 Manteca de cerdo derritiéndose para ser utilizada en el restaurante las Ojonas.....	67
Imagen 156 Fotografía del Tranvía de mulas, restaurante Las Margaritas	72

Imagen 1716 Estufa de gas, restaurante las Ojonas	73
Imagen 1917 Doña Margot, restaurante las Ojonas.....	77
Imagen 180 Don Carlos, restaurante La Puerta Falsa	81

Introducción

Aprendí a cocinar haciendo, de pequeña me metía en la cocina con mi mamá a preparar galletas y postres mientras que ella hacía el almuerzo o la comida. Ella me indicaba los ingredientes, el orden en que debía ir agregándolos en un tazón y las medidas correspondientes. Me enseñó a batirlos, amasarlos y saborearlos. Me acuerdo de verla oler los huevos para saber si estaban buenos antes de agregarlos a la preparación y de tocar la masa para saber si estaba en su punto antes de meterla al horno. Para mí todo eso era mágico, no sólo porque al final terminaba comiéndome la masa cruda y dulce y luego el postre que habíamos preparado, sino también porque era un momento lleno de cariño y risas que compartía con mi mamá. Al crecer perdí un poco el interés por la cocina, sin embargo, al vivir sola en otro país me enfrenté de nuevo a espacio pero sin la compañía de mi madre. La llamaba para preguntarle lo que la había visto haciendo por tantos años: ¿Cuántas tazas de agua debo agregar por una taza de arroz? ¿Qué le echabas al lomo que hacías al horno? En fin, tenía un conocimiento básico de haberla visto cocinar pero no sabía todos sus secretos, añoraba saber cómo reproducir esos deliciosos sabores, texturas y olores que su cocina.

Comprar los alimentos y cocinarlos empezó a ser parte de mi rutina diaria. Buscaba en las tiendas productos similares a los que consumía en casa, cuando me encontraba en el pasillo de las frutas y verduras las tocaba y olía (como hacía mi madre), en un principio sin saber exactamente lo que buscaba, pero el recuerdo de los olores y la textura me indicaban que estaban listos para ser consumidos. Utilizaba las técnicas que había visto a mi madre usar. No me preguntaba el por qué olía los alimentos antes de comprarlos, o por qué usaba las mismas técnicas de mi mamá para prepararlos, parecía un ejercicio natural. Cuando regresé a Colombia empecé a trabajar en el programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana al mismo tiempo que empecé la Maestría en Estudios Culturales. Con los estudiantes del programa empezamos a viajar a varias regiones de Colombia para conocer mejor sus productos, preparaciones y las razones sociales, culturales y económicas que envolvían estos haceres y saberes. Al mismo tiempo, las clases de la Maestría me ayudaron a comprender que estos procesos no sólo eran fruto de un entramado cultural, sino también político, donde patrones hegemónicos de las culturas dominantes se habían incrustado en

nuestra cultura a partir de discursos (como el proceso de evangelización y civilizatorio) y dispositivos (como las políticas de comercio o de higiene).

Esto se hizo evidente cuando en La Sabana me pidieron iniciar una investigación sobre los utensilios del Pacífico Sur colombiano. Varias de las entrevistas y las observaciones las hicimos en restaurantes de Tumaco, Guapi y Buenaventura. Empezamos a hablar con las cocineras (y digo sólo cocineras porque en ningún restaurante había cocineros) sobre los utensilios que utilizaban para la elaboración de sus platos y nos mencionaron unos que yo nunca había oído mencionar, como el tingui-tingui o la pata de tunda, ambos molinillos que se utilizan para batir el chocolate. Lo interesante de estos objetos fue que les permitió a las cocineras hablar de otras cosas que no estaban relacionadas simplemente con la función específica de estos utensilios. Hablaron de sus abuelas, nos contaron historias sobre el contexto natural y cultural, cantaron canciones, y así, nos hablaron de sus vidas y de los procesos colectivos que constituían el espacio de esas cocinas. No obstante, al observarlas cocinando, nos dimos cuenta que varios de los utensilios que estaban en la cocina no correspondían a aquellos que nos habían nombrado, al preguntarles el por qué, nos respondieron que ahora les estaban exigiendo cambiar los utensilios porque cada vez estaba llegando más turistas y cocinar con esos utensilios (como el molinillo de plástico) era mejor.

Al averiguar cómo se estaba exigiendo dicho cambio encontré que el INVIMA y la Secretaria de Salud estaban regulando el Decreto 3075 (1997) y la Resolución 2674 (2013) que estipulan las Buenas Prácticas de Manufactura, y por ende, pedían cambiar los materiales de los utensilios que se usan en las cocinas públicas (esto con el fin de garantizar la sanidad e inocuidad de los alimentos). Al llegar de nuevo a Bogotá me empezaron a surgir las siguientes preguntas: ¿Cómo afectan éstas políticas los saberes/haceres de las culturas? ¿Qué otras políticas han intervenido en los procesos alimentarios y transformado las prácticas de hacer de comer? ¿Cómo las prácticas culinarias han sido atravesadas por estos discursos y qué efectos pueden llegar a tener en el cuerpo (tanto colectivo como individual)?

Los utensilios fueron el punto de partida en esta investigación para dar cuenta de los discursos hegemónicos que atraviesan el espacio de las cocinas y la alimentación, puesto

que estos, en tanto objetos de la cultura material, materializan experiencias de un tiempo y un espacio específico (Seremetakis, 1994), son un medio para evocar recuerdos y memorias, así como para explorar narrativas acerca de un momento y lugar específico, generan movimientos y sensaciones sensoriales que se guardan y ejecutan en el cuerpo (Ibíd.) y hacen posible no sólo recrear las narrativas, sino también hablar de experiencias nuevas. Por lo tanto, los utensilios pueden ser la puerta para visibilizar las dinámicas y las relaciones de poder que se producen en el espacio cotidiano de las cocinas, por un lado, desde lo *residual* (Williams, 1997) – entendido como aquellos rasgos culturales que han prevalecido desde el pasado y que todavía pueden encontrarse dentro del proceso cultural actual pero “que no pueden ser expresados [...] en términos de la cultura dominante” (Ibíd., p. 144) –, y por el otro, desde lo *dominante* (Ibíd.) – es decir, aquellos rasgos culturales que prevalecen como normales en un momento histórico, y, se consideran en este sentido como lo “efectivo”, lo “hegemónico” (Ibíd., p. 144). Para esto, basé la investigación en la exploración de tres restaurantes tradicionales de Bogotá: La Puerta Falsa, Las Margaritas y Magolita las Ojonas, con el objeto de rastrear los efectos de los discursos hegemónicos implementados a partir de la Resolución 2674, correspondiente a las *Buenas Prácticas de Manufactura* sobre los cuerpos y las narrativas.¹

La investigación inició con la pregunta: ¿Qué efectos trae la homogenización² de las prácticas culinarias públicas por medio de los utensilios en los cuerpos y las narrativas de quienes cocinan en restaurantes tradicionales de Bogotá? De esta forma, el objetivo general fue identificar los procesos por los cuales las prácticas culinarias públicas afectan los cuerpos y las narrativas de quienes cocinan en los restaurantes públicos de Bogotá, para lo cual me planteé los siguientes objetivos específicos: conocer las diferentes prácticas culinarias y preparaciones de los tres restaurantes tradicionales; indagar que clase de utensilios se utilizaban en las diferentes preparaciones en estos restaurantes antes de la implementación del Decreto 3075 (1997) y la Resolución 2764 (2013); observar cómo se constituyen los cuerpos de quienes cocinan a partir de sus movimientos, condicionamientos

¹ Llamo a estos restaurantes *tradicionales* por dos razones: su larga trayectoria preparando los mismos platos con los que iniciaron (La Puerta Falsa abrió sus puertas desde 1816, Las Margaritas desde 1902, y Magolita las Ojonas desde 1946), y porque hoy en día quienes manejan los restaurante son descendientes de quienes los empezaron. Por otro lado, he decidido basarme en la Resolución 2674 (2013) en vez del Decreto 3075 (1997), porque este último fue derogado y luego restituido.

² Estandarizar las maneras de cocinar.

y percepciones y; explorar las narrativas que se han generado en quienes cocinan por el uso de los utensilios.

Para cumplir estos objetivos, el diseño metodológico fue pensando desde el enfoque cualitativo, lo que me permitió explorar el problema desde su contexto, abordando las narrativas y las prácticas de quienes están viviendo los cambios en la regulación de las cocinas y el cocinar, y así, entender las realidades, los saberes y haceres y las relaciones que se entretienen en estos lugares en relación con las políticas. La revisión documental incluyó textos como el *Codex Alimentarius* y los Tratados de Libre Comercio con Estados Unidos y Europa, ya que fue a partir de estos que se elaboraron el Decreto 3075 (1997) y la Resolución 2674 (2013), los cuales también revisé y analicé. Las relaciones aquí encontradas me sirvieron para tener presente los patrones que pretenden estandarizar las prácticas en las cocinas y las maneras de cocinar, para identificar qué lógicas (dentro de los saberes y haceres de quienes cocinan y conocen estas cocinas) se encuentran en disputa con estas políticas. Por lo tanto, inicié un primer contacto con los dueños de los restaurantes, quienes accedieron a darme acceso a las cocinas en un proceso de observación participante en sus cocinas, es decir, para registrar e interpretar lo que allí sucede. Para esto hice uso de una bitácora y de registro fotográfico (las fotos que se encuentran a lo largo del texto se utilizan para ilustrar y contextualizar los usos y los cambios en los utensilios y las maneras de cocinar). Esto me permitió entender cómo quienes cocinan usan los utensilios que allí se encuentran, y cómo ejercen sus saberes/haceres de cocina en estos espacios: como se mueven, huelen, saborean, tocan los alimentos – parte de las destrezas y experiencias sensoriales que habitan esos cuerpos.³

Para expandir el tema de la sensorialidad y hablar sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, en especial sobre el cambio de los utensilios y las narrativas personales y colectivas que estos posibilitan, realicé entrevistas semiestructuradas a los dueños de los tres restaurantes. En el caso del restaurante Las Margaritas y Magolita las Ojonas, ambos dueñxs han participado de forma activa en la labor de cocinar: cocinaban con sus madres, aprendieron las ellas las recetas y les enseñan a sus cocineras/os los platos del lugar. En el

³ Todas las imágenes que se encuentran en este texto son de mi autoría. Además, los extractos de las entrevistas que aquí se presentan se dejaron tal y como fueron transcritas sin ningún tipo de modificación en palabras que fueron abreviadas por el/la entrevistado/a, ni en las expresiones utilizadas por ellos/as.

caso de La Puerta Falsa, aunque el dueño no participa activamente en las labores de la cocina, conoce bien las recetas y la historia del lugar puesto que creció dentro del negocio, vio a su madre y abuela desenvolverse en este espacio. Por lo tanto, realizar estas entrevistas me permitió analizar los cambios que ellos han visto con relación al uso de utensilios, oír las narrativas que se cuecen por estos cambios y ver cómo estos cambios ponen en juego las prácticas y las maneras de hacer de comer aprendidas con las políticas (Decreto 3075, 1997 y Resolución 2674, 2013) que hoy regulan estos espacios. Se contempló también llevar a cabo entrevistas con las cocineras de los restaurantes, sin embargo, tan sólo la cocinera del restaurante Las Margaritas quiso participar en el estudio.

Los hallazgos acá presentados pueden ampliar el debate académico en los Estudios Culturales a partir de entender, por un lado, cómo se producen cuerpos y narrativas desde un espacio tan cotidiano como el de las cocinas, y por otro, cómo las políticas regulan, normalizan y estandarizan rasgos culturales, como el uso de los utensilios, poniendo en disputa los saberes/haceres antes aprendidos en relación a estos objetos como una experiencia material y sensorial que construye realidades particulares. Así mismo, ampliar el debate me permite poner en la mesa la relevancia que tiene otras formas de comprender el mundo y de existir dentro de la cocina. Importante en espacios como en los que estoy enseñando que eleva las cocinas, los utensilios y las preparaciones europeas (sobre todo la francesa), donde el Decreto 3075 (1997) y la Resolución 2674 (2013) son enseñados cuidadosamente. Existen otros estudios sobre procesos hegemónicos en el ámbito de la alimentación, las cocinas y la comida.

Estos muestran cómo la comida y las prácticas que atraviesan la preparación de los alimentos están ligados a estructuras de poder donde existen ideas hegemónicas en torno a lo blanco, lo masculino, la clase alta (o cultura alta) se imponen como un debe ser para aquellos que no entran dentro de estas categorías.

Psyche Williams-Forsson explora, por ejemplo, en *More than just the "Big Piece of Chicken": The Power of Race, Class and Food in American Consciousness* (2013) cómo se han forjado ciertos estereotipos de afro-americanidad en Estados Unidos a partir de estudiar las intersecciones entre comida, género, raza, clase y poder. Para esto, analizó documentos que recuentan la época de esclavitud, así como, fotografías, comerciales y discursos que se

presentan en el diario vivir (como los chistes). De esta forma, encuentra que la alimentación a base de aves de corral – especialmente de pollo – ha formado una idea de negritud en diferentes dimensiones. En el siglo XIX los blancos no dejaban que los afro-americanos consumieran pollo como forma de ejercer poder. Luego, cuando los afro-americanos consiguieron la libertad en el sur del país empezaron a circular imágenes fotográficas que mostraban a los afro-americanos en relaciones lujuriosas o “primitivas” con aves, denigrando así su estatus, por lo que comer pollo y cocinarlo no era propio de otras gentes [sic.]. Es por esto, dice la autora, que se crea un discurso en el cual los afro-americanos son quienes se llevan el crédito de saber preparar comida sureña (Williams-Forsen, 2013).

Por otro lado, la investigación de T. J. M. Holden (2013) *The Overcooked and the Underdone: Masculinities in Japanese Food Programming*, presenta cómo se elaboran discursos masculinos en los programas televisivos de cocina en Japón. Al examinar cuatro de ellos, Holden nota que quienes son llamados al programa como chefs expertos, son casi siempre hombres que cumplen con las mismas características: demuestran liderazgo y acción autoritativa; y cuando hay presentadoras en el programa, ellas parecen simplemente obedecer órdenes dadas por el hombre. Lo que pretende este estudio es señalar que “lo que está presente, lo que está comunicado, lo que existe es una ausencia de mujeres en el rol de “jefes de cocina” y en el desvanecimiento de las mujeres de las cocinas públicas como profesionales o aprendices” (Ibíd., p. 126). Esto muestra a las mujeres que aparecen en esos programas como amas de casa o simples cocineras (labor no bien reconocida).

Siguiendo la misma línea de investigación, está Rebecca Swenson (2013), quien analiza en su trabajo *Domestic Divo? Televised treatments of Masculinity, Femininity and Food*, los discursos y las formas en que son presentados los programas de cocina *Iron Chef America* y *Simply Delicioso*. El primer programa maneja un discurso en el cual la cocina es un espacio de combate y “la preparación de alimentos un deporte” (p.138), recreando así el ambiente en el que las masculinidades socialmente se han forjado, como lo son los espacios donde se practican juegos de combate. Es decir, retratan al hombre en un espacio competitivo como si esa fuera su “naturalidad”. El segundo programa, por su parte, presenta la cocina como el espacio de un hogar donde la presentadora “escarba la nevera

mientras que explica a la cámara” (Ibíd., p. 138) lo que va cocinando, los ingrediente que está utilizando y las formas de cocción y preparación. Así, ambos programas articulan discursos sobre género y cocina en donde se presenta la cocina del hogar como un “ámbito natural” de las mujeres.

Tanto Holden (2013) como Swenson (2013), buscan con sus estudios visibilizar las nociones de género que se crean en los programas televisivos. Por un lado, los hombres encarnan “autoridad, poder y posición” en la cocina (Holden, 2013, p. 128), al mismo tiempo que intervienen en la cocina como hombres de la “ciencia, chefs, atletas y entrenadores” (Swenson, 2013, p. 150). Por el otro lado, las mujeres y los conocimientos que tienen sobre la cocina no son valorados y parecen ser exclusivos del ámbito doméstico.

Ahora bien, Christopher Carrington (2013) muestra en su artículo *Feeding Lesbian Families*, cómo los discursos que atraviesan “la actividad de alimentar” en hogares heterosexuales y hogares “lesbigay” están influenciados por “factores como la clase social, la ocupación y el género, entre otros” (Ibíd., 2013, p. 187). En una familia “lesbigay” los discursos de identidad de género entran en conflicto porque en general quien se encarga de la alimentación en los hogares heterosexuales es la mujer. En el caso de las parejas “gay-male”, “participar en el trabajo rutinario de la alimentación viola las expectativas de género hombre” (Ibíd., p. 201). Mientras que en el caso de parejas lesbianas, el mérito de la preparación se le atribuye a quien menos participa en el acto de cocinar. Otro discurso que entra en juego aquí es el estatus social. A partir de la elaboración de platos “sofisticados” en las fiestas, las familias “lesbigay” muestran la clase social a la que pertenecen. Así mismo, la elaboración de platos en las fiestas cobra relevancia cuando se está construyendo una identidad étnica puesto con ellos se muestra la “herencia étnica e identidad cultural” (Ibíd., p. 207). De esta forma, en la construcción de identidad se hace visible una forma de resistencia a las ideas hegemónicas. Primero, porque se establece una idea de familia diferente a la “normal”, son los amigos y las personas cercanas quienes hacen parte de esta construcción, y segundo, porque permanecen los rasgos culturales en la elaboración de los platos.

Hablando de resistencia, están las investigaciones de Carole Counihan (2013) *Mexicans’ Food Voice and Differential Consciousness in the San Luis Valley Colorado* y la de Dylan

Clark (2013) *The raw and the Rotten: Punk Cuisine*. Por un lado, Counihan (2013) evidencia cómo se “revelan las voces, identidades, y visión del mundo” (Ibíd., p. 173) de las mujeres del pueblo Antonio (pueblo mexicano-americano) a través de “historias centradas en la comida” (Ibíd., p. 173). Estas historias permiten a las mujeres no sólo hablar de su lugar en el mundo como sujetos subordinados, sino que también les permite “retar esa subordinación y luchar por su agencia” (Ibid, pp.175), es decir, al ser conscientes de esas estructuras de poder crean estrategias que les permiten resistir la dominación. Por ejemplo, Ruybal, una de las mujeres a las que Counihan (2013) entrevistó “rechazó cocinar como un pilar de su identidad [...], le dio la bienvenida y legitimó la comida [que preparaba] su marido [...] [y] producía y vendía queso fresco [...] con lo que convirtió la cocina en un lugar de trabajo pago” (Ibíd., p. 175). De este modo, evitó producir y reproducir lo “natural” de ser mujer, sin embargo, esto la colocó en el puesto de un *otro* desobediente, en otro espacio de subordinación.

Por otro lado, Dylan Clark (2013) muestra cómo la comida para la comunidad punk se vuelve parte esencial en las luchas políticas para retar las estructuras de poder hegemónicas, por lo que los alimentos que consumen están codificados. “[L]a comida *mainstream* está personificada por la corporación capitalista ‘junk food’” (Ibíd., p. 232), la cual asocian a la comida colonialista (con base en carne animal) y la destrucción de los bosques tropicales del “tercer mundo” [sic.], por lo que la comida punk debe “liberar el fetichismo de los alimentos como una mercancía” (Ibíd., p. 233). Entonces, sus discursos, luchas y resistencias políticas se dan a partir de qué consumen, dónde lo consumen, y cómo consiguen lo que consumen. Por esto, apoyan la negociación directa con granjeros y campesinos, evitando los mercados grandes donde el intercambio se hace a partir de terceros y la comida proviene del mainstream.

Así mismo, el texto de Julie Guthman (2008) "*If they only knew*": *Colorblindedness and universalism in California alternative food institutions*, estudia los ahora conocidos esquemas *farmers' markets* y *community-supported agriculture* como lugares donde se negocia directamente con los campesinos y granjeros para evitar el agotamiento de la tierra y los malos tratos que se le dan a ésta. Sin embargo, Guthman ve una problemática en la adquisición de productos de esta forma. Estos lugares son visitados en su mayoría por

poblaciones blancas, donde se asume que todos, sin importar su provenir, comen lo mismo, y dan por hecho que todos disponen de dinero suficiente para pagar por este tipo de productos – que son generalmente más caros que los que se consiguen en el *mainstream*. Por lo tanto, estos lugares se convierten en sitios exclusivos para personas que tengan lo suficiente para pagar el precio justo y que les guste lo mismo que les gusta a los blancos. Esto me hace cuestionarme en relación a la investigación de Clark (2013) ¿Quiénes son las comunidades punk? ¿Están realmente imponiendo una resistencia en contra de las estructuras de poder hegemónicas a partir de lo que comen? O ¿lo que comen ya hace parte de otro tipo de fetichismo?

Retomando una de las relaciones que establece Clark (2013) entre la comida punk y el rechazo a consumir carne por su condición colonialista (hegemónica), Ingrid Johanna Bolívar y Alberto Guillermo Flórez Malagón (2005) rastrean en su texto *Cultura y Poder: el consumo de carne bovina en Colombia* por qué el consumo de carne de res se vuelve una práctica normalizada en Colombia en la primera mitad del siglo XX. En ese siglo se empiezan a presentar una serie de discursos médicos y de higienización que ponen el consumo de la carne de res como una práctica las “razas superiores”. Primero, porque el consumir carne bovina mejoraba la raza. Segundo, porque sus nutrientes sólo eran bien aprovechados por aquellos que ejercían trabajos intelectuales (que se consideraba que ejercían sólo la clase alta). Y tercero, la clase alta era la única que sabían prepararla utilizando métodos higiénicos. Hoy en día se puede ver estas ideas hegemónicas traducidas en ciencias como la nutrición y en las políticas públicas como las establecidas bajo las Buenas Prácticas de Manufactura y de sostenibilidad.

Otra investigación que estudia ideas hegemónicas en relación con la alimentación en Colombia es la de Sonia Serna titulada *Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá* (2011). En ésta, Serna analiza cómo la gran mayoría de los restaurantes en Bogotá que se denominan del Pacífico lo que hacen es “produ[cir] y reprodu[cir] (...) imágenes románticas sobre negritud derivadas de unas también ideas románticas sobre el Pacífico” (Ibíd., p. 270). Aunque estos restaurantes parecen lugares de fortalecimiento y celebración de la negritud, donde quienes llegan del Pacífico no sólo encuentran refugio, sino que también empleo y formas de subsistir, son

espacios donde, por una parte, se naturaliza y fortalece el imaginario de que los afro-colombianos son expertos cocineros, y por otra, reflejan más bien la demanda de los gustos bogotanos y no la verdadera comida del Pacífico. Estos imaginarios se refuerzan con las decoraciones utilizadas en los restaurantes: imágenes del mar, de lugares mágicos, de paz y armonía. Así mismo, con la comida que ofrecen, pues la venden como comida nutritiva, barata y afrodisiaca. De esta forma, se “[posiciona] (...) un orden social estereotipado (y racista) basado en ciertas cadenas de equivalencias” (p. 287) e invisibiliza de nuevo las luchas de los afro-colombianos, de sus mujeres y de sus gentes tan distintas.

Lo que propongo con la investigación que presento a continuación es establecer cómo los discursos de las Buenas Prácticas de Manufactura que entraron con el decreto 3075 de 1997 y se reforzaron con la Resolución 2764 de 2013 han intentado homogenizar las prácticas que se constituyen en los espacios de las cocinas a través de transformar lo sensible de los objetos (utensilios). Así mismo, presentar cómo las narrativas y los cuerpos mismos (tanto colectivos como individuales) se han visto involucrados en estos procesos de homogenización, estableciendo puntos de fuga y resistencia a través de otros discursos (lógicas) y otras prácticas.

Para entender cómo intervienen estas políticas en los utensilios me centré en discusiones sobre cultura material (Appadurai, 1991; Prown, 1993; Maquel, 1993; Friedel, 1993; Woodward, 2007; Seremetakis, 2007) y el papel que juegan los objetos en la construcción de la cultura y los procesos culturales. Por un lado, “[l]a cultura material [es] (...) la manifestación de la cultura a partir de producciones materiales” (Prown, 1993 p. 1), es decir, son objetos que presentan y representan las “creencias – los valores, ideas, actitudes y suposiciones – de una comunidad particular (...) en un momento determinado” (Ibíd., p. 1). Por lo tanto, todas aquellas cosas que han sido hechas y/o transformadas por el ser humano reflejan sus creencias, su forma de vivir, sentir y percibir su entorno en un periodo de tiempo particular. Así mismo, a través del estilo de un objeto se puede ver no sólo la función que cumple, sino también el contexto y pensamiento de una comunidad en un momento determinado. Por ejemplo, una cuchara representa una función particular – tomar líquidos con ella de un tazón –, pero el estilo de la cuchara muestra una época particular, su forma, incluso su material, reflejan una época determinada, así, una cuchara metálica refleja

puede reflejar el principio de la civilización (Elias, 2009) puesto que el material indica una diferenciación entre lo bárbaro y civilizado [sic.]. De este modo, el material del objeto y su forma siempre tiene una historia que contar.

Sin embargo, los objetos no sólo nos permiten ubicarnos en un espacio y tiempo determinados. El objeto es también portador de cultura puesto que su uso y valor son otorgados por los discursos creados por nosotros mismos. Es decir, tal y como explica Arjun Appadurai (1991), somos los seres humanos quienes emitimos un juicio sobre el objeto, indicamos qué es y para qué sirve, y así le otorgamos un significado y un valor.

Las creencias, valores y significados que se le otorgan a los objetos no siempre son los mismos. Estos también están sujetos a las relaciones de poder que se viven en un momento histórico determinado y que organizan la vida social. En los complejos procesos culturales hay “rasgos dominantes” (Williams, 1997, p. 143) que “proviene de las relaciones pasadas y presentes de clase” (Gramsci, 1999, p. 131) donde el *grupo dominante* posiciona sus ideas a partir de organizar la “sociedad política” – función de la hegemonía (Ibíd. p. 145). Por esto, cuando se habla del inicio de la civilización y el uso de la cuchara metálica como parte de ese proceso, se habla de los rasgos dominantes y la forma en que se empieza organizar la sociedad política. Es más, la sociedad política tiene una dominación directa a través del Estado y sus políticas (Ibíd.), como es el caso en el cambio de los materiales de los utensilios establecido en el Decreto 3075 (1999) y la Resolución 2674 (2013) de Colombia. No obstante, esto no significa que no existan otros significados y valores que estén en disputa, más bien, que se invisibilizan a partir de éstas y que siguen resonando en la construcción de la cultura y los procesos culturales como elementos *residuales* (Williams, 1997).

Por esto, es importante comprender que el significado y el valor que se le dan a los objetos no van separados de lo que Woodward (2007) llama las *narrativas* y la *performatividad* del objeto. Las narrativas, por un lado, se ven a partir de que “la gente hable sobre los objetos como una forma de hablar de sus vidas, valores y experiencias” (p. 152), por ejemplo, cuando a uno le regalan una olla o una vajilla, uno no sólo la utiliza, sino que recuerda a quien le regaló la olla y la vajilla, y así, activan la memoria y los recuerdos para narrar esa

historia, y así, también muestran rasgos de los elementos dominantes y residuales que están en juego al expresarse sobre esos objetos.

Por otro lado está la cualidad *performativa* de los objetos, que, como indica Woodward (2007), al estar estas “cosas materiales” inmersas todo el tiempo en el contexto en el que interactúan los seres humanos se vuelven objetos posibilitadores de “interacción social”, interacción que muestra, en el terreno de lo práctico, los procesos culturales que están en juego en espacios como la cocina.

Así, retomando el principio de la civilización las ideas plasmadas anteriormente, se puede decir que los objetos (utensilios de cocina) son cosas materiales que adquieren significado, cumplen una función y se les da un valor dependiendo de la interacción que se tenga con ellos y que reflejan ideas dominantes y residuales de la cultura. Además, son capaces de plasmar una época particular a partir de su forma y material, posibilitando hablar de un periodo específico y los sucesos de ese periodo. Es más, la interacción con los objetos no sólo se limita a darles un significado, un valor y una función; el hecho de darles ese significado, ese valor y esa función dan paso a interactuar con otras personas, de poner en disputa esas creencias y valores, de relacionarse de otras formas, de abrir nuevos espacios, de encontrar otras maneras de ser con los demás a través de los objetos, generando así, recuerdos y memorias que se activan cada vez que se tiene contacto de nuevo con el objeto, o simplemente cuando se recuerda el objeto como tal.

Además, los rasgos dominantes y residuales que se activan con los recuerdos y las memorias, y que hace que se generen narraciones a partir de los utensilios, no surge tan sólo de los objetos materiales como tal, sino a partir de lo *sensible* de estos objetos. Los objetos, como explica Nadia Seremetakis (1994), tienen unas propiedades sensoriales que hacen de cada uno lo que es, y, que al entrar con lo sensorial del cuerpo humano, crean percepciones que se traducen en imágenes particulares del campo social (Mitchell, 2003) que nos permiten narrar lo que acontecía en un momento determinado. Así, las narrativas son construcciones que se dan gracias a lo sensible del cuerpo y de los objetos. Es decir, los utensilios, en tanto objetos, generan un campo visual (Ibíd.) a partir de sus olores, texturas, sabores, colores y ruidos que permiten crear y recrear un contexto particular.

Así, las experiencias colectivas de un momento particular generan memorias y narrativas desde lo corporal – es el cuerpo sensorial colectivo el que posibilita una “verdad colectiva” (Seremetakis, 1994). Por esto, es también importante ver cómo el cuerpo se constituye desde el campo social que habitamos, pues los rasgos sensoriales y de percepción son aprendidos culturalmente (Le Breton, 2007) y se establecen en el habitus (Bourdieu, 1977) a través de la práctica en los diferentes campos sociales en los que nos encontramos.

Estos campos sociales se construyeron en un principio a partir de la relación entre la historia natural y la historia material y técnica de la que habla Luce Giard (2000). Por un lado, “*historia natural* [...], especies vegetales y animales disponibles, naturaleza de los suelos [y] condiciones climáticas” (p. 176) que se dan en un contexto geográfico determinado y que a partir de la *historia material y técnica* (el cómo transformamos o utilizamos la historia natural) aprovechamos los recursos que encontramos ajustándolos a nuestras necesidades, creando nuestros propios gustos y entablando así una relación con el mundo. Campos que luego se complejizan con la historia económica al entrar en juego el poder adquisitivo para obtener bienes (objetos) y que no se desprenden fácilmente de las ideas hegemónicas del contexto particular.

Lo sensorial es entonces un producto de lo que encontramos a nuestro alrededor, de las transformaciones o usos que le damos a nuestra historia material, de nuestras relaciones sensoriales con ese mundo de objetos sensibles. Por lo tanto, nuestras narraciones y cuerpos se construyen bajo un contexto particular. Somos y hablamos de lo que somos desde esas relaciones con lo sensible y lo sensorial y desde las prácticas que establecemos en los diferentes campos sociales.

Las prácticas sensoriales, es decir, las capacidades corporales (Anderson, 2014) que se instauran en nuestros cuerpos producen también discursos no verbales que están siendo afectados constantemente por otros cuerpos – ya sean humanos u objetos materiales (Ibíd.). Por ende, hay unos afectos que se guardan en el cuerpo y que afloran a nivel verbal en las relaciones que entablamos con los demás a través de las emociones y los sentimientos, y por lo tanto, son capaces de transformar el contexto social y poner en disputa las ideas hegemónicas. Los afectos, emociones y sentimientos que producen las capacidades corporales son potencialmente transformadores puesto que nos ayudan a fisurar, resistir y/o

cambiar nuestro contexto social. En las cocinas, por ejemplo, se puede reflejar en el rechazo de utilizar utensilios de materiales diferentes a los que usaban las abuelas porque estos proporcionan unas sensibilidades distintas a las preparaciones.

En términos de la forma de este documento, en el primer capítulo abarco las complejidades y dinámicas que se presentan cuando se regulan los procesos de manipulación de los alimentos con el ánimo de ofrecer productos inocuos, saludables y nutritivos a nivel nacional e internacional a través de políticas públicas – que también responden a interacciones de comercio, políticas de fomento y salvaguarda de las cocinas tradicionales e iniciativas de turismo. Luego entraré a discutir cómo se estableció el concepto de nutrición desde principios del siglo XIX y cómo se fueron incorporando en éste nociones de higiene y limpieza, que terminaron siendo importantes para la construcción de políticas estatales y la creación del Ministerio de Higiene a finales del siglo. Y por último, discuto cómo la noción del desarrollo contribuyó a que se pusieran en disputa las prácticas de producción de alimentos en el campo agrícola colombiano en relación con las de otros países, y, que de esta forma se empezaran a regular por medio de normativas nacionales e intergubernamentales la producción de mejores alimentos a nivel mundial.

En el segundo capítulo retomo las ideas que se instauraron en las cocinas desde que se empezó a regular este espacio con el Decreto 3075 (1997), pero tomando las normativas que se aplican desde la Resolución 2674 (2013). En una primera instancia, busco dar cuenta de los cambios físicos que las normativas ejercen sobre los cuerpos haciéndolos lucir de unas formas específicas, desarrollar una prácticas determinadas en relación con los alimentos y visualizar cómo el cambio en los utensilios generan una destrezas y musculaturas únicas. Sin embargo, también muestro cómo se ignoran ciertas de las imposiciones establecidas por la Resolución porque hay otras saberes y haceres que entran en juego con los cambios impuestos. En segunda instancia, analizo cómo los discursos de la Resolución afecta no sólo el cuerpo físico, sino también el cuerpo sensorial y cómo en las prácticas sensoriales se crean unas estrategias para que lo aprendido de generación en generación persista en el espacio de las cocinas. Por último, discuto cómo la cocina se transforma en un campo social a través de las prácticas con unas reglas impuestas por la

Resolución y unas estrategias utilizadas por las personas que ocupan ese lugar para hacer de este espacio un devenir de saberes y haceres que hacen de estas cocinas lo que son.

En el tercer y último capítulo, me concentro en las narrativas que se presentan a través de los utensilios sobre el espacio social de la cocina. En un principio establezco cómo el hacer de comer es un proceso de transmisión sensorial que perdura en el tiempo a partir de las prácticas y que constituyen una fuerza de resistencia a los cambios impuestos. Luego, cómo estos espacios han sido transformados con el tiempo y la importancia de estos cambios no sólo en la construcción de las cocinas como las conocemos actualmente, sino también en las estrategias que han permanecido en su constitución. Por último, establezco cómo estos espacios y los objetos que los constituyen son afectados y tienen afectos propios que son capaces de transformar y responder a las imposiciones de la Resolución.

Capítulo 1

La producción y consumo de alimentos

Cada hábito alimentario compone una minúscula encrucijada de historias. En lo “invisible cotidiano”, bajo el sistema silencioso y repetitivo de servidumbres cotidianas que uno cumple por costumbre, con el ánimo en otra parte, en una serie de operaciones ejecutadas maquinalmente y cuyo eslabonamiento sigue un esquema tradicional disimulado bajo la máscara de la primera evidencia, se amontona en realidad en un montaje de acciones, ritos y códigos, ritmos y elecciones, usos recibidos y costumbres puestas en práctica.

Luce Giard, 2000, p. 175

Resoluciones y Políticas

La producción de alimentos y los procesos que se llevan a cabo desde el momento en que se cultiva una semilla hasta la transformación de ese producto para ser servido en la mesa o comercializado, han sido temas de interés mundial desde la creación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) en 1945 (FAO, 1981). En aquel entonces, existía una preocupación por el rápido incremento de la población y la baja producción de alimentos (Ibíd.). En muchos países había condiciones de desnutrición o malnutrición, bien porque los cultivos no contaban con los pesticidas y fertilizantes necesarios, o bien porque la gente menos favorecida económicamente no podía adquirir la suficiente cantidad de alimentos para suplir las necesidades nutricionales básicas (Ibíd.)

Los países que se vieron envueltos en la denominada Segunda Guerra Mundial se vieron duramente afectados ya que “la producción agrícola se vio interrumpida en vastas zonas. Las fábricas que producían alimentos y maquinaria agrícola fueron destruidas o desviadas a otros usos. El comercio y la distribución de productos agrícolas fue interrumpido seriamente” (Ibíd., pp. 1-2). La comercialización de productos de otras zonas a estos lugares se hacía imperante. Para evitar enfermedades y alzar y mantener las propiedades nutritivas de los productos que se comercializarían, los países miembros de las Naciones

Unidas se empezaron a reunir con fin de establecer los parámetros que se debían seguir para la producción de alimentos, los cuales debían cumplir con unos mínimos que garantizaron productos sanos, inocuos y a buen precio. Para tal efecto, la FAO y la OMS (Organización Mundial de la Salud) crean la comisión del *Codex Alimentarius* en 1963 para “contribuir [en] directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos” (Codex Alimentarius, 2015) para consumo masivo.

Las directrices de la comisión deben ser acogidas y plasmadas por los países miembros de la FAO en sus políticas públicas, no sólo para asegurar la buena alimentación y nutrición de sus ciudadanos, sino también de los ciudadanos de los países con los que se comercializa. Por lo tanto, lo que hacen estas directrices es estandarizar formas de producción, manipulación de los alimentos y consumo de los alimentos.

De esta forma, la higiene en todos estos procesos se ha vuelto de gran importancia en el desarrollo de *textos básicos* como el de la Higiene de los Alimentos (Codex Alimentarius, 1997) donde se establece los procedimientos para mantener los alimentos sin riesgos de ser contaminados

por plagas o contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como otras sustancias objetables durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte [así mismo] Deberá tenerse cuidado en impedir, en la medida en que sea razonablemente posible, el deterioro y la descomposición, aplicando medidas como el control de la temperatura y la humedad y/u otros controles. (Ibíd. p. 7)

Esto lleva a considerar varios puntos relacionados con estas nociones. Primero, que existen plaguicidas óptimos para evitar las plagas; segundo, que quienes manipulan los alimentos deben tener un conocimiento básico sobre cómo se deben tratar los alimentos (incluyendo los procesos químicos, físicos y microbiológicos que están en juego durante el proceso); tercero, que se provean lugares con condiciones adecuadas para almacenar los alimentos y prevenir su deterioro; y cuarto, que los medios de transporte sean propicios para evitar la contaminación.

Según la base de datos de la DIAN, para el año 2012 existían 182 importadores de plaguicidas en Colombia (Sánchez Navarro, Lis-Gutiérrez, Campo Robledo, Herrera

Saavedra, 2013), y, para el mismo año 62 exportadores (Ibíd.), lo que indica unas dinámicas comerciales donde los productos importados tienen más acogida que los nacionales en el sector agrícola. Así mismo, los medios de transporte y los lugares de almacenamiento propicios para los productos son importados desde otros países y cuestan mucho dinero (De León y De León y De León Barrios, 2004), por lo que para productores pequeños y medianos no es sólo difícil adquirirlos, sino que tampoco (en el caso de transportes que cuente con parámetros adecuados de temperatura) saben de su existencia (Ibíd.).

Por otro lado, se necesitan de estrategias y planes de acción que permitan que quienes manipulan alimentos conozcan los riesgos en los que se encuentra el producto durante todo el proceso. Esto requiere que exista gente especializada en los temas, se expanda la educación y se fomente el buen manejo de los productos. En Colombia, estos temas se reglamentan bajo el Artículo 12 *Educación y Capacitación* de la Resolución 2674 (2013):

“todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria [...] [y] las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización [...] cuando el plan de se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresas, éstas deben su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad”. (Ibíd., p.16)

Estos planes de capacitación son exigencias que se han venido desarrollando no sólo bajo el Codex Alimentarius, que estipula que se deben llevar a cabo programas de salud que toquen “el tema de la higiene general de los alimentos” (Codex Alimentarius, 1997, p. 23), sino que también se han establecido en los acuerdos de comerciales y de inversión. Por ejemplo, en el *Acuerdo de Promoción Comercial entre la República de Colombia y Estados Unidos de América* se tuvo en cuenta la *Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria en los Estados Unidos* (FSMA por sus siglas en inglés) se dictamina que son los mismos importadores quienes deben llevar procesos de seguimiento en los establecimientos extranjeros (Ministerio de Comercio y Turismo – MinCit, s.f.), por lo que los establecimientos colombianos deben cumplir con el mínimo exigido en Estados Unidos en

relación a las medidas sanitarias y fitosanitarias de acuerdo con las regulaciones de dicho país.

Al manipular los alimentos se contempla también los materiales con los que utensilios y superficies de las cocinas deben estar elaborados. El Codex Alimentarius (1997) establece los siguientes parámetros en relación con los materiales:

- las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deberán ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deberán estar hechas de material liso, no absorbente y no tóxico, y que sea inerte a los alimentos, los detergentes y los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales. (Ibíd., p.9)

Esto se ve igualmente reflejado en la Resolución 2674 (2013) en los siguientes términos:

Los equipos y utensilios utilizados en el procesa-miento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. (Ibíd., pp.13-14)

En las cocinas de los lugares donde se enseña a cocinar los materiales que usan (y que cumplen estas características) son tablas de plástico para picar, cucharas y ollas metálicas, molinillos plásticos - materiales que poco se usan en las cocinas tradicionales. Para la manipulación de los alimentos de estas cocinas se utilizan por ejemplo: tablas, molinillos, cucharas y pilones hechos en madera, piedras para moler y ollas de barro (Martínez Carreño, 2012; Patiño, 2012; Sánchez Gutiérrez, 2012). Aquí se va haciendo claro que lo estipulado en el Codex Alimentarius (1997) y en la Resolución 2764 (2013) entra en disputa con la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* que lanzó el Ministerio de Cultura en el 2009 (Sánchez Gutiérrez, 2012).

Esta última pretende darle relevancia a los “[c]onocimientos y tradiciones populares asociados a la producción y consumo de los alimentos [como] uno de los pilares del patrimonio cultural de la nación” (Ibíd., p. 9) a partir de distinguir las expresiones culinarias de cada una de las regiones del país. De esta forma, se busca salvaguardar las prácticas relacionadas con los saberes/haceres de estas cocinas, y por otro, fomentar el consumo de los alimentos y las preparaciones que rodean la culinaria de cada región. Las cocinas regionales en Colombia son dinámicas, responden a sucesos históricos, ecológicos y productivos distintos que hacen que cada plato, producto, recetas y herramientas utilizadas en la construcción de esos espacios recreen la historia particular de su contexto.

Las dinámicas de estas cocinas regionales, como la de otros países de América Latina, son difíciles de reconstruir, puesto que son pocos los datos que se encuentran antes de que los cronistas escribieran sobre el territorio, sus gentes y costumbres (Vargas, 2002). Sin embargo, los estudios arqueológicos realizados han proporcionado una aproximación sobre las interacciones “comerciales y las conquistas militares” (Ibíd., p. 49) que existían entre los pueblos lejanos y cercanos, lo que permite establecer que se intercambiaron productos y formas de hacer de comer. Por lo tanto, las cocinas y las prácticas culinarias de estos grupos no respondían sólo a los productos, técnicas y materiales que producían en el espacio geográfico que habitaban; al incorporar productos y materiales que venían de otros lugares a sus prácticas cotidianas empezó lo que Luis Alberto Vargas (2002) llamó mestizaje culinario (Ibíd.).

El mestizaje culinario en América Latina se complejizó aún más con la llegada de españoles, portugueses, ingleses, franceses y esclavos africanos (Ibíd.). Se introdujeron especias de Asia, se intercambiaron técnicas y productos y se pusieron en disputa creencias sobre lo que era comestible y cómo debían prepararse los alimentos (Ibíd.). Así mismo, se puede decir que el mestizaje culinario sigue en proceso hoy en día. Las relaciones comerciales que se abren con otros países, el intercambio de nuevas técnicas culinarias y la disposición económica para adquirir alimentos transforman y ponen en disputa ciertas creencias que existen sobre el mundo culinario.

Algunos de los productos que se intercambiaron (como el caso de la inclusión de la gallina en las comidas indígenas) fueron acogidos sin problemas en América Latina (Ibíd.), otros

no fueron tan bien recibidos, pero se instauraron en las dietas a través de reglamentaciones, cómo en el caso de la instauración de edificios especializados en la venta de carnes bovinas y porcinas con vigilancia policial en Santafé a finales del siglo XVII y principios del XVIII (Martínez Carreño, 2012).

También se aprecia el mestizaje culinario en la inclusión de nuevas tecnologías, maneras en la mesa y uso de utensilios (Vargas, 2002), como la inclusión de tractores para la cosecha y pos-cosecha (Escobar, 2004), los tiempos para comer – desayuno, almuerzo y comida – (Martínez Carreño, 2012), y ollas de cobre y hierro (Vargas, 2002).

Por lo tanto, las cocinas tradicionales que se buscan fomentar y salvaguardar bajo la política pública del Ministerio de Cultura refleja el mestizaje culinario. Sin embargo, a partir del proceso de mestizaje que Vargas (2002) llamó *Marginación con o sin renacimiento*, también se han ido invisibilizando y perdiendo prácticas, alimentos y técnicas. Por ejemplo, en la Provincia de Cumaná (Venezuela), durante el periodo de la Colonia se comía y preparaba carne de venado. La hacían a manera de barbacoa cavando un hoyo en el suelo, ponían leña, y, encima de ésta se posaba el venado entero (después de haberle quitado las vísceras), y luego se tapaba con hojas de bijao para que la cocción fuera lenta (Illera, 2012).

El problema no radica en que se pierdan algunos de los alimentos y prácticas culinarias, sino en cómo los alimentos y las prácticas del grupo dominante se van imponiendo como un deber ser (se normalizan) y subordinan los saberes y haceres de otros grupos. Resoluciones como 2764 (2013) o la 719 (2015) han usado la ciencia para determinar que usos y prácticas en relación con la producción y consumo de alimentos deben prevalecer en Colombia. No obstante, estas resoluciones están en contraposición con lo que busca la Política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia del Ministerio de Cultura (Sánchez Gutiérrez, 2012). Por ejemplo, la Resolución 2764 propone el uso de utensilios no porosos, por lo que el uso de utensilios de madera queda excluido, pero en la Política estos utensilios hacen parte importante de las cocinas tradicionales en cuanto tienen una “relación con las técnicas [donde se] expresa la creatividad y el ingenio de la cocina popular” (Sánchez Gutiérrez, 2012, p.28). En el caso de la Resolución 719 (donde se clasifican los alimentos para

consumo humano de acuerdo con el riesgo en la salud pública) se determina que los quesos madurados o semimadurados son de alto riesgo para la salud pública. Mientras que la política, por su parte, busca fomentar a través de la Denominación de Origen el consumo y salvaguarda del queso paipa – que es un queso semimadurado. Es aquí donde se disputan los saberes y haceres tradicionales con los que se están imponiendo a través de reglamentaciones como las resoluciones y los decretos, y es aquí, donde se puede preguntar ¿Cómo hacer para que se articulen los dictámenes entre el Ministerio de Cultura y el Ministerio de Salud y Protección Social?

Estas contradicciones tendrían también un impacto en el fomento del turismo gastronómico.
La Política del Ministerio de Cultura

“se aúna [a] la iniciativa del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, que está preparando un plan de acción para el sector de la gastronomía, teniendo en cuenta que la cocina tradicional ha venido adquiriendo una gran importancia en este sector productivo –asociado también al turismo cultural–, como generadora de ingresos en beneficio, especialmente, de sectores de medianos y bajos ingresos”. (Sánchez Gutiérrez, 2012. P.10)

El plan de acción del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo inicia a finales del 2009 con la *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo* (Mejía Escobar, 2009). Este proyecto tiene como fin entender “el estado actual de la gastronomía colombiana y su lugar frente a la demanda turística del país” (Ibíd., p. 5). Para efectos de la evaluación se dividió la cocina colombiana en 8 de regiones gastronómicas “que reúnen elementos comunes entre sus cocinas subregionales” (Ibíd., p. 13). Esto se hizo para escoger los platos más representativos de cada región y los que podrían seleccionarse como platos que representen la identidad colombiana.⁴

Entre los platos que representan al país se encontraron los siguientes: la bandeja paisa, el ajiaco, el sancocho y el tamal. Sin embargo, se anota en el estudio, estos platos, aunque son conocidos, no son de consumo diario. El ajiaco, el sancocho y el tamal “no tienen el estatus que merecen en las clases sociales altas y en los restaurantes de mayor categoría” (Ibíd., p.

⁴ Las 8 regiones son: Región Caribe, Región Antioquia y Eje Cafetero, Región Suroccidente y Pacífico, Región Santanderes, Región Cundiboyacense, Región Huila – Tolima, Región San Andrés y Providencia, Región Amazonía - Orinoquía

174), y la bandeja paisa (aunque es bien conocida) se distancia de las tendencias gastronómicas internacionales en términos de cantidad y balance nutricional (Ibíd., p. 174).

Muchos de los platos que se evalúan en este estudio hacen uso de alimentos que son de alto riesgo para la salud pública bajo la Resolución 719, como la manteca de cerdo para los fritos, los quesos frescos –en el caso de la Región Caribe está el queso costeño –, la elaboración de manjar blanco – que representa los sabores dulces de la Región Suroccidente. Acá surge otra pregunta: ¿Cómo articular las iniciativas del turismo gastronómico y las regulaciones que se imponen en la Resolución 2764? Tanto la iniciativa del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, como las Resoluciones del Ministerio de Salud y Protección Social buscan fomentar las interacciones comerciales para mejorar el nivel de vida de los colombianos. Sin embargo, son contradictorias en las formas en que buscan estas mejoras, y ponen en disputa de los grupos que no entran en el grupo dominante, como los de los campesinos y cocineras.

Si bien es cierto que las Resoluciones y Decretos del Ministerio de Salud y Protección Social en relación con la producción y manipulación de alimentos nacen a partir de la preocupación mundial de comercializar productos alimenticios inocuos, saludables y nutritivos para mejorar la salud mundial, y así, fomentar un comercio más justo, también es cierto que al regular los procesos de alimentación y estandarizar prácticas, se ponen en disputa otros esfuerzos que se están llevando a cabo en Ministerios como el de Cultura y el de Comercio, Industria y Turismo, además de invisibilizar otras prácticas que hacen parte de las dinámicas de los procesos culturales en relación con la alimentación y que hacen particular a cada cultura que se encuentra en el país.

La Nutrición

La noción de la nutrición entra a jugar un papel importante en 1780, “con el descubrimiento de Lavoisier⁵ de que los seres humanos actúan como un motor que ‘quema’ los alimentos para obtener de ellos la energía necesaria para funcionar” (Oseguera Parra, 2001, p.141). De esta forma, se crea el estudio de la nutrición dentro de las ciencias naturales aplicadas

⁵ Antoine Lavoisier, químico, biólogo y economista francés, que estudio la oxidación de los cuerpos, desarrollando así la *teoría calórica* y de *combustión*.

(Ibíd.). A comienzos del siglo XIX la nutrición se ampliaría al descubrirse “que la carencia de pequeños compuestos químicos [de los alimentos en el cuerpo] [...] podían causar trastornos en la salud” (Ibíd., p.141). De este modo, se comienzan a diseñar “dietas normales” (Ibíd.) para responder a problemas referentes a la buena la salud y la enfermedad (Gracia-Arnaiz, 2007) que medicaliza la alimentación y, que se refleja en los efectos fisiológicos de las prácticas alimenticias.

Entre 1808 y 1810, Francisco José de Caldas, editó y publicó periódicamente las memorias de varios encuentros “científicos” que se llevaron a cabo en Santafé de Bogotá. Estas publicaciones tomaron el nombre de *Seminario del Nuevo Reyno de Granada*, y trataban los avances científicos y la ciencia en el Virreinato. En la *Memoria 2, Sobre las causas y curación de los COTOS*⁶, publicada en 1810, se discute la regulación de la alimentación de las gentes que habitaban el territorio a partir de dietas que evitaban la enfermedad y mantenían la buena salud. Así, en el documento se estipula que,

Todos los hacendados y gentes de campo se proveen por lo regular de carnes saladas, que conservadas por largo tiempo, se hacen tenaces y poco solubles, no pudiendo suministrar a la sangre un fluido ligero. Si a los alimentos de esta clase se une el mal régimen, la falta de ejercicio, las aguas crudas y poco digestivas, el ayre impuro, que no puede robar al cuerpo por una transpiracion reglada y uniforme las superfluidades de que se carga por la mala nutrición, es infalible la producción de los Cotos, y de otras enfermedades que afligen á los que incurren en semejantes errores.

Yo aconsejaría a los que quieran preservarse de estos males, [...] 1º el uso moderado de los alimentos harinosos [...] Maiz, Papas, Yuca, Bore, Ñame y demás raíces indigestas, [...] más bien para para pasto de los cerdos [...] que para alimento de los hombres. [...] sustituyendo en su lugar las hortalizas traídas de Europa. (Caldas, 1810, p.54)

En este escrito “científico”, la nutrición, es decir, el balance en la cantidad de alimentos que se debe consumir, es de vital importancia para prevenir el coto. Lo curioso es que se presentan las hortalizas europeas como benéficas para la salud, y como riesgosos los productos endémicos de la Nueva Granada. Así, el no nutrirse bien (bajo los parámetros de este Seminario), está ligado a la noción de que los productos nativos son para animales, lo que lleva a inferir que los grupos que los consumen son *como animales*. Asimismo, la

⁶ Enfermedad que se conoce en la medicina como escrófula. Tumor en el cuello que afecta los ganglios linfáticos.

relación entre comida, salud y enfermedad fue produciendo cuerpos sanos y enfermos a partir de sus prácticas alimentarias.⁷

Así, la “buena nutrición” empezó a ligarse a la imagen de cuerpos sanos, por lo que la idea de las dietas normales y los efectos fisiológicos de éstas se pueden entender en conexión con la palabra higiene. Si se mira la etimología de la palabra ésta llega al español del francés *hygiène*, que procede a su vez del griego *ὕγιεινός* que significa bueno para la salud, y que se deriva de la palabra griega *ὕγεια* (salud, curación), tomado del nombre de la diosa de la salud *Υγίεια* (Anders et al, 2015). Por lo tanto, no es de extrañar encontrar el uso de la palabra *hygiene* en la Memoria 2 de Caldas (1810), y tampoco su uso en el Codex Alimentarios (1997), el Decreto 3075 (1997) y la Resolución 2764 (2013) – en todos estos documentos la *higiene* es esencial para evitar la contaminación de los alimentos y la enfermedad.

Al tener la nutrición una estrecha relación con los descubrimientos científicos sobre la cantidad de nutrientes que un cuerpo humano necesita para su adecuado funcionamiento (Oseguera Parra, 2001), las viandas que se consumían durante el Virreinato del Nuevo Reino de Granada y el proceso de independencia, parecían exageradas (Martínez Carreño, 2012) y desbalanceadas. Se servían diferentes tipos de carnes asadas, se comían arepas de maíz, bollos, mazamoras y ajiacos, se condimentaba con ají y pimienta, había gran variedad de dulces y, se bebía chicha en grandes cantidades, según comentaban los viajeros de la época (Ibíd., 2012). No es gratuito entonces que en la Memoria 2 del Seminario se promulgara una dieta que limitaba el consumo de alimentos como maíz, papa y carne asada, puesto que reprimir su consumo implicaba disminuir la cantidad de viandas por comida. Esto llevó a establecer un nuevo orden social a partir de la diferenciación de las poblaciones (Nieto, Castaño, Ojeda, 2005), de modo que las élites criollas podían diferenciarse del resto de la población a partir de una alimentación más higiénica, es decir, más saludable.

⁷ Este discurso del cuerpo también estaba atado a otros factores como la falta de ejercicio y el vivir en climas húmedos (ver páginas 179 y 187 en, de Caldas, 1810). Sin embargo, el régimen para evitar este tipo de cuerpos estaba en su gran mayoría atado a los alimentos que consumían. De esta forma, los enfermos se debían alimentar de “viandas tenues y de fácil digestion, uso moderado de vino, ejercicio al ayre libre, absoluta abstinencia de especias picantes, de alimentos pastosos y salados [...]” [sic.] (Caldas, 1810, p. 179).

Sin embargo, la palabra higiene fue tomando otros tintes. Luego que la publicación periódica del Seminario desapareciera y finalizase el proceso de independencia, el comercio entre la hoy llamada República de Colombia⁸, Francia e Inglaterra, se afianzó. Llegaron comerciantes y viajeros de estos países (algunos para quedarse, otros para establecer comercio), y con ellos se siguió consolidando la idea de que la comida que se servía era poco saludable y de cantidades exageradas, y se empezaron a criticar los modales en la mesa, la forma de presentar los alimentos y la preparación de las viandas (Martínez Carreño, 2012). De esta manera, se puede decir que el término higiene empezó a relacionarse con la limpieza y el cuidado necesario en las cocinas, con los utensilios empleados en la preparación de los alimentos y con el menaje que se usaba para servirlos.

Así, el naturalista Juan Bautista Boussingault anota en una visita:

En las clases altas se usaba generalmente vajilla de plata, pero en las clases medias no se veían sino vasijas de barro cocido; sin embargo, en casi todas las casas se bebía en vasos de plata; definitivamente más económicos que los de vidrio, muy frágiles, en un país en donde tienen un precio elevado. [...] En cuanto cuchillos poco se empleaban; rara vez se usaban tenedores, de manera que se tenía que proceder a una lavada general después de cada comida [...] En las mejores casas no había cocinas propiamente dichas; no era necesario tener una cocina como a las que estamos acostumbrados en Francia: en una pieza se colocaban a nivel del suelo tres grandes piedras que hacían el oficio de trípodes y entonces venía lo que Bergman^[9] llamaba las inmundicias de la atmósfera, o sean el polvo en el aire, teniendo en cuenta que la escoba era un instrumento muy poco conocido y los cabellos abundaban en esa mugre ya que las damas y sus esclavas se peinaban en la cocina. [...]. (citado en Martínez Carreño, 2012, pp. 39-40)

Por su parte, el diplomático francés Augusto Le Moyne anota:

La cocina tiene por su disposición y por los utensilios que en ella figuran, un aspecto singularmente primitivo, que por lo demás está muy en armonía con la calidad de la comida: hay una piedra ancha, colocada a la altura conveniente para apoyarse, que sirve para moler el cacao de hacer el chocolate, dos o tres piedras dispuestas en el suelo entre las cuales se enciende el fuego y se coloca una olla de hierro o de barro para cocer el puchero y otros alimentos, una parrilla y una sartén para los fritos y asados, unos cántaros y finalmente una gran paila de cobre para hacer los dulces [...] Los bordes del

⁸ Es preciso anotar que el territorio que hoy constituye la República de Colombia durante el proceso de independencia hasta 1886 tuvo varios cambios en su organización política y territorial. Lo que conllevó que se le otorgaran diferentes nombres durante ese periodo. Por lo que, los comentarios de extranjeros que se anoten de aquí en adelante en este apartado, están ligados a sus impresiones sobre parte del territorio que hoy constituye la República de Colombia.

⁹ Científico sueco, especializado en química. Vivió en el siglo XVIII.

mantel que cubre la mesa suelen servir para limpiarse la boca y las manos, pues a nadie se le pone servilletas. (citado en Martínez Carreño, 2012, p. 45)

Aunque la palabra higiene no se menciona, no hay duda que la limpieza del lugar donde se preparaban los alimentos, la de los utensilios y las comidas era de gran importancia para los extranjeros. El comer con agrado dependía en buena medida de la limpieza de sus alimentos, de su presentación en vajillas apropiadas y de los buenos modales en la mesa. Esta misma noción de higiene se puede entender también en relación a los cuidados de limpieza y desinfección que se deben llevar a cabo en los procesos de producción, almacenamiento y manipulación de los productos alimenticios (Decreto 3075, 1997; Resolución 2764, 2013).

Estas nociones de higiene y limpieza ponen en disputa los saberes y haceres existentes con los que estaban entrando a partir de las visitas de extranjeros en las élites criollas. Así, las élites criollas empezaron a cambiar los espacios físicos de sus cocinas, los utensilios y modales en la mesa para mantener la higiene en las cocinas y al comer. Es decir, se empezaron a llevar a cabo procesos sanitarios que permitieran asegurar la higiene de los alimentos.

Estos cambios en las cocinas y en la forma de comer se facilitaron a mediados del siglo XIX a partir del *libre cambio* con otros países (sobre todo Inglaterra y Francia). Esto permitió que los aranceles de los productos extranjeros se abolieran, y que los productos locales no pudieran entrar en



Imagen 2 Horno de leña

competencia justa con los importados (Vargas de Castañeda, 1998). Las cocinas se

transformaron. Como las cocinas francesas de la época, se diseñaron designando lugares específicos para los alimentos, separando la zona fría de la caliente (lo que hoy todavía se hace



Imagen 1 Estufa de carbón

para prevenir la *contaminación cruzada*¹⁰). Igualmente, se empezó a usar más ampliamente el carbón (Martínez Carreño, 2012). Se reemplazaron los coladores de totuma por los de cedazo, llegaron las *baterías de cocina*, los cuchillos espirales y de acanalar, cafeteras, ralladores, y la máquina para hacer helados (Ibíd.). Estos cambios no sólo ayudaban a mantener la higiene en las cocinas, sino que también servían de diferenciador simbólico (Bourdieu, 2003) entre los grupos que habitaban el territorio puesto que no todos podían adquirir los productos (por falta de recursos económicos), o se abstendrían de comprar productos importados como forma de protesta contra el libre cambio (Vargas de Castañeda, 1998). La normalización que se iba imponiendo desde la élite criolla en relación a la reorganización de los espacios de las cocinas y la forma en qué se cocina, producía una distinción que enmarcaban las disputas que se estaban generando en el campo de la cocina por aquellos cambios. Así, a través de la producción y reproducción de prácticas cotidianas como cocinar en estufas de carbón, utilizar baterías de cocina, cedazo, cuchillos, tenedores y servilletas, beber en vasos de vidrio, disminuir la cantidad de comida, entre otras, hacían posible tejer una estructura social que implicaban comprender y habitar el mundo en relación a esas distinciones y disputas.

Por esta razón no resulta sorprendente que las ideas que se iban naturalizando sobre la salud y la enfermedad y la higiene adquirieran importancia en la esfera pública. Para prevenir enfermedades endémicas, como el coto, por ejemplo, era necesario tomar medidas de orden público. En Constitución de 1886, se establece la Ley 30 de 1886 *Que crea Juntas de Higiene en la Capital de la República y en las de los Departamentos y Ciudades principales* (Consejo Nacional Legislativo, 1886). Las Juntas se crearon para “obtener los datos científicos necesarios para resolver las cuestiones que se rocen con la salubridad pública” (Ibíd., p.1), y por lo tanto, los científicos entrarían también al grupo dominante de la época.

De este modo, fueron apareciendo otras leyes y decretos que regulaban la higiene pública¹¹. Ya en 1946, para ejercer las regulaciones de forma más coherente e impartir un mejor orden

¹⁰ Transferencias de bacterias peligrosas de un alimento a otro.

¹¹ Sobre las leyes y decretos del periodo 1886 - 1946, véase Hernández, Miranda, Nariño, Cárdenas y Wiesner (1990).

de los roles y las funciones, se crea el Ministerio de Higiene¹², mediante el cual, se logran regular los procesos de producción del vino y otras bebidas fermentadas, la producción de carnes y la cría de cerdos y se inician programas de educación sanitaria y nutrición (Forero Caballero, 2009). De esta manera, estos procesos que iniciaron como una forma de distinción simbólica, se fueron normalizando con la implementación de políticas públicas (leyes y decretos).

El Desarrollo

A principios del siglo XIX empiezan a aparecer documentos constitucionales¹³ que organizaban procesos políticos y territoriales bajo un gobierno. En la *Constitución de la Gran Colombia* (1821) aparece por primera vez la palabra nación para referirse a las leyes fundamentales que unirían bajo una misma gobernanza a los pueblos de Colombia, y, con la cual se constituía la independencia total de la monarquía española u otra dominación extranjera. Esta constitución tuvo varias modificaciones.¹⁴ Sin embargo, todas promulgaban un Estado-nación. En 1886, bajo el artículo 1., “[l]a Nación Colombiana se reconstituye en forma de República unitaria” (Asamblea Nacional Constituyente, 1886).

La creación de un Estado-nación permitió establecer la idea (que ya se había constituido en otros países) de una gobernanza propia, lo cual implicaba romper con los lazos de subordinación, dependencia y soberanía propios de un régimen de ocupación y explotación (Serje, 2011, p. 26). Sin embargo, el sistema colonial impuesto no desaparece, ya que

la relación colonial como relación de poder [...] [se] centra [...] en las configuraciones del conocimiento y las formas discursivas mediante las cuales fue puesto en marcha como sistema de sujeción y de control. [...] [C]omo un conjunto de dispositivos sociales y culturales que legitima, da sentido y hace posible la subordinación y la explotación de las personas y los grupos y de sus formas de vida social, económica y política. (Serje, 2011, p. 26)

¹² Que toma el nombre de Ministerio de Salud Pública en 1953 y es hoy el Ministerio de Salud y Protección Social.

¹³ Constitución Del Estado Libre E Independiente Del Socorro, 1810; Constitución de Cundinamarca, 1811; Constitución del Estado de Antioquia, 1812; Constitución del Estado de Cartagena de Indias, 1812.

¹⁴ En la constitución de 1832 se le llamó *Estado de Nueva Granada*, en la de 1843 a *República de Nueva Granada*; en la de 1863 *Estados Unidos de Colombia*.

Esto implica, la instauración un orden social, cultural y económico colonial que se trasladó a un régimen constitucional, y éste, a su vez, instauró Ministerios y Secretarías para regular los aspectos de la vida social y productiva.

Aunque estas regulaciones se establecen a partir de mandatos de orden público, por ejemplo, estableciendo los precios de importación y exportación de productos alimenticios e imponiendo métodos de higiene en los establecimientos, también tienen un efecto en la vida privada. Por un lado, permean nociones de lo que se debe ser (cómo comportarse en la mesa, cómo hacer más higiénico el proceso de los alimentos, qué menaje es más conveniente, etc.) y normalizan ideales del grupo dominante en lo cotidiano, las cuales entran en disputa con otras prácticas preexistentes, y por ende, con otros saberes y haceres ya constituidos y que tienen otro tipo de efecto en la vida privada.

Por otro lado, el establecimiento de estas regulaciones implica un control económico sobre lo que se puede adquirir, lo cual tiene efectos sociales y culturales. Por ejemplo, al regular los precios de los alimentos, se regulan también los productos que una familia puede adquirir. Por más que se crea que comer raíces endémicas es dañino para la salud y que las hortalizas europeas son más beneficiosas, si no se tiene el poder adquisitivo, se seguirá consumiendo lo que esté al alcance del bolsillo.

Estas relaciones son, desde luego, mucho más complejas que lo que la relación dinero-adquisición sugiere. Como se planteó anteriormente, aunque existan normas y leyes, éstas entran en disputa con otros saberes y haceres de quienes no pertenecen al grupo dominante, por lo que, por ejemplo, al no poder comprar hortalizas europeas que benefician la salud, compran hortalizas nativas que saben no son nocivas para la salud.

Esa relación dinero-adquisición se entreteje en la segunda posguerra con la noción de “desarrollo”, que resuena en las palabras de posesión de Harry Truman como presidente de Estados Unidos:

Más de la mitad de la población del mundo vive en condiciones cercanas a la miseria. Su alimentación es inadecuada, es víctima de la enfermedad. Su vida económica es primitiva y está estancada. Su pobreza constituye un obstáculo y una amenaza tanto para ellos como para las áreas más prósperas. Por primera vez en la historia, la humanidad posee el conocimiento y la capacidad para aliviar el sufrimiento de estas gentes... Lo que tenemos en mente es un programa de desarrollo basado en los conceptos del trato

justo y democrático... Producir más es la clave para la paz y la prosperidad. Y la clave para producir más es una aplicación mayor y más vigorosa del conocimiento técnico y científico moderno. (Escobar, 2004, p. 19)

Este discurso establece un orden mundial en el que el conocimiento técnico y científico se privilegia y se configura como un deber ser para los países denominados “subdesarrollados”. El afán de brindarle mejores condiciones de vida a quienes no las “tenían” implicaba que los países más adelantados brindaran el conocimiento y las herramientas que facilitarían la transición de lo primitivo a lo moderno a través del desarrollo económico. Estos conocimientos y herramientas, sin embargo, también entraron en disputa con los ya establecidos en los países “primitivos”.

De este modo, el primer país que se vio involucrado en los planes de desarrollo económico fue Colombia. En 1949, el Banco Mundial (afiliado a la ONU), designa una misión para hacer un estudio sobre las necesidades más urgentes del país, y determinar no sólo el monto de dinero que le podía prestar, sino también en qué debía ser invertido (Sáenz Rovner, 2001): “construcción de carreteras, ferrocarriles y centrales hidroeléctricas y [...] [en] maquinaria agrícola” (Ibíd., p. 250).

Invertir en la producción agrícola era necesario, no sólo para el crecimiento económico, sino que también, como proclama Truman, para garantizar una alimentación más adecuada. Asegurar la producción del alimento sería entonces clave para combatir el “hambre” en los países subdesarrollados, así, “la política sería asunto de garantizar que el alimento suficiente llegara a los necesitados en forma sostenida” (Escobar, 2004, p. 178).

Al estar relacionado el concepto *desarrollo* con el incremento de la producción agrícola, el Estado colombiano, en su afán de salir de su categoría de país subdesarrollado, invierte parte de los préstamos en maquinaria agrícola, pesticidas, fertilizantes y semillas mejoradas (Ibíd.), “asegurando” así el aumento de los productos alimenticios y su “calidad” para brindar a sus ciudadanos productos más nutritivos e inocuos, y así mismo, obtener mayores beneficios económicos. Así, la idea de *desarrollo* estableció un nuevo orden económico a través de un comercio mundial más “equitativo”. Es decir, las regulaciones de FAO, establecen que los excedentes de los productos agrícolas de países como Estados Unidos se

distribuyan globalmente y que se cubriera la demanda de ciertos productos a partir de cultivos específicos de zonas subdesarrolladas, como Colombia (Ibíd.).

Sin embargo, esta fórmula creó disputas en relación a la producción de alimentos. Por un lado, quienes podían adquirir maquinaria para cultivar los productos que exigía el mercado internacional eran los terratenientes que tenían el dinero y los terrenos suficientes para los nuevos cultivos (Ibíd.). Esto dejó en desventaja a los campesinos que no tenían el dinero, ni las parcelas. Por otro lado, esta dinámica produjo una disminución en la producción de ciertos alimentos que producían los campesinos, que eran importados de otros países con excedentes (Ibíd.).

Ahora bien, la introducción de nuevas tecnologías (maquinaria, químicos y semillas) transformó también las prácticas cotidianas en relación a la producción de alimentos. Al ir normalizando conocimientos como el manejo de maquinaria y el trato de las semillas, tanto a nivel de precosecha y poscosecha, se invisibilizan otros saberes y haceres, puesto que se pone en subordinación al campesino. Se dibuja la idea de un campesino que no sabe cómo manejar la maquinaria, ni las semillas, ni cómo hacer uso de los químicos para las cosechas, que carece de los conocimientos para producir alimentos bajo el nuevo orden ¿Entonces, quién producía los alimentos antes y, cómo?

Por otro lado, los campesinos, que no tenían el dinero suficiente para adquirir la maquinaria para producir alimentos en exceso, ni parcelas para cultivar semillas mejoradas siguieron produciendo con lo que tenían. Al disminuir su capacidad económica, (porque la demanda de sus productos era poca y/o porque no tenían parcelas en las cuales trabajar) muchos de ellos se vieron en la posición de cultivar para autoabastecerse, o, trabajar para los grandes terratenientes (como mano de obra barata), o, salir a las ciudades a encontrar trabajo (Escobar, 2004). Esto, hizo que en muchos casos no tuvieran el poder adquisitivo para comprar y abastecerse de los alimentos que se consideraban necesarios para continuar con sus labores diarias, sino que tampoco tenían los recursos necesarios para vivir en condiciones propicias. Por lo que las condiciones materiales de algunos campesinos no alcanzaban para suplir sus necesidades básicas, nutrirse bien o comprar alimentos. En sus cuerpos se encarnaba la pobreza y la malnutrición.

En las décadas del 1950 y 1960 la producción de alimentos por parte del sector moderno incrementó formidablemente, mientras que la del sector tradicional se estancó (Ibíd.). El Estado, en vez de crear políticas que elevaran las condiciones de vida de los campesinos menos favorecidos, estableció “políticas [de] medidas proteccionistas para cultivos comerciales [pertenecientes a las clases élites – terratenientes] y el acceso privilegiado a servicios, investigación, tecnología, crédito e irrigación” (Ibíd., p. 219).

Por un lado, esto causó una

[t]endencia hacia la homogenización progresiva a escala universal de los patrones alimentarios de consumo (tanto en lo agropecuario, con una progresiva reducción de las variedades vegetales y animales, como en el ámbito de los consumidores), con oposición de otras tendencias que perseveran la fortaleza de tradiciones culinarias específicas de regiones del mundo. (Osguerra Parra, 2001, p. 144)

Por otra parte, al concentrarse las políticas en un sector que producía para la exportación, olvidaron consolidar el mercado interno, los precios subían, los salarios se mantenían, y la producción agrícola tradicional no daba abasto para que parte de la sociedad adquiriera alimentos económicos (Escobar, 2004).

No era de extrañar que el mundo volcara de nuevo sus ojos a buscar soluciones para la malnutrición, la desnutrición y el hambre. De esta forma, se llevó a cabo la primera Conferencia Mundial sobre Alimentación de la FAO en 1974 con el objeto de establecer políticas mundiales para erradicar el hambre y las enfermedades (Tannahill, 1988). En esta conferencia se involucraron pautas y estrategias de planeación (Escobar, 2004) que debían tener en cuenta las *normas internacionales de los alimentos*. Tales normas se establecieron a partir de la comisión del *Codex Alimentarius*, creada por la FAO y la OMS (Organización Mundial de la Salud) desde 1963, para “contribuir [en] directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos” (Codex Alimentarius, 2015) para consumo masivo.

Estas regulaciones internacionales se recogen en la política local en la Ley 9 de 1979, *Por la cual se dictan Medidas Sanitarias*. Parte de esta Ley interviene en la producción, fabricación, distribución y comercialización de alimentos, estableciendo normas de higiene para su debida manipulación (Ley 9, 1979). En 1997 se reglamenta parcialmente esta Ley

con el Decreto 3075, que regula específicamente todas “las actividades que puedan generar factores de riesgo [en la salud] por el consumo de alimentos” (Decreto 3075, 1997). Sin embargo, este Decreto fue derogado en el 2014 y restablecido en el mismo año, pero ahora comparte la regulación con la Resolución 2674 de 2013, que establece *los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades con alimentos*.¹⁵

Como se puede ver, bajo la idea del desarrollo (que creó la necesidad de comercialización de productos inocuos y de calidad) se establecieron políticas en Colombia que controlan y regulan todos los procesos en los que se manipulan los alimentos, desde su producción hasta su comercialización. La Ley 9, el Decreto 3075 y la Resolución 2674 establecieron normas en relación con el uso de utensilios para la elaboración de alimentos a nivel público (por ejemplo, en las cocinas de los restaurantes). Bajo la Ley 9 simplemente se exigía que los utensilios se mantuvieran limpios y desinfectados, mientras que el Decreto 3075 y la Resolución 2674 especificó incluso las propiedades físicas de éstos, es decir, los materiales con que estaban elaborados.

¹⁵ Tanto el Decreto como la Resolución hacen referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura.

Capítulo 2

Amasando cuerpos

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en conjunto con la Organización Mundial de la Salud (OMS), crea la Comisión del *Codex Alimentarius* en 1963, que como se dijo en el capítulo anterior, está dirigida a crear normas, códigos y directrices de prácticas alimentarias internacionales para mantener la equidad comercial entre países (Codex Alimentarius, 2015). Para este propósito se publica desde 1969 el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* “como texto de carácter orientativo a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS” (FAO, 2013, párrafo 3).

Tanto en el Codex como el Código se dan pautas para manipular los alimentos, desde su producción hasta su comercialización, que incluyen códigos de higiene del personal y de los utensilios y equipos que utilizan durante los procesos de manipulación. En relación a la higiene del personal se proponen, por ejemplo, los siguientes objetivos:

Asegurar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios:

- manteniendo un grado apropiado de aseo personal;
- comportándose y actuando de manera adecuada. (Codex Alimentarius, 1997, p. 29)

De este modo, se determina sobre el

ASEO PERSONAL [que]

Quienes manipulan los alimentos deberán mantener un grado elevado de aseo personal y, cuando proceda, llevar ropa protectora, cubrecabeza y calzado adecuados. Los cortes y las heridas del personal, cuando a éste se le permita seguir trabajando, deberán cubrirse con vendajes impermeables apropiados.

El personal deberá lavarse siempre las manos, cuando su nivel de limpieza pueda afectar a la inocuidad de los alimentos, por ejemplo:

- antes de comenzar las actividades de manipulación de alimentos;
- inmediatamente después de hacer uso del retrete; y
- después de manipular alimentos sin elaborar o cualquier material contaminado, en caso de que éstos puedan contaminar otros productos alimenticios; cuando proceda, deberán evitar manipular alimentos listos para el consumo.

[Y sobre el] *COMPORTAMIENTO PERSONAL*

Las personas empleadas en actividades de manipulación de los alimentos deberán evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, por ejemplo:

- fumar
- escupir
- masticar o comer
- estornudar o toser sobre alimentos no protegidos

En las zonas donde se manipulan alimentos no deberán llevarse puestos ni introducirse efectos personales como joyas, relojes, broches u otros objetos si representan una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. (Codex Alimentarius, 1997, pp. 30-31)

Estas pautas van estableciendo unas prácticas corporales específicas – el cuerpo debe lucir de una forma determinada, la vestimenta del personal debe proteger los alimentos de factores contaminantes (por lo que se hace necesario un cubrecabezas y evitar el uso de objetos personales) y la relación del cuerpo con los conceptos de higiene personal se hace más incisivos; es preciso lavarse las manos más de una vez durante el proceso de manipulación de los alimentos (antes de empezar, cuando ya no se está trabajando con el mismo alimento, al salir y entrar de nuevo al establecimiento), es decir, todo el tiempo. Esto implica la modificación de comportamientos ya que se debe estar muy consciente de lo que se hace con el cuerpo.

Lo establecido en el Codex Alimentarius se manifiesta localmente en el Decreto 3075 que reglamentaba parcialmente la ley 9 de 1979 y que entra en vigencia junto con la Resolución 2674 de 2013, que establece normativas con respecto a la higiene del personal y del uso de utensilios y equipos:¹⁶

Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

¹⁶ El Decreto 3075 de 1997 fue derogado por el artículo 21 del Decreto 539 de 2014 y luego restablecido con el Decreto 590 de 2014 que modifica de nuevo el artículo 21 del Decreto 539.

En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo [...] En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.

Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. (Resolución 2674, 2013, pp. 10-18)

La Resolución es mucho más específica que el Codex respecto a cómo debe verse y comportarse un cuerpo que manipula alimentos. Por un lado, la instalación de lavamanos y avisos que recuerdan la importancia de mantener las manos limpias hacen que los espacios estén diseñados para facilitar tal práctica. Se podría decir que el recordatorio junto al lavamanos pretende convertir el acto de lavarse las manos en una costumbre a través de la repetición, una práctica diaria. Por otro lado, constriñe a los manipuladores de alimentos a vestir de una forma determinada, despojándoles de sus propiedades personales y homogenizando la manera en que deben lucir.

La cocina viste y los utensilios moldean cuerpos

Las regulaciones y normas que impone la Resolución se hacen efectivas y permean todos los lugares en que se manipulen alimentos para el consumo masivo, entre estos, las cocinas de restaurantes a través del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Estos espacios y quienes trabajan en ellos son afectados por las regulaciones que se establecen con el Decreto 3075 (1997) y la Resolución 2674 (2013). Para entender

cómo se iban acomodando los cuerpos de las cocineras y cocineros en ciertos espacios, hice observaciones en tres restaurantes de Bogotá: *La Puerta Falsa*, en funcionamiento desde 1816, *Las Margaritas*, desde 1902, y *Magolita las Ojonas* desde 1946.¹⁷

Pude observar en los tres una homogenización en el ropaje de sus cocineras y ayudantes de cocina – como indica la norma, todos llevan puesto un cubrecabezas, zapatos de caucho anti-resbaladizos, un delantal y están despojados de pertenencias personales (relojes, pulseras, aretes). Sin embargo, el color de la vestimenta y el delantal cambian de un restaurante a otro. En *Las Margaritas*, doña Clara, la cocinera y los ayudantes de cocina llevan un delantal amarillo y una camiseta de color blanco debajo. En *La Puerta Falsa* el delantal es negro y la camiseta sigue siendo blanca y en las *Ojonas*¹⁸, el delantal es de color negro y la camiseta es de color azul claro.



¹⁷ Como se dijo en la introducción, el criterio para escoger estos restaurantes es que se especializaran en comida tradicional, que fueran negocios familiares y que llevaran larga trayectoria para apreciar los cambios que se introdujeron con las normativas.

¹⁸ Así es como es mejor conocido

Al preguntarle tanto a los dueños de los restaurantes como a las cocineras y ayudantes si el uso de la vestimenta estaba acorde a las regulaciones que supervisa el INVIMA, o, si son por otras razones que las utilizan, las respuestas fueron varias. Por un lado, don Carlos, el dueño de La Puerta Falsa, especificó que el delantal siempre se ha utilizado, tanto su mamá como su abuela lo usaban no porque fuera una imposición o regulación sino porque era necesario para evitar que la ropa de uso diario se ensuciara, “y por eso es que uno los usa”¹⁹. Sus ayudantes, por otro lado, sin reflexionar mucho en el asunto, contestaron que era el uniforme que les daban en el trabajo y que el gorro lo usaban para evitar que algún pelo cayera en la comida. Doña Clara respondió algo similar: “se evita uno traer, ensuciar, la ropa que uno tiene, además la pañoleta [cubrecabezas] ayuda a que noooo caigan cabellos por ahí”²⁰

La importancia de cubrir la cabeza predomina en los tres restaurantes. Doña Margot, dueña del restaurante las Ojonas afirmó, “Como enfermera que soy [...] sé que es importante cubrir la cabeza para evitar que caigan pelos en los platos que uno está preparando, emmm, usted sabe que es inevitable que uno se le caiga el pelo, el pelo se cae todos los días, es algo que no se puede controlar”.²¹ Además, habló de la importancia de que los delantales fueran impermeables, puesto que eran más fáciles de limpiar e impedían que se mojaran o ensuciaran la ropa que llevaban debajo.

Estas respuestas muestran las diferentes relaciones que se tienen dentro del espacio de la cocina, y en relación a la cocina y a las normas. Se propone entonces antes de empezar a discutir estas relaciones, pensar en la cocina como un espacio de *juego* (De Certeau, 2000). Es decir, ese espacio (la cocina) ha sido atravesado por unas normas y regulaciones que indican, como en un juego, unos “principios implícitos” y unas “reglas explícitas” (Ibíd., p. 62). Entre los primeros se encuentra la idea de mantener los alimentos inocuos y saludables, no es necesario advertir que los alimentos deben ser propicios para el consumo humano, esto se hace sin pensar en ello porque es la manera de entregar los platos. Las reglas explícitas, por su parte, se ven reflejadas en la manera de vestir, en los cuidados que se

¹⁹ Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

²⁰ Entrevista doña Clara, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

²¹ Entrevista a Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

tienen con relación al cuerpo: usar pañoletas, no llevar anillos, ni esmalte en las uñas, vestir prendas claras que evidencien la suciedad del día, entre otras.

De esta forma, el juego parece estar bajo el mando de quienes crean las normas y las regulan. El Estado, va modificando el espacio e imponiendo los principios implícitos y las reglas explícitas a los jugadores, es decir, a los dueños de los restaurantes, los cocineros/as y ayudantes de cocina a partir de nociones transnacionales (de lo que debe ser una cocina). No obstante, como en todo juego, existen unas “estrategias” (Ibíd., 62) que hacen que los dueños/as de los restaurantes, los cocineros/as y ayudantes de cocina naveguen de otras formas por los principios y las reglas.

Existen unas ideas concebidas que no necesariamente hacen referencia a las reglas establecidas, pero que de todas maneras responden a éstas. Por ejemplo, cuando don Carlos habla del uso de los delantales, lo hace refiriéndose a la lógica de no ensuciar la ropa – lógica que nace de la tradición, de lo que su mamá y abuela hacían –, no obstante el hecho de que hoy en día sus empleados usen zapatos anti-resbaladizos, cubrecabezas, camisa clara y delantal, habla no solamente de la lógica de mantener la ropa limpia, sino también de cómo las reglas estipuladas han instituido un juego en el que la ropa habla de la higiene que se mantiene en la elaboración de los productos.

En el caso de doña Margot, al parecer hay otros conocimientos que le ayudan comprender mejor las reglas del juego. Al ser enfermera, habló de la importancia de cumplir con las normas que exigía el INVIMA para tener un *servicio mejor*, que previene que los comensales no se intoxiquen con la comida que se sirve. Por eso, es importante tener la ropa adecuada para la elaboración de los alimentos y evitar que bacterias entren en contacto con la comida. Por eso, dice doña Margot, “uno no se pone anillos, ni aretes... no relojes, tampoco pulseras [mientras señalaba cada una de las partes de su cuerpo con las manos] [...] no hay que pintarse las uñas tampoco porque tiene uno más cuidado de tener las uñas limpias si las está viendo [...] para que no hayan bacterias”²².

De esta manera, las reglas sobre la vestimenta no están relacionadas con la tradición, sino con conocimiento científico. Hay bacterias que viven en los anillos, aretes, relojes, pulseras

²² Entrevista a Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

y uñas, que al parecer pueden contaminar la comida y causar que los comensales se intoxiquen.

En el caso de los ayudantes de cocina del restaurante La Puerta Falsa, y de doña Clara, del restaurante Las Margaritas, las reglas que impone la normativa se camuflan con las reglas del lugar y sus propias lógicas. Por un lado, se utiliza cierta vestimenta porque es el uniforme que deben llevar, y por otro, lo hacen para no ensuciar su ropa (en el caso de doña Clara) y prevenir que caiga pelo en los alimentos, lo cual se ve mal y es muy desagradable, según afirmaron los ayudantes de La Puerta Falsa.

Lo interesante aquí es cómo la cocina, como espacio físico, hace posible el juego mediante la aplicación de principios implícitos y reglas explícitas, en conjunto con las estrategias de los jugadores. A medida que pasa el tiempo, los jugadores van incorporando formas de vestir, prácticas corporales, y lo que en un principio pudo haber parecido extraño, se va normalizando al hacerlo cotidianamente, incorporando en sus rutinas. Silenciosamente, las normativas impuestas, han ido penetrando la cotidianidad de esos espacios, y por lo tanto, la de quienes participan en ellos.

Ahora bien, parte importante en la construcción de esos espacios es la planta física, es decir, los equipos y utensilios que en ellos se encuentran. Por ejemplo, como lo dicta la Resolución 2674 (2013), es necesario tener *lavamanos con grifos de accionamiento no manual*, para evitar contacto directo con el grifo, y contaminar los alimentos por las bacterias que se puedan encontrar allí. Aunque no es posible encontrar un lavamanos con estas características en ninguno de los tres restaurantes, sí se puede apreciar la regularidad con que las cocineras y ayudantes de cocina se lavan las manos. Los discursos sobre la higiene de las manos (que son el contacto directo con el alimento) se ven reflejados en la cantidad de veces que se acercan al lavamanos/lavaplatos para realizar dicha actividad. En los tres restaurantes, las cocineras se acercaban al lavamanos/lavaplatos cada vez que terminaban una actividad, como cocinar unos huevos, picar la cebolla, batir el chocolate para limpiar sus manos y, algunas veces, los utensilios que acababan de utilizar. Como dice doña Clara: “me lavo las manos después de, por ejemplo, picar la cebolla porque el olor se me impregna y, si voy a hacer las empanadas, es mejor tener las manos limpias, no sea que

queden sabiendo a otra cosa [...] por eso tengo las manos resequitas cuando termina el día”²³.

El contacto constante con el jabón y el agua hacen que las manos tomen una característica específica, se vayan desgastando, hacen visible el tipo de trabajo con relación al cuerpo. Las manos *resequitas* se van formando a través del discurso de la higiene disimulado en la estrategia del olor. Se va forjando un cuerpo físico que denota el quehacer cotidiano de un cocinero/a.

En la cocina se van estableciendo unas corporeidades físicas a través de los equipos y utensilios que se manejan. A veces se presentan unos cuerpos enfermos o con dolencias. Otras, unos cuerpos con brazos musculosos que les permiten hacer sus actividades. Y, otras tantas, el desgaste de los tejidos en las manos por el contacto con los alimentos u otros objetos.

En el restaurante Las Margaritas, mientras que don Julio (dueño del restaurante) me relataba la historia del restaurante, hizo referencia al uso del pilón de madera para advertir lo que pasaba en los cuerpos de quienes manipulaban este objeto.

Emm, queremos ir un poco atrás [...] emm, donde no existían ciertas novedades, como pues, la fuerza del ACPM o del motor a gasolina o el motor eléctrico, que podía moler o triturar los cereales. Ehh, existe pues el pilón de madera en donde los cereales se trituraban (tocaba primero ablandar el cereal) [...], pero para pilar el maíz en el pilón se tienen que utilizar, dos, dos pistones, [se puso de pie y empezó a manipular los pistones] tenía que haber otro pistón adicional, otra persona allá de ese lado, uno hacía así y el otro así [subía y bajaba el pistón que tenía en la mano dentro del pilón, causando un sonido como de tambor], así dos pistones (ta, ta, ta) [...] los ponían a eso, dos viejas cuajadas, o dos tipos cuajados [ya había soltado el pistón y puso sus brazos en posición para mostrar los músculos de los antebrazos] [...] porque no había otra forma de hacer las cosas [...].²⁴



Imagen 6 Pilón de cedro
Restaurante Las Margaritas

²³ Entrevista doña Clara, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

²⁴ Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

La tarea de pilar el maíz no era nada fácil, se necesitaba que la hicieran unas personas de cuerpos *cuajados*, fuertes. Sin embargo, no creo que quienes hacían este tipo de trabajo fueran necesariamente fuertes cuando empezaron utilizar el pilón, sino que al ser una tarea diaria y que llevaba un poco más de una mañana completa (como después lo indica don Julio), fueron adquiriendo unas destrezas y músculos necesarios que tal vez hizo que la tarea fuera cada día menos difícil.

Luego en la cocina, me encontré que para preparar la masa de las empanadas se utilizaba una cagüinga²⁵. Cosa que me pareció muy rara, porque dentro de las normativas que impone la Resolución 2674 (2013), se especifica que “[t]odas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos” (p. 14).

Por lo cual, como me explicaron todos los dueños de los restaurantes, el INVIMA ha prohibido el uso de madera dentro de las cocinas. Sin embargo, se estaba utilizando la cagüinga para dicha preparación. Al preguntarle a doña Clara por qué utilizaba las cucharas de palo y no aquellas metálicas (que se encontraban detrás de ella), la respuesta fue simple, “son menos pesadas y más fáciles de manejar”²⁶.

Su respuesta indica una relación directa con el cuerpo. Para poder llevar a cabo la preparación es necesario un objeto más liviano que, por un lado, permita un manejo más fácil de la masa, y que por otro, no cause un agotamiento corporal.

Así mismo, en el restaurante las Ojonas todavía se utilizan tablas de madera y cucharas de palo. Al indagar sobre esto, doña Margot me dio una respuesta similar a la de doña Clara, “las tablas de madera, en el boleó, son más fáciles de cargar”²⁷. Cosa que implícitamente hacen referencia a un tipo de material más liviano que al que se utiliza hoy comúnmente, las tablas de plástico.

²⁵ Una cuchara de madera que parece más bien una pala con mango largo que se utiliza para revolver.

²⁶ Entrevista doña Clara, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

²⁷ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

Al parecer en las cocinas se necesitan de materiales que permitan hacer el trabajo más ágil, donde los cuerpos no se cansen tanto, ni que los objetos con los que se trabajen causen malestares: “Después de un día de trabajo uno termina rendido, todo el día de pie, de un lado para otro”²⁸. No es de extrañar que con el pasar de los días, se termine sintiendo malestares y dolencias. El cuerpo alberga en sus músculos y tejidos el desgaste que genera el uso de ciertos utensilios, o, como se dijo anteriormente, las prácticas constantes como lavarse las manos.

Por ejemplo, cuando don Julio recordó a su abuela en la cocina del restaurante, también recordó que varias de las ayudantes de cocina de su abuela se enfermaron de los pulmones por el uso de la estufa de carbón y leña.

[...] el problema grandísimo esa vaina, es que con el tiempo las empleadas que duraban mucho tiempo trabajando aquí, sin haberse fumado ni un cigarrillo, era como si se fumaban 5 paquetes de Marlboro diarios con la..., el humo que salía del carbón y la leña, y en el futuro, err, ellas venían a sufrir de EPOC [...] un problema respiratorio, terminaban muriendo de enfisema pulmonar.²⁹

De esta forma, las prácticas diarias que se llevan en la cocina moldean los cuerpos, los hacen lucir de unas formas particulares, como vestir homogéneamente con cubrecabezas, delantales, zapatos anti-resbaladizos. Igualmente, se van forjando unas corporeidades a través del uso de utensilios y los equipos se encuentran en ellas. El desgaste del cuerpo no se hace esperar, el uso diario de ciertos elementos hacen que el cuerpo vaya ajustando sus músculos, haciéndolos más resistentes, que los tejidos de la piel se vayan deteriorando poco a poco.

En la cocina oliendo, saboreando, tocando

Los utensilios intervienen el cuerpo no sólo en su aspecto físico, sino también en lo sensorial. Como explica Nadia Seremetakis (1994) los objetos tienen unas características organolépticas que, al entrar en contacto con lo sensorial del cuerpo humano, permite captar las características del objeto.

²⁸ Entrevista ayudante de cocina, restaurante La Puerta Falsa, 15 de mayo de 2015.

²⁹ Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

Antes de que se empezaran a regular los materiales de los utensilios de cocina (Decreto 3075, 1997; Resolución 2674, 2013), en las cocinas de sus restaurantes era común cocinar en ollas de barro, utilizar cucharas de palo y tablas de madera, piedras para moler, cedazos de crin de caballo y bateas, según cuentan don Julio, don Carlos y doña Margot. También se hacía uso de hojas de bijao, alpayaca, y/o de chisgua para envolver y cocinar productos como el tamal. Muchos de los utensilios de cocina que aquí se mencionan, son objetos que, como se dijo en el primer capítulo, provienen de la *historia material* (Giard, 2000), es decir, sus materiales provienen de los recursos naturales que se encuentran en el lugar geográfico en donde se habita.

Los recursos naturales tienen unas características organolépticas específicas, es decir, un olor, textura, sabor y color particular que hacen de éstos *objetos sensibles* (Seremetakis, 1994) que conservan tales características. Esto es importante en el ámbito de la cocina ya que hay ciertas características organolépticas que pasan a los alimentos, dándoles un olor, textura, sabor y color particular. Así, cuando el alimento entra en contacto con los sentidos del ser humano, con lo sensible del cuerpo, no sólo se perciben las características organolépticas de los alimentos, sino también la combinación de esas características con las del utensilio.

Ahora bien, la elección de esos recursos naturales que serán transformados en objetos, no es espontánea. Recogiendo las ideas que se plasmaron en el anterior capítulo, es a partir de las creencias de una comunidad que se escogen los recursos y se decide qué hacer con ellos (Prown, 1993), es decir, asignarles un valor social (Appadurai, 1991). No obstante, aquí es preciso incluir el factor de lo sensible tanto de los objetos como de los seres humanos.

Esas creencias sobre el mundo y el orden que se le debe dar no hubieran sido posibles sin la relación que se crea entre el *cuerpo sensible* (entendido como el cuerpo que capta las propiedades organolépticas de otros objetos a través de los sentidos) y los *objetos sensibles*. Esto quiere decir que los encuentros con esos objetos ocurren en el nivel de lo sensorial, lo que W.J.T. Mitchell (2003) llama el *campo visual*³⁰: imágenes que se forman a partir de los

³⁰ Lo visual para Mitchell no hace referencia a la preponderancia que se le ha dado a la vista en relación con los otros sentidos, sino que implica que las imágenes dependen de los demás sentidos para ser creadas y contextualizadas.

olores, sabores, colores, texturas y sonidos de algo en particular. Sin embargo, esas imágenes entendidas individualmente no se hubieran convertido objetos de no ser por el *campo social* (Ibíd.), entendido como el significado que se establece de una imagen en consenso con otros. Por lo tanto, las creencias que dan orden al mundo también están constituidas por los intercambios entre un cuerpo colectivo (que se forma en el campo social) y objetos sensibles.

Si se mira esto a partir de los utensilios de cocina, el encuentro entre el cuerpo colectivo y los alimentos que recogen las propiedades organolépticas de los utensilios dan como resultado la generación de unos gustos propios y que se entable, de esta manera, una relación única entre un colectivo determinado y el mundo.

El pilón que se encuentra en el restaurante Las Margaritas, del que me habló don Julio, tiene una característica sensible única que hace que los productos que se molían y trituraban allí tomaran propiedades organolépticas de ese utensilio. Al ser elaborado con cedro, “la fantasía [...] era que ya la masa de maíz, en el caso de las empanadas de Las Margaritas, [...] cogía el aroma de la madera”³¹.

El sabor a cedro que se le impregnaba a la masa de maíz, en conjunto con el uso de la manteca de cerdo para cocinarlas, hicieron de las empanadas de Las Margaritas un producto único y muy apetecido. Hoy en día, el restaurante sigue siendo reconocido por sus empanadas. Don Julio exhibe orgullosamente los premios nacionales que se ha ganado (un trofeo y un poster) por las mejores empanadas.

Del mismo modo, doña Clara (cocinera de Las Margaritas), recordando el rico cocido boyacense que hacía su abuela, hizo énfasis en el buen sabor que le daba el hecho de cocinarlo en ollas de barro, “Uuy, el sabor era delicioso [...] No sé, un sabor que le daba la olla de barro”³².

Don Carlos (dueño de la Puerta Falsa) habló, por su parte, de la importancia de la combinación de sabores en los tamales que se elaboran en su restaurante: “No es sólo la

³¹ Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

³² Entrevista doña Clara, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

hoja de chisgua o la que utilizamos hoy en día la que le da el sabor particular a nuestros tamales, es el conjunto de todo. Ehh, la masa, las carnes, el sazón ¿si ve?”³³.

Estos restaurantes son reconocidos por sus sabores – cuando contaba que estaba haciendo investigación en estos restaurantes, siempre recibía comentarios favorables sobre sus platos insignia – las empanadas de Las Margaritas, los tamales de La Puerta Falsa, y el cocido boyacense de las Ojonas. Con frecuencia mis interlocutores se saboreaban y exclamaban, por ejemplo, ¡qué delicia!

Es alrededor de esas cocinas y de los utensilios que se usan para sus preparaciones que se forma un cuerpo colectivo que reconoce las *imágenes* que en ellas se cuecen. Son esos cuerpos sensibles individuales que organizan el cuerpo colectivo y le dan forma a ese mundo social. Ordenan lo que es lo aceptable y delicioso para comer. Disfrutan los olores, sabores y texturas. Es así que aprenden sobre el mundo alimenticio, a partir de las experiencias con los objetos sensibles que se le presentan y, cuando hay un mínimo cambio en ese orden, tienden a reorganizarlo para que se parezca en lo más posible.

Así, cuando don Carlos me estaba contando acerca del tamal y de la calidad que debía tener para que permanecieran esas particularidades organolépticas de antaño, me explicó que siempre han encontrado dificultades, pero al final siempre hay solución: “No es fácil, ya no se consiguen los mismos ingredientes con las mismas cualidades, ehh, toca estar experimentando hasta que se encuentran [los ingredientes] [...] ya no se usan las hojas de chisgua tampoco, pero las que usamos ayudan con la sazón”³⁴.

Es curioso ver que don Carlos nunca reveló el nombre de las hojas que utilizan para el tamal, aunque le pregunté varias veces. Evadió mi respuesta diciendo siempre: “usábamos las hojas de chisgua, ahora usamos otras”. Al parecer, el verdadero secreto para mantener esas características organolépticas de antaño, son las hojas que se usan hoy.

Así como don Carlos mantiene el uso de las hojas para conservar las propiedades sensibles de su tamal, al observar las preparaciones en las cocinas de los tres restaurantes, también fue posible ver que en todas todavía se utilizan cuchas y molinillos de madera utensilios,

³³ Entrevista Carlos Sabogal, restaurante La Puerta Falsa, 15 de mayo de 2015.

³⁴ Entrevista Carlos Sabogal, restaurante La Puerta Falsa, 15 de mayo de 2015.

que como ya se dijo, fueron prohibidos por la Resolución 2674 (2013), pero que se siguen utilizando. En la cocina de las Ojonas, en comparación con la de Las Margaritas y La Puerta Falsa, se utilizan las tablas de madera y, en Las Margaritas usan una piedra para machacar alimentos como el ajo.

Aunque todas las cocinas están diseñadas de acuerdo a las regulaciones impuestas, es decir, las superficies de las cocinas son metálicas, lisas, no porosas y fáciles de limpiar (Ibíd.), el uso de esos utensilios habla no sólo de lógicas funcionales (son más livianos y facilitan hacer el trabajo), sino también de la necesidad de mantenerlos para darle ciertas particularidades a sus alimentos. Están ahí, y se cocina con ellos porque hacen parte de ese cuerpo colectivo, de esas imágenes.

Imagen 9 Cocina Las Margaritas



Es curioso ver cómo se articulan los principios implícitos y las reglas explícitas en conjunto con las estrategias. Don Carlos, al comenzar la entrevista, aseguró que cumplía con todas las normativas que exige INVIMA, afirmando incluso que habían cambiado las cucharas y molinillos de palo por unas de plástico. Sin embargo, en el quehacer, se podía observar en esa pequeña cocina que estaban batiendo el chocolate con un molinillo de madera. Doña Margot se refirió igualmente a la importancia de

seguir las normas de INVIMA: “yo si considero que las normas del INVIMA si son muy buenas, protegen muchooo, especialmente al cliente, pues por la exigencia que debemos tener con, especialmente con la manipulación de alimentos”³⁵. Sin embargo, durante la entrevista y antes de entrar a la cocina me hizo la advertencia de que todavía utilizan las tablas de madera, algunas cucharas de palo y los molinillos de madera. En el caso de Las Margaritas, no hubo afán en justificar la reglamentación del INVIMA, don Julio dijo tranquilamente que se utilizaban las cucharas de palo, y no parecía angustiado por el uso de la piedra para macerar algunos alimentos. No obstante, en la cocina se podían encontrar cucharas metálicas y molinillos plásticos colgados



Imagen 7 Cocina las Ojonas

por todas partes o en vasijas Al preguntarle a doña Clara, la cocinera, si el uso de cucharas de madera estaba prohibido por el INVIMA, me miró desconcertada, se quedó pensando y se preguntó a ella misma “¿El INVI MA?” me miró y me dijo: “No ¿Quién es el INVIMA?”³⁶. Al explicarle que era el instituto que regulaba lo que se podía utilizar para cocinar, como los utensilios, se acordó que alguien del instituto habían estado allí y le

³⁵ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

³⁶ Entrevista doña Clara, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

hicieron cambiar “las cucharas de palo por éstas metálicas”³⁷, las que estaban detrás de ella, y agregó: “pero yo nunca las uso, son muy peesaadas [...] además sueltan sabor a óxido”³⁸

Estas estrategias muestran que es el uso de ciertos utensilios imprescindible para conservar determinadas características en la comida que elaboran. El hecho de que una cuchara de palo sea más liviana que una metálica hace también más fácil la tarea de que los alimentos queden en su punto preciso. O en el caso del uso de la piedra para macerar el ajo se busca que la “gente sólo sient[a] el sabor y no los gajitos”³⁹. Del mismo modo, se quiere que el servicio sea más eficiente al no cargar tablas plásticas, lo que se refiere a una relación determinada con los alimentos que se procesan en ellas. Estas decisiones son formas de mantener parte de la cultura, esos olores, sabores, texturas y colores que hacen que sus comidas permanezcan dentro los gustos constituidos dentro de los cuerpos individuales y el cuerpo colectivo. Son formas de resistir los cambios a los que llama la ley, que tiende a homogenizar las características organolépticas de los productos que se venden en estos restaurantes, de la misma forma como homogenizaron las formas de vestir. El uso de utensilios hechos de los materiales explicitados en la Resolución haría que se perdieran ciertas particularidades en los alimentos, y que cada vez se parecieran más de un restaurante a otro.

Así,

Frente a la infinidad de sensaciones posibles en cada momento, una sociedad define maneras particulares para establecer selecciones planteando entre ella y el mundo el tamizado de los significados, de los valores, procurando de cada uno de ellos las orientaciones para existir en el mundo y comunicarse con el entorno. (Le Breton, 2007, p. 13)

Una sociedad identifica entre una gama infinita de sensaciones aquellas que le ayudan a darle un significado al mundo que la rodea, a construir determinadas imágenes dentro de su campo social, igualmente pasa en los espacios micro de las sociedades, como las cocinas. Dentro de las cocinas, las y los cocineros entablan unas relaciones específicas con ese mundo a través de los sentidos y le dan valores y significados especiales.

³⁷ Entrevista doña Clara, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

³⁸ Entrevista doña Clara, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

³⁹ Entrevista doña Clara, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

David Le Breton (2007) expone la idea de recorrer un mismo bosque para preguntarse si todos los que caminan por él percibirán las mismas cosas, pero esto dependería de que todos los que pasean por éste tuvieran una educación e historias personales similares. Lo mismo pasa en las cocinas. No se utilizan los mismos sentidos, ni se percibe lo mismo cuando quien se encuentra en ese espacio es una persona que hasta ahora está aprendiendo a cocinar, o si lo hace alguien como yo, que cocina simplemente porque tiene hambre y va prepararse algo simple de comer, o que si lo hace una o un cocinero que lleva bastante tiempo ejecutando este quehacer.

Los sentidos de las y los cocineros hacen que se perciba y se viva este lugar de una forma particular. En los tres restaurantes, los sentidos y movimientos de las cocineras y los ayudantes de cocina, eran completamente extraños para mí. Nunca había navegado por la cocina de mi casa de la misma manera como lo hacían ellos en estas cocinas. Meneaban la comida de forma singular, la olían y saboreaban para saber que estaba en su punto. Caminaban de un lado a otro, poniendo atención a cada uno de los platillos que estaban preparando. La cocina parecía una orquesta, el quitar y poner las ollas del fogón generaban sonidos que a veces empezaban graves y terminaban agudos. Los golpes de las cucharas contra las ollas de metal siempre tenían un eco grave y se repetían en intervalos descoordinados. El batir de los huevos tenía un ritmo rápido y exagerado y no duraba más de 30 segundos. El hervor del chocolate tiene un sonido particular, el sonido que te recuerda que la leche se va a regar sino la quitas del calor en el próximo segundo.

Todos estos movimientos parecían orquestados, como si los hubieran practicado y ensayado toda la vida, y es cierto, las cocineras llevan gran parte de su vida trabajando en restaurantes, como doña Clara, que lleva 9 años en el restaurante Las Margaritas. En consecuencia, saben cómo moverse de un lugar a otro sin tropezarse. Saben qué olla necesitan y cuál es la cuchara que más se acomoda para la preparación. Saben cómo debe lucir, oler y saber cada uno de los platillos que preparan. Esta orquesta no termina ni empieza con sus movimientos allí, sino más bien es un continuum de sensaciones que abarcan cómo aprenden y conocen ese mundo.

Los sentidos juegan un papel muy importante a la hora de cocinar. No basta tan sólo picar los alimentos en una tabla, o ponerlos en una olla. Es necesario percibir su color, palpar su

textura con las manos y luego saborearla en la boca. Oler los productos antes, durante y después de prepararlos. Oír como crujen la cebolla, el pimentón, como hierve el agua, como pega un tenedor o un batidor en el recipiente al batir los huevos. Probar si los condimentos y la sal que se agregaron fueron suficientes, o si es necesario corregir los sabores agregando un poco más de esto o de aquello.

Y es en la rutina, en ese vivir diariamente en la cocina, en la práctica sensorial que se van arraigando los conocimientos sobre ese mundo. Es así que se hace posible conocerlo, otorgarle valores y significados a lo que allí se cuece. Las cocineras de los restaurantes no debían estar encima observando el alimento que estaban preparando para saber en qué parte del proceso iban. Mientras que alistaban el guiso, por ejemplo, ya estaban en cocción varios alimentos. Es necesario afinar las percepciones, puesto que son pocas las personas que cocinan y muchas las mesas que servir.

Estos actos me parecían increíbles. Las cocineras y los pocos ayudantes de cocina sabían exactamente los pasos a seguir para cada uno de los platos que estaban preparando con tan sólo percibir los olores que expedían o los ruidos que hacían. Se acercaban a las ollas y con una cuchara metálica se llevaban un bocado a la boca y luego hacían un gesto que confirmaba que ya estaba o que le hacía falta algo, y pasaban de nuevo a la tarea que estaban ejecutando o a cualquier otra. Esto me causó gran fascinación, puesto que cuando estaba tomando clases de cocina me tocaba concentrarme en una sólo cosa y no perder de vista lo que estaba haciendo. Lo mismo pasa cuando cocino en casa. Por ejemplo, cuando preparo el almuerzo lo primero que hago es poner a cocinar el arroz, luego empiezo a hacer una ensalada, cuando la termino, miro el arroz para ver cómo va y, cuando ya se está secando le bajo al fuego y pongo en un sartén un pedazo de carne, que superviso como si esto me asegurara una mejor cocción. El único sentido que utilizo para moverme dentro de la cocina es la vista.

No logro reconocer un olor particular del arroz cuando se está secando, o el sonido de las burbujas que se forman durante su cocción. Tampoco el chispear de la carne me indica en qué estado está. Cuando tomé las clases de cocina el oler y oír los alimentos no era relevante, el profesor siempre decía algo así como “vengan y miren” como debe quedar tal cosa, o, “prueben” esto para que sepan a qué debe saber cuándo lo vuelvan a preparar. El

hecho de utilizar la vista como sentido primordial dentro de la cocina es un reflejo de la educación que he recibido durante gran parte de mi vida.

En efecto, durante buena parte de mi vida, “la noción de *visión del mundo*”, que se estableció “para designar un sistema de representación (también una metáfora visual) o un sistema simbólico [...] [que] traduce la hegemonía de la vista [...] su valorización, que determina que no haya mundo que no sea el que se ve” (Le Breton 2007, p.14), hizo muy complicado percibir en un comienzo lo que estaba sucediendo en aquellas cocinas, cómo se movían esos cuerpos de un plato a otro por la olfacción y la escucha, dejando la vista y gusto en un segundo plano. Como lo que sucedía en aquellas cocinas pasaba por “filtros que sólo retienen en su cedazo lo que el individuo ha aprendido a poner en ellos” (Ibíd., p. 14), dejando pasar los colores y sabores para que permanecieran los ruidos y los olores.

Así como la vista se ha sobrevalorado y se ha posicionado hegemónicamente, el olfato ha sido el sentido más relegado de todos: “es el sentido menos apreciado y menos estudiado” (Synnott, 2003, p. 434). A pocos parece importarles perder ese sentido aunque influya sustancialmente en la percepción del gusto (Ibíd.) – ¿Qué sería de las prácticas sensoriales que se han constituido en las cocinas sin el olfato?

El “olfato es cosa seria, ya que con frecuencia este sentido se asocia con la memoria” (Ibíd., p 434). Las prácticas que se ejecutan en las cocinas son posibles porque se han instaurado en la memoria por medio del olfato. Se guarda en la memoria, por ejemplo, el olor característico de un alimento fresco, el olor de la carne asada en el punto deseado, el olor a limpio de los utensilios.

En Las Margaritas, cuando doña Clara alistaba los ingredientes para hacer un guiso, palpó algunos de ellos, como el tomate y el pimentón, luego se los acercó junto con la cebolla y el cilantro a su nariz. De igual forma lo hizo cuando estaba preparando el arroz, se acercó a la olla, olió el vapor y luego le echó un vistazo rápido antes de taparlo. En La Puerta Falsa, la esposa de don Carlos (quien estaba detrás del mostrador) dejó lo que estaba haciendo de un momento a otro para correr a la cocina mientras decía, “¿No ven que se están recalentando los tamales?”. No era que estuviera viendo los tamales, sino que percibió un olor que le llamó la atención. Así mismo, en las Ojonas las cocineras se acercaban de vez en cuando a

las ollas en las que se estaban haciendo algunas de las preparaciones simplemente para sentir el olor que expedían.

Si bien los olores y los sonidos son importantes para desenvolverse en las cocinas, no hay que dejar de lado los otros sentidos. Doña Margot me cuenta recordando el ritual para preparar una buena gallina:

Entoes, ya matábamos las gallinas y ya era la pelada. Entoes, para pelarla teníamos que... se ponía a calentar una olla bien grande de agua, bien caliente en la estufa de carbón, bien caliente y nosotros metíamos la gallina allá, la, digamos la sopeábamos y toda la cosa, teníamos un mesón sacábamos la gallina y empezábamos a pelar rapidito antes de que se enfriara. Caliente porque, para que pudiera salir bien la pluma. Eso era rapidito, pero rapidito.⁴⁰

Mientras que me iba relatando esta historia, doña Margot me enseñaba con las manos el tamaño de la olla y gesticulaba como si sintiera lo caliente que estaba el agua (o esa fue la impresión que me dio). Del mismo modo, se tocó las manos cuando me habló de la pelada de las gallinas. Con tan solo eso me hizo pensar en esas manos, en el calor que se debía sentir al desplumarlas, de la costumbre de sentir las manos calientes hasta terminar el trabajo. El tacto se reveló ante mí – es importante el calor, de lo contrario no era posible arrancar las plumas. También, me hizo pensar en cómo se debían sentir las plumas mojadas, a lo que debía oler el lugar, en el recuerdo que todo esto emanaba.

Doña Margot se refirió al tacto al contarme cómo escogía los productos en la plaza de mercado de Abastos: “tengo la oportunidad de escoger, de mirar esto, este bulto de alverja por favor, yo lo toco... porque es importante tocar los alimentos para, ehh, saber que están frescos”⁴¹.

Doña Margot mira y toca los alimentos antes de comprarlos para asegurarse de que estén frescos, por ejemplo, no basta con tocar las arvejas también hay que reconocer su “color verde brillante”⁴² y hay otros productos con los que “basta olerlos o tocarlos”⁴³. No fue gratuito que la cocinera de Las Margaritas, doña Clara, tocara el tomate y el pimentón antes de olerlos, antes de empezar el guiso. Por lo tanto, la imagen de un alimento fresco se

⁴⁰ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

⁴¹ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

⁴² Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

⁴³ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

recrea a partir de los sentidos, aunque como indica Anthony Synnott (2003), el olfato sea uno de los sentidos más importantes para distinguir los alimentos buenos de los malos.

Por otro lado, está el sentido del gusto, donde las texturas y sabores se conjugan para que los productos mantengan conexiones con el pasado. Esto es evidente cuando don Carlos (dueño de La Puerta Falsa) habla del tamal:

Nuestro afán investigativo y de productividad ha sido la calidad de la masa ¡el sabor de la masa! Y si tú coges un caldo de costillas por decir algo, y le echa pollo, te cambia el sabor. La carne es de un sabor muy fuerte, es muy imperante dentro del plato de consumo ¿sí? marca mucho. Entonces piden más carne y es cambiar la masa, no podemos, ni debemos hacerlo. [...] llevo, te decía, cinco meses trabajando para sacar un tamal de mejor... de los antiguos entre comillas, que tengan un sabor muy particular.⁴⁴

No hay que olvidar “que gran parte de nuestro sentido del gusto es el olfato” (Synnott, 2003, p. 441). Sin embargo, tanto el olfato como el sabor nos pueden llevar a activar otros sentidos, oler el arroz nos da una imagen de este, recordamos sus granos blancos y suaves, por lo que se puede decir que los sentidos en este campo, como en otros, son sinestésicos (Howes, 2006). Entonces, si la cocina es mantener el pasado vivo, es necesario mantener las percepciones de los sabores, las texturas y los olores que se han constituido en el cuerpo colectivo.

La cocina: campo social

Como comenté antes, estuve tomando clases de cocina en la Universidad de La Sabana, donde dicto clases en el Programa de Gastronomía, área de *Cultura Gastronómica*. Pensé que tomar las clases con los estudiantes sería buena idea para expandir mi conocimiento en la materia poniendo en práctica parte de las teorías sobre alimentación y cultura que discutimos con ellos en clase. Y claro, empecé a corporeizar ciertas cosas. Corporeicé las nociones que se establecen en la Resolución 2674 (2013). Antes de entrar a clase, debíamos retirarnos todos los objetos personales como anillos, relojes, aretes, etcétera. También se exigía que no tuviéramos pintadas las uñas, ni lleváramos maquillaje puesto, y en el caso de los estudiantes hombres, que estuvieran bien afeitados. Además, me compraron el uniforme de cocina de La Sabana, que cumple con los requisitos de dicha resolución: zapatos anti-resbaladizos, chaqueta blanca (que debía estar impecable antes de entrar) y un cubrecabezas

⁴⁴ Entrevista Carlos Sabogal, restaurante La Puerta Falsa, 15 de mayo de 2015.

en forma de gorro de chef para cubrir el pelo. Antes de entrar a la cocina el profesor (a quien se debe llamar chef dentro de la cocina) revisaba cuidadosamente que se cumplieran con todos los requisitos expuestos, de lo contrario no era posible entrar a tomar la clase.

Del mismo modo, era requisito tener el *carne de manipulación de alimentos* con uno todo el tiempo, que certifica que quienes manipulan alimentos conocen bien los cuidados higiénicos necesarios para su manipulación. Para obtener el carné tuve que tomar un curso en el que se enseña de forma más amable lo estipulado en la normativa y hacerme unos exámenes médicos, los cuales incluían un examen de higiene bucal, nasal y de uñas – lo que recalca aún más los procesos de higiene que se debe tener con las únicas partes de carne, piel y tejidos que quedan expuestos a los alimentos.

Luego, en las clases, cada quien tenía un puesto de trabajo que debía mantener limpio al iniciar y terminar las labores que nos eran asignadas (como picar el tomate, o cortar un pedazo de carne o amasar el maíz). Tanto en clase como en el curso de manipulación se nos enseñó la forma correcta de lavarnos las manos, se nos explicó el significado de los colores de las tablas para cortar (por ejemplo, blanca para productos procesados, amarilla para manipular aves, rojas para carnes rojas, verde para frutas y vegetales) y así mantener la higiene de los alimentos y evitar la contaminación cruzada.

Durante dieciséis semanas, cuatro horas por semana, llevé mi uniforme limpio, me quité los aretes y el reloj, me aseguraba de que no se viera ni un pelo por fuera del gorro. Me lavé las manos repetitivamente (antes y después de manipular cualquier alimento), mantuve mi estación limpia y los utensilios que utilizaba para cada preparación. A través de la repetición y de la práctica fui incorporando estas nociones en mi cuerpo. En las últimas sesiones, lo hacía maquinalmente.

Este espacio en el que estaba desarrollando mis “habilidades culinarias” y de aprendizaje sobre la cocina, se transformó en un *campo* (Bourdieu, 1977) que permitía incorporar nociones de higiene dentro de mi *habitus* (Ibíd.) a partir de las actividades repetitivas.

Al alistarme para ir a Las Margaritas, el primer restaurante que contacté para hacer las entrevistas y las observaciones, me quité el esmalte de las uñas y empaqué un delantal y un

gorro en mi morral. Cuando llegué al restaurante don Julio (el dueño) estaba ocupado, por lo que me llevó a la cocina inmediatamente, sin darme oportunidad de ponerme la vestimenta y quitarme el reloj y los aretes. Tampoco me exigió que lo hiciera. Simplemente me dio un empujoncito en la espalda para que ingresara a la cocina. Me preocupaba que mi pelo cayera en la comida o que mi ropa transfiriera algún tipo de contaminación de afuera, así que evité el empujoncito de don Julio y le pedí un espacio para dejar mi morral (que tampoco quería entrar a la cocina porque estaba demasiado sucio). Las nociones de higiene que ya había corporeizado actuaron por mí en ese momento. Como don Julio no me pidió que llevara nada puesto, lo único que hice antes de entrar a la cocina fue recogerme el pelo cuidadosamente y lavarme las manos.

Lo mismo ocurrió cuando fui a La Puerta Falsa y las Ojonas. Ninguno de los dueños me exigió que me pusiera un gorro o un delantal para entrar a las cocinas, ni me pidieron que me lavara las manos. En el caso de don Julio y su esposa, ambos entraban y salían de la cocina con la ropa que vestían a diario, don Carlos llevaba tan sólo un delantal, pero como dijo él mismo, sólo para evitar que se ensuciara su ropa. La única que no vestía ropa de diario en el local era doña Margot, quien llevaba un uniforme de color rojo – creo que a ella sí le importaban las bacterias que podía tener su ropa, ya que como lo mencionó varias veces, seguir las normas protege al comensal.

Lo que para mí parecía obvio para entrar a una cocina donde se manipulan alimentos para la venta se fue disipando a medida que pensaba en mi papel dentro de esas cocinas. Yo no iba a preparar ningún plato, ni a manipular los alimentos, yo no soy una cocinera. Sin embargo, al estar dentro de las cocinas siempre está el riesgo de que a una se le caiga el pelo y termine en alguna de las preparaciones – como dijo doña Margot. Igualmente pasaba con los dueños de los restaurantes, ellos no necesitaban cumplir con las normativas puesto que no manipulaban los alimentos como las cocineras, aunque estaban pendientes de las preparaciones y se acercaban a ver qué tal iban las cocciones – de vez en cuando batían alguna preparación y la saboreaban con el olfato. En estos casos lo importante no es cumplir con la normativa, sino hacer una distinción que no sólo diferencia el espacio de la cocina pública con la privada, sino que también distingue a las personas que ocupan ese lugar a través de su oficio.

De aquí que piense en la cocina pública como un *campo* (Bourdieu, 1977), entendido como el lugar o el contexto donde la gente ocupa una posición determinada por los tipos de capitales (social, cultural, económico, simbólico) que poseen, y que a través de la interacción con otros sujetos o entidades ponen en disputa (de ser el caso) esa posición. Es por esto que en el campo se establecen reglas que organizan de alguna forma esa interacción. Las reglas se corporizan en un principio a través de la repetición, la práctica y la acción en el campo y entran a ser parte del *habitus* (Ibíd.), es decir, los significados y los símbolos del mundo social que se interiorizan en el cuerpo y se perciben como el sentido común.

En este punto, quisiera añadir, aunque Pierre Bourdieu no lo plantea así, que el *habitus* también se constituye sensorialmente, como lo indica David Le Breton (2007), pues es a través del cuerpo, de sus sentidos que es posible organizar esos símbolos y significados, aunque también el nombrar esos sentidos y reconocerlos sea un constructo cultural (Ibíd.).

El mundo social se organiza en varios campos, llámese escuela, lugar de trabajo u hospital, donde el *habitus* entra a jugar un papel importante, puesto que tiene la particularidad de ser una estructura estructurante, regulado y regulador (Bourdieu, 1977), y por lo tanto, puede poner en disputa las reglas y la posición que ocupa en el mundo social. Trasladando esto al campo de la cocina pública, las normas que se han regulado bajo la ley 9 (1979), el Decreto 3075 (1997) y la Resolución 2674 (2003) son constructos a los cuales se ha llegado a través de ciertas reglas y prácticas. Sin embargo, las reglas que se establecen en las cocinas entran en negociación con el *habitus* de los agentes implicados. Las prácticas sensoriales de estas personas provienen de varios campos, y por lo tanto, los conocimientos que han adquirido juegan un papel importante como agentes que re-crean este campo particular. De esta forma, es posible mantener los sabores del pasado o negarse a cambiar las cucharas de madera por las de plástico. Y, por otro lado, las prácticas sensoriales permiten entablar y seguir llevando a cabo otras relaciones con el cuerpo, como agudizar los sentidos del olfato y oído.

Los agentes albergan en su *habitus* un lenguaje, ya sea verbal o corporal, que les permite comunicarse, conocer y habitar el mundo, y así, encarnar una posición social dentro de éste:

[E]l espacio social se define por la exclusión mutua, o la *distinción*, de las disposiciones que lo construyen, es decir, como estructura de yuxtaposición de posiciones sociales [...]. Los agentes sociales, y también las cosas, en medida que los agentes se apropian de ellas y, por lo tanto, las constituyen como *propiedades*, están situados en un lugar del espacio social, lugar distinto y distintivo que puede caracterizarse por la posición relativa que ocupa en relación con otros lugares. (Bourdieu, 1999, p. 3)

En las cocinas de los tres restaurantes que visité, cada persona – los dueños del restaurante, los meseros, los ayudantes de cocina y las cocineras – encarnaba un papel diferente en relación a su habitus y el espacio. Lo que me interesa ahora analizar es que quienes están a la cabeza de la organización de las preparaciones y de cocinar son mujeres, y al retomar historias sobre el origen de estos lugares, todas se remontan a “mi bisabuela”, “mi abuela” y “mi mamá”. Y es que la cocina (el cocinar) fue un espacio exclusivo durante muchos siglos de las mujeres, por la división sexual del trabajo.⁴⁵

Las mujeres eran “quienes lleva[ban] a cabo en general el trabajo cotidiano de hacer de comer” (Giard, 2000, p. 153) en la privacidad de sus hogares. Sólo hasta el siglo XIX algunos hombres entraron a ocupar un espacio en las cocinas, pero no en cualquier cocina y no del mismo modo. Por un lado, con la publicación del libro *L'Art de la cuisine française* (Carême, 1844), la cocina se empieza a ver como un arte y una ciencia que necesita ser estudiada. A partir de esto los hombres empiezan a trabajar en las cocinas públicas como *Chefs*. Esto produce una distinción en las cocinas públicas entre cocineras y cocineros con respecto a un chef. El chef “estudia” la cocina, adquiere el conocimiento a través de ese arte y esa ciencia que, como plantea Diana Maffia (2007) al hablar de la necesidad de crear una epistemología feminista, “expulsa las cualidades consideradas “femeninas” de tal construcción y legitimación” (p. 1). De esta manera, las prácticas cotidianas que han desarrollado las mujeres en la cocina a partir de otro tipo de aprendizaje, como el de cocinar con sus madres o abuelas, o simplemente aprender haciendo, han tomado un lugar distintivo dentro del mundo social.

Por ejemplo, la cocinera La Puerta Falsa (la esposa de don Carlos), aprendió a cocinar y hacer las preparaciones por medio de la mamá de don Carlos. En el caso de Las Margaritas,

⁴⁵ Luce Giard (2000) acredita la división sexual del trabajo desde que Europa “salió de sus fronteras en el siglo XVI y que descubrió la diferencia de otras culturas” (p. 153). Otro discurso efectivo que se instaló a través de su práctica en América.

doña Clara aprendió de su abuela y de su padre, así como en el quehacer diario del restaurante (aunque también ha tomado algunos cursos de cocina). En las Ojonas, doña Margot aprendió de su madre y es ella es quien les enseña a sus cocineras la elaboración de los platos. Así, el término cocineras (con sus prácticas y conocimientos) les asigna un lugar dentro del mundo social, aunque uno no muy favorable para las mujeres y sus epistemologías.

Capítulo 3

Cocinando Narrativas

El conjunto de los alimentos y los utensilios hacen de la cocina un campo social donde se crean y re-crean unas imágenes (Mitchell, 2003) que permiten establecer unas prácticas cotidianas a través del cuerpo sensorial. Es decir, se aprende a recrear los olores, los sonidos, las texturas y sabores de los alimentos a partir de corporizar los sentidos que son necesarios en el quehacer de la cocina (como cortar una cebolla, batir un chocolate, oler un alimento) en conjunto a los valores y significados que se le han dado a los objetos que en ella se utilizan (como usar una cuchara de palo o una olla de barro para dar sabor o usar una piedra para machacar el ajo y que no se sientan sus dientes). Así, como se dijo en el capítulo anterior, se crean unos espacios sociales que permiten la reproducción de ciertas reglas que se encarnan, pero que están en constante disputa con reglas pertenecientes a otros campos y que entran en juego en la construcción del campo de la cocina.

Estas reglas que entran en disputa a la hora de producir y reproducir prácticas sensoriales tienen asimismo una conexión con los objetos que hacen percibir este mundo de determinada forma, incluyendo, por supuesto, los alimentos y los utensilios. Estos últimos permiten, según Ian Woodward (2007), “que la gente hable sobre [ellos] como una forma de hablar de sus vidas, valores y experiencias” (p. 152), en otras palabras, los utensilios permiten la producción de *narrativas* (Ibíd.). Asimismo, estas narraciones no serían posibles sin otra particularidad que tienen estos objetos, la *performatividad* (Ibíd.). Como indica Woodward (2007), al estar inmersas estas “cosas materiales” en el mismo contexto donde interactúan los seres humanos, éstas se convierten en objetos que posibilitan la “interacción social”. En las cocinas se establecen ciertas dinámicas a través de un lenguaje particular (ya sea verbal o corporal) en las que, por ejemplo, se reparten tareas y se establecen lugares de trabajo, facilitando la interacción entre los sujetos: “en este sentido se puede decir que los *objetos tienen una capacidad performativa*, siendo un resultado del contexto social y de las representaciones reflexivas del ser en relación con los objetos” (Ibíd., p. 152).

La performatividad que se realiza con los objetos faculta que las personas interactúen de una forma particular dentro del campo de las cocinas y, que por lo tanto, se construyan unas

narrativas particulares en relación con esos objetos. Además, tanto la performatividad como las narrativas son posibles por la incorporación de éstas en el cuerpo sensorial, y al mismo tiempo, por la puesta en práctica de lo aprendido en el mundo de las cocinas.

Hacer de comer

Al hablar con los dueños de los tres restaurantes sobre las preparaciones y los utensilios que utilizaban sus madres (o sus abuelas y bisabuelas) para elaborar las comidas que todavía se ofrecen en sus establecimientos, empezaron a recordar cómo eran las cocinas de esa época y los objetos que se utilizaban para las preparaciones. Empezaron a reconstruir su historia personal y familiar. A tejer unas narrativas que les permitían hablar del presente desde el pasado.

Lo primero que hizo doña Margot (dueña del restaurante las Ojonas), antes de contarme sobre las recetas, fue relatarme cómo inició su madre, doña Magola de Torres, llegó a Bogotá junto con sus hermanas desde Gámeza, Boyacá, para “trasladar la comida boyacense acá a la capital”,⁴⁶ comenzando con un negocio donde se “vendían verduras, lo que llamamos líchigo”⁴⁷ que se expandió posteriormente para incluir platos típicos de Boyacá. Ya en 1946, su madre ya casada, se separa de sus hermanas y abre en su casa, en el Barrio Panamericano, el restaurante *Magolita las Ojonas*⁴⁸, donde empieza a preparar platos como “el cocido boyacense, sopas como el cuchuco de trigo con espinazo, la mazamorra chiquita, los huesos de marrano, la sobrebarriga, (ehh) la misma fritanga, (ummm) la chuleta de cerdo, en fin [...]”⁴⁹. Así, la pregunta inicial sobre los platos por los cuales creía ella que el restaurante era reconocido, hizo que recordara no sólo la historia del restaurante, sino también su historia familiar.

Luego de hacer la lista de los platos, doña Margot empezó a narrarme cómo se preparaban estos en la cocina de su madre y cómo todos aprendían a hacerlos:

Ella trajo sus recetas. [...] así como nos las enseñó a nosotros, igual se las enseñó a las empleadas. Llegaba una empleada y ella le decía: bueno ¿y usted qué sabe hacer? [la

⁴⁶ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

⁴⁷ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

⁴⁸ El restaurante todavía se encuentra en el mismo lugar.

⁴⁹ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

empleada contestaba:] Ah, que yo sé hacer... [y la madre de doña Margot decía:]. Ah bueno ¿dígame cómo se hace un cuchuco? [y su madre continuaba:] Bueno el cuchuco en esta casa se hace así, así y así. Nosotros todavía hoy, por ejemplo, para el cuchuco compramos el trigo en pepa, y paraaa, para la preparación lo molemos. Todavía tenemos la máquina de moler, molemos el cuchuco con todo lo que se necesita para poderlo moler, para que le dé el sabor al cuchuco. Igual con la mazamorra chiquita, nosotros molemos aquí el maíz con que se hace la mazamorra.⁵⁰

Este relato abre las puertas a un espacio particular: la casa. Doña Magola, la madre de doña Margot aprendió a cocinar las recetas de su pueblo, de su casa y las trajo consigo a Bogotá. Cuando abrió el restaurante, lo abrió en el primer piso de su casa. Doña Margot y sus hermanos nacieron y se criaron ahí. Existía una delgada línea entre el espacio público y privado de la cocina. Primero, porque lo que cocinaba doña Magola no eran recetas sacadas de un libro, o aprendidas para abrir el restaurante, sino aprendidas de su madre, de cocinar con ella, de saborear, oler, tocar, y escuchar los alimentos, las cocciones y los platos. Aprendió en su casa, y es por eso que le decía a sus empleadas “en mi casa se hace así”. Se refería al mundo culinario que traía consigo desde Gámeza. En segundo lugar, porque en la cocina del restaurante también se preparaban los platos para el diario, los desayunos, almuerzos y comidas para su familia.

El espacio de la cocina de este restaurante fue un espacio construido en lo privado. Las empleadas e hijos de doña Magola aprendieron a cocinar las recetas que ella había aprendido en la cocina de su madre. Al traer a Bogotá su mundo culinario, trajo también las prácticas corporales (sensoriales) de su pueblo al utilizar los mismos alimentos y utensilios que allá se usaban. Parte de lo que hizo posible la construcción de la cocina de las Ojonas, fue la performatividad de estos objetos (Woodward, 2007). Fue así, que logró trasladar su contexto social a su nuevo hogar y su restaurante. Estos objetos hicieron posible que hasta el día de hoy todavía se ofrezcan los mismos platos. Hoy en día, como dijo doña Margot, no se muele el trigo, ni el maíz con cualquier máquina de moler, se muele con la misma máquina que usaba su madre.

Doña Margot, al igual que su madre, aprendió a cocinar en el seno de su casa: “Mi mamá era una persona que nos exigía cantidades y teníamos que aprender y teníamos que

⁵⁰ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

colaborar y participar del negocio”⁵¹. Este simple hecho de participar en el negocio hizo que doña Margot incorporara dentro de su habitus destrezas corporales y sensoriales que permiten que hoy en día se recreen en los platos los saberes y haceres de su madre, de su abuela y bisabuela. Tal y como diría Luce Giard (2000), al reencontrar en la cocina lo que pensó que nunca había aprendido de su madre:

[...] creía que nunca había aprendido nada, ni observado nada, pues había querido sustraerme, con obstinación, al contagio de esta educación de muchacha, pues siempre había preferido mi recámara, mis libros y mis juegos silenciosos en la cocina donde mi madre no paraba. Sin embargo, mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores, colores. Ya conocía todos estos ruidos: el silbido del agua que empieza a hervir, el chisporroteo de la grasa que se derrite, el batir sordo de la mano que amasa. (p. 155)

Sin querer queriendo, al entrar a la cocina, Luce Giard sabía lo que era cocinar, este saber y hacer se había refugiado en su habitus a través de los sentidos, y aunque no lo practicó a menudo con su madre, como lo hacía doña Margot, el espacio de la cocina le mostró cómo lo que su madre había aprendido de su abuela y su abuela de su madre estaba ahí presente cuando oyó el agua hervir. Son esos saberes y haceres que, “mientras que una de nosotras conserve sus conocimientos alimenticios, que mientras que de mano en mano, y de generación en generación, se transmitan las recetas de su tierna paciencia, subsistirá una memoria fragmentaria” (Ibíd., pp. 156-157). Y, es esta memoria fragmentaria que posibilita que existan las preparaciones y platos de un restaurante como las Ojonas. Fue a partir de lo aprendido de su madre y lo que su madre aprendió de su abuela lo que hoy se ve servido en este restaurante. Sigue siendo lo aprendido en el espacio privado de la cocina lo que prevalece en muchas de las recetas, por lo que se puede decir que cocinar no es simplemente un quehacer, se convierte en un ritual donde se pone en práctica una historia de vida a partir de los sabores, saberes y haceres de las ancestras.

Al hacerle a don Julio (dueño del restaurante Las Margaritas) la pregunta sobre los platos por los cuales era reconocido el restaurante, me dijo que no por nada tenían un trofeo por las



Imagen 10 Empanadas de Las Margaritas antes de freír

⁵¹ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas

mejores empanadas – estas han sido reconocidas a nivel nacional e internacional. Así que empezó a contarme sobre la elaboración de las empanadas:

Cuando se fundaron Las Margaritas, ellos comenzaron aquí arribita donde está el edificio el Refugio. Ahí se fundaron Las Margaritas y solamente se hacían empanadas porque era un local pequeñito, y pagaban arriendo ahí mis antepasados, ala. Estas empanadas son fritas... en manteca de cerdo.[...] Entonces fíjate, es otra cuestión más la preparación de la empanada. La empanada tenía que ser frita en manteca de cerdo y recocida en manteca de cerdo. [...] Se utilizaba el maíz porva, que un principio, en la época de mi tatarabuela, se molía en el pilón de cedro y [...] la masa cogía el aroma de la madera, y era como una empanada tan *gourmet*, como un vino de reserva. Y entonces las empanadas mijita... [me miró con una expresión que indicaba exquisitez] [...] Si prohíben la manteca de cerdo, se acaban las empanadas de Las Margaritas.⁵²



Imagen 13 Maíz porva, Las Margaritas

Don Julio mencionó pocas veces a su madre o abuela haciendo de comer, o trabajando en la cocina. Él hablaba más bien de sus antepasados, sin embargo, al hablar de la elaboración de las empanadas, mencionó a su tatarabuela como si la hubiese conocido y hubiese vivido aquella época. El maíz porva, el pilón de cedro y la manteca lo llevaron a su niñez, a recordar a sus

padres y abuelos contando las historias del restaurante, de su tatarabuela y bisabuela, era “[...] tradición oral de mis padres y mis abuelos que nos contaban esas historias y uno boquiabierto escuchaba todo eso”⁵³.

Lo que sus abuelos y padres le contaron sobre la elaboración de las empanadas no es simplemente un cuento o una historia perdida en el tiempo. El maíz porva y la manteca de cerdo que utilizaba su tatarabuela se siguen usando hoy en día en el restaurante, lo que me indica que las historias de tradición oral, como las llama don Julio, no son tan solo eso. Estas historias han permanecido en las prácticas culinarias del restaurante, se han establecido en los cuerpos de quienes cocinaban y aún



Imagen 11 Manteca de cerdo con la que frien las empanadas en Las Margaritas

⁵² Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de mayo de 2018.

⁵³ Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de mayo de 2018.

cocinan en Las Margaritas. Su tatarabuela le pasó sus conocimientos a sus descendientes y no sólo de forma oral. Se puede decir que los conocimientos que se transmiten en las cocinas son de transmisión sensorial. Es decir, no se aprende a hacer de comer con tan sólo dar indicaciones verbales, se aprende con el cuerpo, con el sonido que generan las empanadas al fritarse, con los olores que suelta el conjunto de la manteca de cerdo y el maíz porva, con la textura y el color que debe tener la masa antes y después de fritarla. Existe por ende, una conjugación sensorial que permite que el cuerpo recuerde y recree lo que hacían las abuelas y sus madres en la cocina y que hoy en día se plasmen, casi de la misma manera, las preparaciones como antes se hacían.

He aquí la importancia del objeto como narrador (Woodward, 2007), pues no sólo permite “que la gente hable [...] de sus vidas, valores y experiencias” (p. 152), sino que también permite ver un subtexto corporal que se adquiere en el quehacer cotidiano a través de los sentidos. Permite que los sentidos cuenten gran parte de esa historia y la plasme en la realidad personal porque están dentro de uno, aparentemente en silencio bajo “una serie de operaciones ejecutadas maquinalmente” (Giard, 2000, p. 175). Los sentidos, como explica Jack Goody (2002), “son los medios de comunicación, que operan tanto a nivel fisiológico y cultural” (p. 17). Así, los sentidos se adquieren de dos formas, una a nivel fisiológico – lo que se puede percibir con el cuerpo –, y la otra a nivel cultural – los sentidos que nuestra cultura nos enseña y la manera cómo se usan. Por lo tanto, los objetos que posibilitan narrar una historia verbalmente están inmersos en el cuerpo a través de los sentidos, de esta forma, el cuerpo sensorial comunica lo que se dice de forma oral.

No obstante, don Julio recuerda en su narración una particularidad de la masa de las empanadas que cocinaba su tatarabuela, el aroma a cedro ¿Cómo puede él recordar ese olor cuando nunca probó aquellas empanadas? ¿Cómo puede compararlas con un vino de reserva y saborearse con tal exquisitez? Esto puede ser porque en la construcción cultural de los sentidos existe un cuerpo colectivo que ha establecido, en consenso, lo que hace que algunos alimentos sean agradables sensorialmente, como se explicó en el capítulo anterior. Por lo tanto, cuando don Julio habla de una “empanada tan gourmet como un vino de reserva” no está comunicando desde su cuerpo sensorial, sino que lo está haciendo desde un cuerpo colectivo sensorial que le enseñó que el aroma a madera en las empanadas le daban

un toque especial, las hacían más apetecibles. Además, cuando hizo la comparación con un vino de reserva, esta analogía facilitó que pudiera percibir los aromas que aquellas empanadas tenían y saborearlas en el presente.

Por otro lado, el olor y sabor que le otorgaba el cedro a las empanadas hizo que don Julio les atribuyera un aspecto moral al referirse a ellas como gourmet (exquisitas al paladar) puesto que “el olor no es solamente un fenómeno fisiológico, es también un fenómeno moral, ya que los olores son considerados como positivos o negativos, buenos o malos” (Synnott, 2003, p. 440) en este caso exquisitos.⁵⁴ Fenómeno moral que no es constitutivo del cuerpo individual sino desde el cuerpo colectivo, desde el conceso del grupo (Ibíd.).

Aunque en la época de su tatarabuela el aroma a cedro era parte importante en la preparación de la masa, también lo era el freír primero la masa en manteca de cerdo y luego fritar las empanadas en la misma. Este saber y hacer de la tatarabuela de don Julio es una práctica que se sigue haciendo en el restaurante Las Margaritas, y sin la cual, las empanadas de hoy en día no serían las mismas. Al preguntarle a don Julio si el INVIMA no había prohibido ya el uso de la manteca, me dijo: “¿Y por qué la van a prohibir? [...] Si prohíben la manteca de cerdo, se acaban las empanadas de Las Margaritas”⁵⁵. Pregunté eso porque en los pasillos de las cocinas de La Sabana, a principios del 2014, corría el rumor que se estaba debatiendo el uso de la manteca de cerdo en la preparación de alimentos de consumo masivo.



Imagen 1512 Manteca de cerdo derritiéndose para ser utilizada en el restaurante las Ojonas.

Cuando entrevisté a doña Margot (dueñas de las Ojonas), me comentó que la Secretaría de Salud Pública ya le había hecho llegar un comunicado en el que le pedía no utilizar más la manteca de cerdo para las preparaciones del restaurante. Sin embargo, me aclaró que cuando estaba en la cocina la seguía utilizando, pues “Es necesaria para darle ese toque

⁵⁴ Como explica Anthony Synnott (2003) el sentido del gusto está atravesado por el olfato, por eso al hablar de un olor, generalmente se relaciona a un sabor, por ejemplo, huele a naranja, o, a amargo.

⁵⁵ Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

especial, digamooooos, a la fritanga”⁵⁶. El Ministerio de Salud y Protección Social aprobó en marzo de 2015 la Resolución 0719 *Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública* en la cual se establece que la manteca de cerdo es “Alimento de Mayor Riesgo en la Salud Pública” (Resolución 0719, 2015, p. 20) ¿Qué será entonces de las empanadas de Las Margaritas?

Al igual que doña Margot, don Julio seguramente no dejará de utilizar la manteca de cerdo (como no ha dejado de utilizar las cucharas de palo). Aunque las reglas del juego están establecidas, como dice Michel De Certeau (2000), las estrategias también están a la orden del día. Sin embargo, puede que un día las estrategias no sean suficientes para seguir evadiendo la regla, puede que la regla se extienda más allá y que la manteca de cerdo ya no se pueda conseguir con la misma facilidad y que el siguiente dueño de Las Margaritas necesite buscar otras estrategias para conservar la particularidad de las empanadas. Algo así fue lo que sucedió con los tamales del restaurante La Puerta Falsa, como relata Don Carlos, dueño de ese restaurante, sobre los tamales:

Los tamales son recientes de lo que lleva el, el negocio funcionando. Un producto que se inició con el tamal santafereño. [...] Entonces el tamal santafereño era un tamal a base de harina de maíz, producto de la región, calabaza – que el propósito de la calabaza era hacer una textura más suave, más grata para el tamal que no fuera tan fuerte para para el maíz – y muy rico en carnes – llevaba la carne de res, la carne de cerdo, la longaniza, el pollo, y ya con esos cuatro nombres puede usted suponer el volumen y tamaño de cada producto. Entonces, se envolvía en, en... y su cocción era en, en hoja de chisgua. Esta hoja es de orden paramuno. Se consigue en la sabana pero en una producción muy de huerta. Entonces, al aumentar la población de la ciudad vienen los grandes consumos ¿Sí? Entonces uno, cuando la población de Bogotá era de trecientos mil habitantes el consumo podía ser de diez tamales, pero cuando ya es de tres millones pues eran más. [...] El tamal ha tenido una excelente demanda por parte de la comunidad, nosotros luchamos y tenemos grandes dificultades porque antes el manejo era más sencillo. Más sencillo y le cito ejemplos: el pollo. Usted el pollo hoy según la marca le da el sabor y el sabor depende del producto con que lo alimenta [al pollo], los concentrados te varia color y sabor del producto final. Entonces, es muy complejo uno mantener una misma disciplina en el sabor con respecto al pollo. Con respecto al arroz ¡y estoy seguro de equivocarme! [...] Yo aguanté hasta que habían veintiocho tipos de arroz de ahí pa delante no volví a prestarle atención. [...] Entonces, te estaba diciendo, se cambió el tamal con todas estas incidencias... [...] ese tamal que le contaba tan rico en carnes [...] quedó desalojado hace unos treinta años. [...] Entonces, como fue aumentando la producción, entonces ya no era nivel de huerta que conseguíamos, de cuatro o cinco o seis vecinos la chisgua para, para

⁵⁶ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

envolver, sino que había que coger grandes extensiones y eso no lo permiten. Sembrar plantas paramunas en el páramo y sacar tres fanegadas de eso... ¡No se puede! Entonces, nos tocó cambiar el tamal ¿Qué hicimos? [...] un tamal que fuera de aceptación general, pero el tamal ya no era envuelto en la hoja de chisgua y se redujo simplemente a una masa. [...] No nos preocupan las carnes ¿Por qué? Porque como nos preocupamos de la masa con un solo producto el pollo y un poquito de tocino ¿Sí? Entonces logramos un gran sabor. [...] Ya no es el tamal santafereño. Ahora hace cuarenta años tenemos el tamal de La Puerta Falsa. [...] Entonces, el tamal era un conjunto: era el sabor de la chisgua con la harina de maíz, con la calabaza... ¿Sí? Es un coctel. [...] Para nosotros la comida de antes era un ritual, era una magia ¿Sí? En la mente nuestra existe eso ¿Sí?... [...] Desde la manera en que se bate el producto: hacia la derecha, en el sentido de las manecillas del reloj... el otro [dice] que no, que es en el sentido contrario, otro [dice] que es en sentido horizontal, vertical. Son rituales, vicios en el buen término de la palabra ¿Sí? Que se mantienen, se mantienen.⁵⁷

Aunque los ingredientes con que se prepara el tamal de La Puerta Falsa han cambiado por la falta de los mismos ingredientes con los que se hacían al principio, o por no poder utilizar las mismas hojas en los que se cocinaban, tanto don Carlos como su madre han mantenido la calidad de la masa a partir del ritual de su elaboración. Batir del producto de una forma determinada, añadirle los ingredientes necesarios en los momentos exactos, así como el ejercicio práctico, corporal y sensorial hace que el tamal mantenga las particularidades de antaño. No se trata sólo de ingredientes, como decía don Julio al hablar de la manteca de cerdo como un elemento esencial para las empanadas, sino también de unos modos de hacer y unos saberes que las imposiciones del gobierno no podrán reemplazar, ya que el sustrato corporal de transmisión sensorial permanece tanto en la memoria del cuerpo sensorial colectivo, como en el cuerpo sensorial de estas cocineras y cocineros. Aunque los elementos hegemónicos, dominantes estén presentes en las resoluciones, los decretos y las leyes como algo *emergente* (Williams, 1997), también es cierto que parte de la cultura es *residual* y escapa de esto (Ibíd.).

Toda cultura incluye elementos aprovechables de su pasado, pero su lugar dentro del proceso cultural contemporáneo es profundamente variable [...] lo residual, por definición ha sido formado en el pasado, pero todavía se halla en actividad dentro del proceso cultural [...] como un efectivo elemento del presente Por lo tanto, ciertas experiencias, significados y valores que no pueden ser expresados o sustancialmente verificados en términos de la cultura dominante, son, no obstante; vividos y practicados sobre la base de un remanente – cultural tanto

⁵⁷ Entrevista Carlos Sabogal, restaurante La Puerta Falsa, 15 de mayo de 2015.

como social – de alguna formación o institución social y cultural anterior. (Ibíd., p. 144)

Lo residual, por lo tanto, no está presente sólo en seguir utilizando cucharas de palo, molinillos de madera y manteca de cerdo. Está interiorizada en las formas de hacer, en los saberes que se incorporan en el cuerpo a través de los sentidos y la práctica constante, en aquello que no se percibe fácilmente porque no se puede poner en palabras, como el saber mover la mano cuando se bate una masa, o escuchar, tocar y oler el alimento para saber en qué momento del proceso va, o saber que al triturar el ajo con una piedra queda el sabor pero no se sienten los dientes en la preparación. Son los rituales sensoriales y fisiológicos que al hacer de comer rectifican y recrean lo consensuado por el grupo, que facilitan que se escuchen estas narrativas y que los objetos mantengan su capacidad performativa.

Relatos del Ayer

El hablar de los utensilios que se usaban y se usan para las preparaciones en estos restaurantes no sólo dio paso para que sus dueños/as hablaran de sus experiencias, valores y vida, o de los alimentos y las preparaciones, también posibilitó reconstruir el espacio de la cocina de otros tiempos y los contextos en que éstas se encontraban. Este es un punto importante en este estudio puesto que “[l]a complejidad de una cultura debe hallarse no solamente en sus procesos variables y en sus definiciones sociales – tradiciones, instituciones y formaciones –, sino también en las interrelaciones dinámicas, en cada punto del proceso que presentan ciertos elementos variables e históricamente variadas” (Ibíd., p. 143).

De este modo, don Julio no sólo me contó cómo se hacían las empanadas, sino que también me contó cómo era la casa de su abuela y las cocinas en su niñez:

Mis antepasados compraron estos terrenos [refiriéndose a la casa donde queda hoy en día el restaurante] y entoes ya tenían el suficiente espacio hasta para hacer un solar gigantesco en donde tenían animales domésticos. En donde tener terreno para cultivar hortalizas y verduras. [...] Entonces, tú te puedes imaginar, tenían gallinas y cerdos ¿Sí? Y una vaca por ahí para dar la leche. Ellos tenían todo eso acá. Era como un solar gigantesco y tenía árboles frutales [...] incluían el papayuelo, tenían el durazno, el, el, el cerezo. También tenían el brevo y [...] el árbol de pera para sacar las peras de ahí. Yo alcancé a ver eso. Entonces traían las gallinas, y las gallinas daban sus pollitos y eran gallinas de pastoreo, ala. Los huevos también se utilizaban acá. ¿Usted se puede imaginar? Había una estufa de carbón gigantesca al lado del solar y ponían unas ollas

gigantescas de aluminio, y [...] ponían a hervir cantidades impresionantes de agua, ala. [...] sacrificaban las gallinas y las echaban ahí para que ablandaran las plumas y luego las desplumaban [...] ehmm... esa gallina recién sacrificada la echaba a la olla del ajiaco... Y las estufas de carbón con leña ¿Usted se puede imaginar cómo quedaría ese ajiaco? [...] Para las estufas de carbón, había burros que traían la leña aquí, ala. [...] En una época habían deshollinadores, más que todo en la candelaria para que viniera a limpiar las estufas. Era un oficio deshollinar, ala. [...] El horno de leña y la estufa de leña, lo tuvimos en el restaurante hasta 1982 y colocamos estufas a gas y toda esa vaina. Porque antes nos traían las toneladas de carbón. Y cuando las margaritas estaban funcionando. Que solamente abría los domingos, el carbón lo traían de La Calera.⁵⁸

La casa de aquella época que recuerda don Julio muestra cómo gran parte de la producción de alimentos se encontraba literalmente dentro del espacio de la cocina. No había necesidad de salir a comprar todos los ingredientes para cocinar y elaborar parte de las recetas que se hacían en el restaurante. La casa de la abuela no sólo era el lugar dónde se cocinaba, sino también dónde se producía los alimentos. Esto mismo se puede apreciar en el restaurante las Ojonas, cuando doña Margot me estaba contando sobre la cocción de las gallinas:

Esta estructura es bastante grande, entonces nosotras teníamos un sitio allá atrás dondeee, las gallinas a veces las dejábamos en jaula, más tarde mi mamá le mando hacer una casita para las gallinas, que era como un huequito que existe allá adentro y entonces era como por pisos, entoes acá en este piso se echaban por decir algo cincuenta, en este cincuenta y arriba cincuenta [indicándome con las manos el orden].⁵⁹

Aunque estas dos historias hacen referencia al hogar como sitio parcial de abastecimiento para las cocinas, también habla de un contexto particular. Teniendo en cuenta la época en que abrieron Las Margaritas (1902) y las Ojonas (1946), podría calcularse que parte de la niñez y adolescencia de don Julio y doña Margot transcurrieron entre las décadas de 1940 a 1960. Las primeras cinco décadas del siglo XX marcaron en Bogotá

[...] un intento claro de permitir el desenvolvimiento óptimo de las funciones urbanas básicas, como la disposición de las actividades administrativas civiles y de gobierno y la reorganización de las actividades de abastecimiento y de mercadeo [concentradas en San Victorino], así como la construcción de un marco normativo de producción del espacio urbano y la introducción de sistemas de servicios públicos domiciliarios [...]. (Cardeno Mejía, 2007, p. 23)

No era de extrañar que las casas que se adquirían en aquella época tuvieran espacios diseñados para el abastecimiento de alimentos, pues gran parte de la actividad comercial estaba concentrada en los barrios Voto Nacional y San Victorino –ubicados en el centro de

⁵⁸ Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

⁵⁹ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

Bogotá y de difícil acceso para quienes no tenían los medios de transporte necesarios (Ibíd.) – por lo que don Julio también recuerda el tranvía de mulas para llegar a dichos espacios.

Lo que realmente me interesa observar aquí es cómo Bogotá no dejó de ser un lugar más rural que urbano durante esas décadas. La gente todavía producía alimentos para sus hogares, cultivaban y criaban animales en sus casas, el adquirir alimentos no era un problema. ¿Cómo podía asegurar



Imagen 136 Fotografía del Tranvía de mulas, restaurante Las Margaritas

el presidente Harry Truman en 1949 “que más de la mitad del mundo viv[ía] en condiciones de miseria [...] su alimentación [era] inadecuada [y su] vida económica primitiva” (Escobar, 2004, p 19)? Este concepto de desarrollo denotaba más bien el posicionamiento de unos intereses económicos y el afán de alimentar a los países “subdesarrollados”, “pobres” y “hambrientos” (Ibíd.). Sin embargo, este discurso invisibilizó otras formas de producción de los alimentos, otros saberes y haceres que permitían tener otra forma de contacto sensible con el mundo.

Si bien es cierto que los espacios de las cocinas donde se producía parte del alimento no cambiaron radicalmente sino hasta el establecimiento de la ley 9 (1979) – que prohíbe tener en un mismo espacio las materias primas y preparar los alimentos –, también es cierto que la población de Bogotá crecía desmesuradamente desde mediados del siglo XX (Cardeño Mejía, 2007), por lo que comprar la leche para un día de trabajo en el restaurante era más económico que mantener las vacas y los costales de tomate, pera u otro producto más baratos que los insumos.⁶⁰ Sin embargo, estos factores no borran el hecho de que la transformación de estos espacios cambia parte de la corporalidad sensorial. No es lo mismo tomar un alimento de un árbol, ordeñar una vaca, matar un cerdo o una gallina para elaborar

⁶⁰ Es importante destacar: primero, que la población en las zonas urbanas empezó a crecer, en parte, por la llegada de campesinos que se quedaron sin trabajo en sus lugares de origen (Escobar, 2004), y segundo, que algunos productos alimentarios llegaban más económicos por las políticas de importación y exportación que se empezaron a tejer desde aquel discurso de Truman (Ibíd.)

con ellos diferentes preparaciones que ir a la plaza de mercado a comprar los suministros necesarios. Hay un cambio en las *afecciones moleculares*, es decir, cambios en los aspectos sensibles del cuerpo (Castro-Gómez, 2009). Pero tampoco se puede negar que persisten ciertos aspectos sensibles en el cuerpo que se transmitieron de forma sensorial con los saberes y haceres de bajar la pera del árbol, ordeñar la vaca, o matar el animal, pues es posible verlos en acción en las plazas de mercado cuando se huele, toca, mira y saborea un alimento para saber que está en el punto que lo deseamos. En este sentido, también se ritualiza la forma de escoger el alimento.

Los alimentos, como cualquier otro objeto, tienen unas propiedades organolépticas por sí mismos, un olor, un sabor, unas texturas y unos colores que lo identifican (Seremetakis, 1994) que, al entrar en contacto con el cuerpo colectivo, define los usos que se les dan. Es decir, al entrar en contacto con el cuerpo sensible se perciben sus propiedades, pero es el cuerpo colectivo el que a través de un “sistema simbólico [...] pone en orden el mundo sensible, clasifica y organiza la materia” (Douglas citada en Giard, 2000, p. 175) por lo que el ritual de escoger los alimentos que consideramos comestibles empieza cuando el cuerpo sensible se encuentra con esa materia sensible y organiza desde las percepciones del cuerpo colectivo las propiedades del alimento, haciendo que las prácticas sensoriales: los olores, los sonidos, las texturas y los colores le den sentido, en este caso, al mundo de la cocina. De esta forma, las prácticas culturales se ritualizan cuando “la experiencia simbólica de unidad de los sentidos [sinestesia] permite a una cultura entretenerse con la idea de la unidad de significado” (Sullivan citado en Howes, 2005, p. 162).

Estas narrativas hablan de unos saberes/haceres que atraviesan el cuerpo sensorial colectivo y dan forma a la realidad simbólica de un grupo. No obstante, también hablan de procesos que en un momento fueron dominantes a partir de la performatividad entre objeto/cuerpo que luego pasaron a ser residuales por los cambios en los discursos hegemónicos. Doña Margot recuerda:

Nosotros inicialmente tuvimos estufa de carbón, ¿um? Eran unas estufas grandísimas, igual que las que tenemos hoy de gas, pero eran de carbón. Recuerdo mucho que cuando mi mamá (porque este era un lote),



Imagen 1714 Estufa de gas, restaurante las

cuando ella construyó, ehh, estaban remodelando la cocina (que era de carbón) y tuvimos que cocinar, ehh, con leña. Con leña haciendo fogón en el piso, colocábamos las ollas en medio de cuatro piedras, pero le metíamos leña, para, para poder cocinar. [...] Hace unos cuarenta años cambiamos la estufa de carbón de la cocina por una de una de gas por, por modernizar. [...] Luego nos pidieron [el INVIMA] que quitáramos la de carbón que teníamos atrás por una de gas.⁶¹

El uso del fogón de piedras habla de una práctica que los indígenas utilizaban para cocinar antes de que los españoles llegaran (Patiño, 2012) y que no sólo permaneció en las cocinas después de que los franceses e ingleses trajeran con ellos, a mediados del siglo XIX, ideas de una cocina más “moderna” con estufas de carbón y leña (Martínez Carreño, 2012), sino que también permanece en la memoria sensible a través de los relatos orales, la transmisión sensorial y la práctica (aunque cada vez menos visible).⁶² “La particularidad de cocinar con leña es que “le da un sabor diferente, por ejemplo, ehh, cuando uno hace un asado y cocina en leña [...] la carne toma parte de los olores que suelta la leña”⁶³. Esos olores que impregna la leña no se pierden en su totalidad al cocinar en una estufa de carbón, puesto que no se elimina en su totalidad el uso de ésta, es más, la comida que se empieza a cocinar en las estufas empiezan a adquirir un olor nuevo, el de carbón: “la comida tenía un sabor diferente ¿Si? Tal vez no mejor, pero diferente”⁶⁴.

En el restaurante las Ojonas cambiaron una de las estufas de carbón y leña por una de gas “por modernizar”, es decir, rondaba la idea de que los espacios de la cocina debían tener algunas características diferentes para parecer más avanzadas. Sin embargo, decidieron no quitar la segunda estufa de carbón que tenían en la parte trasera del restaurante “[...] porque se cocinaban algunas sopas ahí”⁶⁵. Entonces, había todavía una esencia que debía permanecer en ciertas cocciones por lo que era necesario mantener aunque sea una estufa de carbón. Luego de unos años, fue el INVIMA que les pidió retirar la estufa de carbón que conservaban todavía, ya que no se podía tener equipos que no estuvieran “diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente

⁶¹ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

⁶² En varios de los viajes que he realizado por algunas de las regiones de Colombia conociendo la gastronomía propia de éstas, es posible encontrar en las carreteras y algunos restaurantes tradicionales informales el uso del fogón de tres piedras para cocinar.

⁶³ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

⁶⁴ Entrevista Carlos Sabogal, restaurante La Puerta Falsa, 15 de mayo de 2015.

⁶⁵ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

el uso previsto” (Decreto 3075, 1997, p.14). Las estufas de carbón, como contaba don Julio, eran difíciles de mantener limpias, se necesitaba un deshollinador, además, las personas que pasaban bastante tiempo cocinando allí podían enfermarse de las vías respiratorias. El problema real era que la estufa, en el caso del restaurante Las Margaritas, se encontraba en un espacio cerrado que era difícil de limpiar sin dejar residuos que pudieran contaminar los alimentos, y de otra parte era también difícil que el humo saliera del lugar previniendo enfermedades de las y los empleados/as.

Los sabores y olores que se perdieron al prohibir el uso de estas estufas han sido reemplazados por condimentos que permiten darle un sabor y olor particular y así conservar las propiedades organolépticas que la madera y el carbón le pasaban a la comida. Aunque esto parece una buena solución, lo que se transmitía sensorialmente – encender la leña, escoger un tipo de madera específica para darle olores particulares al alimento – se desvaneció de los espacios de las cocinas públicas, y por ende, las comidas que se preparan allí pierden la esencia.⁶⁶

Por otro lado, don Carlos, dueño del restaurante La Puerta Falsa, me narró cómo había iniciado el restaurante, realmente los servicios que empezaron a prestar en 1816 no eran precisamente de comidas tradicionales de Santafé de Bogotá como el ajiaco, los tamales, o las almojábanas, sino que ofrecían dulces y postres:

Se inició un negocio con el ánimo y la voluntad de hacer un apoyo a la curia, atendiendo la feligresía que atendía a las actividades religiosas con rituales muy largos, muy prolongados. Entonces, era obligatoria en esa entonces, y hasta no hace mucho tiempo, que los colegios hicieran presencia en estas actividades. La influencia religiosa, no sobra decirlo, era total. Y sí, era un mandato de la corona donde implicaba que debía inculcarse el idioma y la religión. [...] pensaron las abuelas que esos niños que salían tan tarde de estos rituales se les pudiese ofrecer cuando tuviesen libertad de hacer presencia aquí de algunos artículos ¿Sí? Como los dulces y los postres, pues era típico de aquella época.⁶⁷

El retrato que aquí se dibuja sobre el restaurante hace referencia a la importancia que tenía mantener a la feligresía, y de este modo, mantener también patrones hegemónicos como la

⁶⁶ Hablo de las cocinas públicas solamente porque en las cocinas privadas todavía se pueden encontrar estufas de carbón para preparar los alimentos. Además, todavía cuando se hacen asados fuera de la ciudad el utilizar leña y carbón es una práctica común.

⁶⁷ Entrevista Carlos Sabogal, restaurante La Puerta Falsa, 15 de mayo de 2015.

imposición del idioma y la religión. Lo interesante aquí, es observar la conexión que existía entre las preparaciones de los dulces y las monjas de conventos. Algunos de los dulces que preparaban “las abuelas”, cuenta don Carlos, eran el dulce de papayuela, los cascos de guayaba, y las brevas, entre otros, que se elaboraban en almíbares, es decir, vertiendo las frutas en una solución de agua con azúcar para ser conservadas. Dicha técnica fue utilizada en los grandes banquetes para festejos religiosos en Europa, aunque también en banquetes de la realeza (Toussaint-Samat, 2009). Al altiplano cundiboyacense llegó con las monjas que se instalaron en el Convento de Nuestra Señora del Rosario en Bogotá, quienes preparaban dulces en almíbares para los festejos religiosos que se celebraban en este lugar (Restrepo Manrique, 2012).

La cocina, como se dijo en el capítulo anterior, era una labor específica de las mujeres y un quehacer del hogar por cuenta de la división sexual del trabajo. No era de extrañar que fueran las monjas quienes trajeran ese saber/hacer al altiplano y se lo enseñasen a otras mujeres para que elaboraran aquellos dulces durante rituales religiosos. Por lo tanto, las preparaciones que se iniciaron en el restaurante de La Puerta Falsa respondían a un quehacer del hogar, de mujeres, para mantener vivos dichos rituales. Aunque estas preparaciones eran típicas de Europa y fueron traídas a América por las monjas, el cuerpo sensorial tanto de las mujeres que los preparaban como de quienes los consumían, dependían de la producción agrícola local, es decir, muchas de las frutas que se utilizaban para la elaboración de los almíbares se producían, mientras que la técnica y el factor cultural pertenecían al grupo dominante, las frutas utilizadas aparecieron como un factor emergente que aseguraba la permanencia de rasgos sensoriales del cuerpo colectivo del altiplano.



Lo mismo sucedió con los postres. Para finales del siglo XVIII se habían instalado en Santafé de Bogotá varios pasteleros franceses que empezaron a reproducir e imponer las

técnicas de su país de origen para la elaboración de tortas, cremas, confituras, entre otros (Ibíd.). En La Puerta Falsa se producían (y se siguen produciendo) las mantecadas, el postre de natas, el arroz con leche, las brevas con arequipe y la leche asada, como lo mencionó don Carlos. Como sucedió con los dulces, varias de las técnicas eran del grupo dominante, pero los ingredientes de algunas preparaciones, como la harina de maíz que se utiliza en las mantecadas eran propios de la cultura indígena.

Afectos y Efectos

Las narraciones que se fueron tejiendo en las conversaciones que sostuve con doña Margot, don Carlos y don Julio me llevaron al espacio de los afectos, entendidos como procesos que contemplan las *capacidades corporales* (Anderson, 2014) en tanto motores de la realidad social y su transformación. En otras palabras, existen discursos no verbales que están dentro del cuerpo y que emergen al ser afectados por otros cuerpos (ya sean humanos u objetos materiales) y que afectan al mismo tiempo a otros cuerpos a partir de las capacidades corporales que han adquirido (Ibíd.). Capacidades que se pueden traducir en las destrezas físicas y sensoriales que los cuerpos adquieren en la cocina, y que por ende, no son aprendidas individualmente, sino que son capacidades que se forman desde la colectividad.

Al hablar con doña Margot sobre cómo aprendió a hacer los tamales ella me comentó:



Imagen 1915 Doña Margot, restaurante las

La que me enseñó fue mi mamá [...] como le acabo de decir mi mamá era una persona muy estricta, ella decía: ¡Aprendan! porque el día que yo me muera ¿quién les va a enseñar, o qué van a hacer? Y era haciendo, ella por ejemplo nos decía cuando preparaba los tamales: hay que echarle esto, esto otro. Y ella también igual [decía] ¿Dónde está la pimienta? Se tenía todo listo y uno iba

echando a medida que uno iba preparando [...] Nos ponía a abrir el lomo y eso era un rollo... y ella se ponía bravísima [...] y decía: ¡Miren que dañaron eso por no ponerle cuidado y por no sé qué! [doña Margot cambió la voz a tono de queja imitando a su madre]. Creo que le aprendí el sabor a mi madre, sí, el sabor de tanto estar en la cocina

con ella. [...] Digamos con los tamales, mis hermanos dicen que son iguales a los de mi mamá. Además, creo que me parezco físicamente a ella... Entonces, la expresión de la cara, la actitud, pues, el correr para arriba y para abajo. Yo soy una persona que todavía voy a Abastos... mi mamá hasta cuando estaba bien malita todavía iba a Abastos.⁶⁸

Recordar a su madre, su tono de voz, las capacidades físicas y sensoriales que ella le enseñó para desenvolverse en la cocina, el oler, tocar, escuchar, saborear los alimentos y las preparaciones, saber que falta un poquito de pimienta o adherir un poco de algo más, aprender a cortar y moverse dentro de la cocina genera unos afectos hacia su madre que no se nombran, que están incrustados en su cuerpo, en sus propias destrezas y cuerpo sensorial. De esta forma, su cuerpo no es el único afectado por sus capacidades corporales. Por una parte, no sólo estas capacidades corporales, sino también el parecido con su madre afecta los cuerpos de sus hermanos. Al verla y al probar los tamales recuerdan a su madre, sus cuerpos reconocen los sabores del hogar y reconocen las sensibilidades que su madre les inculcó y que su abuela inculcó a su madre (aunque no es nombrado, ni totalmente consciente). Por otra parte, sus capacidades corporales han sido capaces de afectar los alimentos que prepara al darle las mismas características que su madre les daba. Transformar esos objetos sensibles y proporcionarles una sensibilidad propia que los hacen esos platillos y no otros, y por lo tanto, remarcan lo transmitido sensorialmente por sus ancestros. En esos cuerpos (humanos y materiales) se instaura una geografía: los sabores de Gámeza, afectando su entorno (comensales) porque está en su cuerpo la capacidad de hacerlo.

Por ende, los afectos se mueven constantemente de cuerpo en cuerpo, de alimento en alimento, de preparación en preparación y, aunque no siempre despierten los mismos sentimientos y emociones, están constantemente presentes, puesto que el “cuerpo está imbricado en un conjunto de relaciones que se extienden más allá de él y lo constituyen” (Ibíd., p. 9). Es a partir de esos afectos y el encuentro con otros cuerpos y sus afectos que las personas actúan de la forma en que lo hacen en situaciones particulares y nunca de la misma forma. Es el encuentro de esos cuerpos y esos afectos que hacen que cada situación sea irrepetible aunque a veces haya patrones similares. Y son esos encuentros los que hacen posible un cambio en el entorno social.

⁶⁸ Entrevista Margot de Rubio, restaurante Magolita las Ojonas, 20 de mayo de 2015.

Mencioné anteriormente las emociones y los sentimientos como factores diferentes al afecto, pero no separables de éste. Por un lado, los afectos se encuentran instaurados en el cuerpo y no se puede dar cuenta anticipadamente de lo que causarán en un momento dado y bajo unas condiciones de interacción determinadas, mientras que los sentimientos y las emociones son factores que se pueden nombrar (por ejemplo, la felicidad, la tristeza, la envidia, etc.), lo que permite ser conscientes de éstas con cierta antelación o en el momento en que se presentan dichas interacciones (Anderson, 2014; Lara y Enciso Domínguez, 2012). Sin embargo, las emociones y los sentimientos pueden dar paso a que los afectos que afloran en una interacción tomen un rumbo determinado, o que en una interacción por los afectos que entran en juego nazcan unas emociones o sentimientos específicos o que todos entren en juego antes, durante y después. Así pues, se habla de estas interrelaciones como el *giro afectivo*: un “nuevo lector de la vida social [que] tiene diferentes caras, en definitiva más de una. El afecto, la emoción, y los sentimientos. En efecto, el giro afectivo es un poco poliamoroso, su romance no es con “un” amante exclusivo, es más bien el *affair* con una tensión en la que participan varios términos” (Lara y Enciso Domínguez, 2012, p. 108).

Por ejemplo, cuando estaba hablando con don Julio, dueño del restaurante Las Margaritas, sobre la cocina de su abuela, el solar, la estufa de carbón y los tranvías de mulas, la música de fondo le hizo exclamar: “Uhhh, esa música. La Veleñita... el maestro Francisco Benavides Caro, compositor de Vélez, Santander. Interpretada en tiple ¡además! Entonces son cosas, una nostalgia [se le entrecortó la voz] ¡Me está dando usted en las fibras del alma!”⁶⁹.

En ese momento no había emociones o sentimientos en juego, pero los afectos que generó recordar a su abuela, el solar, su niñez (desde el cuerpo sensorial) en conjunto con la música que se estaba reproduciendo, hizo que don Julio pudiera expresar en palabras lo que la interacción conmigo, con sus recuerdos, le estaba causando. Es más, yo también fui afectada en ese momento, me sentí apenada por haber encendido ese sentimiento de nostalgia y abrir esa puerta tan personal que estaba guardada allí en su cuerpo. El momento fue tan incómodo que don Julio me dijo luego de estar en silencio por unos tres segundos:

⁶⁹ Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

“Entonces ¿Qué otra cosa?”⁷⁰. Al reflexionar sobre lo sucedido encontré que los afectos “[tratan] de comprender los múltiples cambios que constituyen lo social y las repercusiones que dichos cambios tienen sobre los cuerpos, las subjetividades, los humanos, ‘aunque irreducible[s] a lo individual, lo personal, lo psicológico’” (del Sarto, 2012, p. 46). En otras palabras, la nostalgia que produjo nuestro encuentro y la pena que sentí al haber causado ese sentimiento hacen referencia a unos patrones sociales que ya han sido instaurados en nuestro habitus (por las concesiones hechas en el grupo colectivo), pero que al mismo tiempo, nos hacen entender los cambios que se han producido a nivel social y personal en nuestro entorno.

La palabra nostalgia, si se entiende a partir del verbo griego *nostalghó*, como explica Nadia Seremetakis (1994), debe verse por las palabras que la componen, “*nostó* y *alghó*. *Nostó* significa Yo regreso, Yo viaje (de nuevo a mi casa); el sustantivo *nóstos* significa regresar, *the journey* [...]. *Alghó* significa Yo siento dolor [...] y el sustantivo *álghos* se caracteriza por el dolor que uno siente en el alma y el cuerpo” (p. 4). La nostalgia que don Julio sintió fue precisamente esta de la que habla Seremetakis. Él regreso a su casa, a un contexto determinado donde la vida era diferente y en ese viaje que hizo del presente al pasado también reconoció esos cambios y los sintió en las fibras del alma, en el cuerpo. Yo, al sentir pena, también reconocí el viaje que había hecho don Julio y me envolví en ese contexto que no me pertenecía, me dejé afectar.

Pienso que acá se puede hacer una conexión entre afecto y cuerpo sensorial. Me es imposible pensar que esas capacidades corporales no están atadas a las imágenes que se forman desde lo sensorial, es decir, de recordar o experimentar los olores, las texturas, los colores, los ruidos que producen y reproducen el estar o acordarse de una cocina, de los alimentos, de las preparaciones. Lo que posibilitó esos afectos, sentimientos y emociones que entraron en juego en nuestra conversación fue el cuerpo sensorial y la performatividad de dichos objetos, la sinestesia, entendida como “traer muchos o todos los sentidos simultáneamente a ser parte del juego” (Howes, 2006, p. 162).

⁷⁰ Entrevista Julio Ríos, restaurante Las Margaritas, 28 de marzo de 2014.

La conjugación entre las imágenes que permite formar el cuerpo sensorial y los afectos también se ve reflejado en lo que me comentó don Carlos, dueño de La Puerta Falsa, sobre su niñez:

Lo que más recuerdo y añoro con nostalgia [...] eran los postres, porque los postres se adornaban con pétalos de flores... y se hacían muchas figuras preciosas y uno los pétalos los consumía, eran parte de, del postre ¿Sí? [...] Siempre hacían adornos con los pétalos, la figura, la forma, la policromía de colores, uhmmm [como si estuviera saboreando los colores], la diversidad de formas, imborrables y de grata recordación.⁷¹



Aunque la nostalgia de la que habla aquí don Carlos también lo lleva al pasado y a hablar de los cambios en la elaboración de los postres (cambios que se refieren a transformaciones sociales y culturales dentro de la cocina), no es una nostalgia que denote dolor, más bien se refiere a la pérdida de un toque que hacía de esas preparaciones algo extraordinarias. Lo que también hace diferente esta nostalgia es la relación directa que tiene con lo sensible de los pétalos, el añorar las formas y los colores (como si fueran también los sabores – factor sinestésico) y la conexión directa que tiene con la memoria.

Por lo tanto, la relación entre el giro afectivo y el cuerpo sensorial activa la memoria para que el pasado permanezca en el presente. Los afectos, las emociones, los sentimientos y el cuerpo sensorial colectivo posibilitan no sólo que se mantengan algunos alimentos y utensilios para las preparaciones, sino que también permiten que se “perfor[e] la interpretación social, confundiendo su lógica, luchando contra sus expectativas” (Lara y Enciso Domínguez, 2012, p. 103). No es gratuito que en la práctica de estas cocinas todavía se utilicen cucharas de palo, manteca de cerdo y piedras para majar los alimentos. Son formas que luchan desde el giro afectivo y el cuerpo sensorial para no ser opacadas por las políticas instauradas con el Decreto 3075 (1997) y la Resolución 2674 (2014). Se convierten en luchas políticas que permanecen de forma residual gracias a los afectos y a aquello que es transmitido sensorialmente.

⁷¹ Entrevista Carlos Sabogal, restaurante La Puerta Falsa, 15 de mayo de 2015.

Conclusiones

Los procesos culturales relacionados con la forma en que se producen y manipulan los alimentos no son estáticos. Responden a complejas dinámicas que implican a las normas que exige el comercio internacional, a nociones que se van normalizando a través de los intercambios de alimentos, técnicas y utensilios entre países. En este sentido, el mestizaje culinario pone en disputa los saberes y haceres que intervienen constantemente en la formación de espacios como la cocina y la producción de alimentos. Saberes y haceres que han sido intervenidos a partir de políticas públicas que, al intentar proveer mejores alimentos, han invisibilizado también otras prácticas, técnicas y maneras de comer. Aunque existe la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo ha encaminado iniciativas que promuevan el turismo gastronómico en las regiones de Colombia, estas políticas no son suficientes para evitar invisibilizar o perder ciertas prácticas culinarias contrapuestas a las Resoluciones 2764 y 719, que regulan las formas de producción y manipulación de los alimentos, y lo que se puede considerar benéfico para comer.

Todo lo anterior apunta a que la cocina es un campo en disputa. Históricamente, la noción de la nutrición ayudó a consolidar ideas sobre los espacios ideales para cocinar, los menajes que se deben usar y las maneras en la mesa con la idea de que hacer de comer y comer se convirtiera en espacios menos riesgosos para la salud, y que los alimentos proporcionaran los nutrientes necesarios (sin dejar de lado que estos procesos también involucraban intereses comerciales). La idea de productos alimenticios más inocuos, saludables y nutritivos trascendió fronteras con las normas intergubernamentales. El desarrollo, mayor producción agrícola para asegurar el alimento a todas las gentes del mundo, trajo consigo también problemas. Se exigía la tecnificación del campo, pero no todos los que trabajaban en el campo podían costear la maquinaria. Así, no sólo se invisibilizaron formas de producción tradicional, sino que muchos campesinos carecían condiciones materiales para poder asegurarse buenos alimentos y muchos cayeron en la pobreza.

Ahora bien, al entender estas dinámicas y los cambios que se han impuesto en lugares tan banales como el cambio en los materiales de los utensilios me permitió ver cómo la cocina

constituye un espacio importante para disputarse los procesos culturales culinarios. De este modo, las prácticas, los sentidos y los afectos en la construcción de este campo social son de gran importancia para fisurar ideas que provienen del grupo dominante. El mundo de las cocinas no puede ser pensando sin hacer referencia a los saberes y haceres que se construyen en ellas: de aquellos que cambian y los que permanecen de forma residual.

En todo contexto en el que nos desenvolvemos los seres humanos existen unas cosas materiales con las que entablamos relaciones y creamos nuestro mundo. Transformamos esas cosas materiales para darles un significado y un valor. Las aprovechamos para construir nuestras culturas e impregnarles así unos símbolos que nos distinguen y nos hacen particulares. Decidimos esos significados, valores y símbolos a través del contacto y las percepciones que tenemos de aquellas cosas materiales, así, lo sensible de esas esas cosas materiales entran en juego en las construcciones sociales. Es decir, cuando nuestros cuerpos entran en contacto con las propiedades sensoriales de éstas decidimos su uso y su valor y se vuelven símbolos, lo que permite que creamos unas imágenes en el campo social a partir de sus olores, texturas, sabores colores y ruidos (campo visual).

Los utensilios de cocina son una de esas cosas materiales que se encuentran en el mundo y que hacen parte esencial en la construcción de las cocinas. Con ellos es posible elaborar platos y realizar técnicas, pero también sirven como portadores de distinción simbólica, como sucedió en el siglo XIX, cuando preparar alimentos más higiénicos y de mayor calidad nutritiva también dependía de los utensilios que se usaran en el proceso.

Así mismo, en el siglo XIX cuando los alimentos nutritivos estaban en auge, se “diagnosticó” qué alimentos eran propicios para comer (los productos traídos de Europa) y cuales causaban enfermedad (los endémicos). Para prevenir que existieran cuerpos enfermos se establecieron “dietas normales” y delegaciones de higiene que regulaban esas dietas y las formas de preparar los alimentos.

Esto indicaba esta transformación en las cocinas era una nueva forma de interactuar en ese espacio. Estos utensilios, como objetos performativos, posibilitaban un tipo de interacción en la cocina que abría las puertas a entender las prácticas que allí se daban como más higiénicas. El cambio también introdujo una sensibilidad distinta, se necesitaba aprender a

utilizar las estufas, a cocinar de otras formas. Por lo que se podría decir que los cuerpos eran atravesados por lo sensible de estos objetos, y por ende, ponían su percepción del mundo a tambalear. Aunque es necesario decir que también permanecieron otras prácticas que se visualizan en las preparaciones de los tres restaurantes que visité: los rituales de escoger los alimentos – de olerlos, saborearlos, tocarlos –, de menear la mano hacía un lado y no hacía otro, de agregar los ingredientes en momentos determinados para que tenga el sabor, olor, color y textura deseados.

La performatividad que envuelve el uso de los utensilios en las cocinas, se presenta también en la cosecha y producción de alimentos. La noción de desarrollo trajo consigo la idea de que el campo debía ser tecnificado para producir alimentos en mayores cantidades y así acabar el hambre en el mundo. Esta performatividad creó dos campos sociales distintos: el moderno y el no moderno. Utilizar las tecnologías “necesarias” para cultivar establecía unos cuerpos particulares que eran encasillados en esta nueva dicotomía, lo que por un lado, invisibilizó e invalidó los saberes y haceres que los campesinos llevaban practicando por varios siglos, y por otro, creó unos cuerpos hambrientos y malnutridos por falta de condiciones materiales. En otras palabras, la imposición de unas maquinarias específicas para la producción de alimentos en conjunto con obligación de producir unos alimentos específicos hizo varios que varios campesinos se quedaron por fuera del sistema impuesto, unos perdiendo la producción de sus cultivos por la baja competitividad y otros porque se quedaron sin terrenos para cultivar, por lo que se quedaron sin un sistema productivo, y por ende, con pocos recursos económicos. Esto hizo que no tuvieran el dinero suficiente para alimentarse bien y que sus cuerpos físicos denotaran lo que se había predicado en un principio: hambre y malnutrición.

En 1979 entra a regir la Ley 9 que interviene en la producción, fabricación, distribución y comercialización de alimentos con el fin de asegurar que los productos que se elaboraban fueran higiénicos y saludables, y así, proporcionaran los nutrientes necesarios para mantener un cuerpo sano. Años más adelante, se reglamenta parcialmente esta Ley con el Decreto 3075 de 1997 y también se regula con la Resolución 2674 de 2013.

La implementación de estas regulaciones trae consigo unas reglas específicas en el campo social de la cocina pública. Para empezar, exigen unos cambios en el cuerpo a nivel físico

como usar delantal, cubrecabezas, mantener las uñas cortas y sin esmalte, lavarse las manos repetitivamente, entre otras. Si bien es cierto que en todos los restaurantes se cumplen estas normativas, también es cierto que existen otras lógicas que no son las impuestas por la Resolución cuando se trata de aplicarlas. Por ejemplo, se usa un delantal para prevenir que se ensucie la ropa que se viste a diario o porque simplemente es el uniforme que se debe llevar en el trabajo. Lavarse las manos constantemente se hace, no es porque pueda haber contaminación cruzada, sino porque a nivel sensorial no se quiere pasar unas propiedades organolépticas de un alimento a otro.

Las formas en que lucen estos cuerpos y las prácticas físicas que llevan a cabo muestran por una parte, características del entretejido social que se forman en las cocinas, y por otra, los condicionamientos físicos que trabajar en una cocina forman. Por ejemplo, usar delantal, tapabocas y demás accesorios es solo necesario para quienes manipulan los alimentos, es decir, es propio de las cocineros/as y de los ayudantes de cocina, de esta manera, muestran el lugar que ocupan dentro de este espacio. Mientras que lavarse las manos, por ejemplo, muestra cómo se va desgastando el cuerpo a partir de la práctica. Es inevitable que el cuerpo físico se desgaste, pero hay unas prácticas dentro de las cocinas que hacen que este proceso se vuelva más lento y menos doloroso.

La Resolución exige el cambio en los materiales de los utensilios por unos menos porosos y fáciles de limpiar, lo que se traduce, en materiales plásticos o metálicos para usar dentro de las cocinas públicas, por lo que en éstas se deberían usar cucharas metálicas, molinillos y tablas de plástico, entre otros. Sin embargo, en las cocinas que visité se siguen utilizando tablas, molinillos y cucharas de madera, y también me fue posible encontrar una piedra como majador de alimentos. El seguir utilizando estos utensilios facilita llevar a cabo las tareas en la cocina. Las cucharas y las tablas de madera son menos pesadas, de esta forma menear los alimentos o limpiar las tablas sigilosamente para poder usarlas de nuevo hace de estas tareas menos arduas, y por lo tanto, que el cuerpo se desgaste más lentamente. Así mismo, la relación entablada con estos utensilios ha generado unas destrezas que ayudan a percibir cuando un alimento está en el punto deseado. Por ejemplo, cuando doña Clara iniciaba a majaba el ajo ejercía más fuerza al principio que al final de la actividad, el ir

disminuyendo la fuerza le indicaba que el ajo estaba llegando al punto que lo deseaba: que se sintiera el sabor pero no los dientes.

Aunque esta destreza pareciera sólo física, también lo es sensorial. El sonido de los golpes va indicando el punto al que se va llegando, el olor que expide el ajo en su primer golpe revela que se está cumpliendo bien con el trabajo, la textura que va dejando en la tabla muestra si los golpes han sido suficientes o si todavía falta el golpe final. Entonces, los movimientos que se ejercen en las cocinas no responden sólo a la fisionomía corporal y lo que ésta es capaz de hacer, es la combinación entre esas capacidades fisionómicas y el desarrollo las percepciones sensoriales.

Las cocineras al realizar las preparaciones y moverse por las cocinas parecían danzar con los ruidos que allí se producían. Los olores las transportaban de una preparación a otra, se detenían en alguna para saborear los alimentos que allí se cocían. Entablaban una conversación sensorial con lo sensible de los alimentos y los utensilios con los que allí se encontraban. Sabían cuando añadir la sal, batir el chocolate, tapar la olla, verter el guiso. El lenguaje que estaban empleando no era un lenguaje verbal, era un lenguaje sensorial, el cual ha sido aprendido de generación en generación, que permanece de forma sensorial porque ha sido transmitido sensorialmente, haciendo de estas prácticas sensoriales, prácticas residuales que las normativas no ha podido transgredir en su totalidad.

En las cocinas no se aprende simplemente dando instructivos, diciendo: ahora hay que verter esto y aquello, amase hasta que quede homogéneo, pique hasta que quede bien delgadito. En la cocina se aprende haciendo, y aprender haciendo, implica activar los sentidos. Sin embargo, sabemos que sentidos activar porque nos ha sido ensañado cuáles son esos sentidos que se activan. Se aprende colectivamente los niveles de percepción, distinguimos un alimento que está en su punto, del que se encuentra dañado o no lo suficiente maduro porque se ha grabado en nuestro cuerpo, en nuestro habitus, los olores, colores, textura, ruidos que produce el alimento en cada una de sus etapas. Han sido las experiencias que hemos tenido con nuestras madres, y nuestras madres con nuestras abuelas, que nos permiten desenvolvemos como lo hacemos dentro de este campo. Hablo de las madres y abuelas, porque en la mayoría de las veces que se trajo a colación cómo habían aprendido a cocinar tanto don Julio como doña Clara, doña Margot y don Carlos, en

sus narrativas aparecía el recuerdo grato de sus bisabuelas, abuelas y madres. Esto no es de extrañar, hasta hace poco las cocinas fueron espacios designados a las mujeres y tareas del hogar.

Esas prácticas sensoriales que se establecían con el alimento y los utensilios, esa performatividad que permitían esos mismos objetos, esas narrativas que me fueron contadas sobre las madres y abuelas, me hicieron pensar cómo y quiénes han construido los espacios de las cocinas, encontrando que los saberes y haceres, estos mismos de los que he hablado acá y que se impartieron a nivel sensorial en un principio, y por mucho tiempo, por mujeres, han sido invisibilizados con la entrada de la gastronomía como una ciencia que puede ser estudiada. Ciencia que fue elaborada por hombres para poder ocupar los espacios públicos de las cocinas ¿Cómo aprendieron a cocinar? Tal vez si les preguntáramos a los “chef” cuáles son sus primeros recuerdos de una cocina y de hacer de comer, se remitirían a las cocinas de sus casas, a sus madres y abuelas también. Sin embargo, toqué este tema sin expandirme mucho en él porque fue otra idea hegemónica que encontré en estos espacios, y el cual, da pie para plantearse otra pregunta de investigación (tal vez para mi doctorado o para que el lector/a se interese en él) y revisar el papel que juega la construcción del género en estos espacios y, la necesidad de crear unas epistemologías desde nuestro lugar, nuestras prácticas, nuestros saberes/haceres para entender mejor el entramado social, y así, fisurar parte de la cultura dominante/hegemónica.

Estos saberes/haceres que nos han transmitido sensorialmente – que se constituyeron principalmente en los espacios privados de los hogares por mujeres – se han modificado parcialmente por las normativas impuestas. Por ejemplo, se ha prohibido el uso de las estufas de leña y carbón. Los aromas que brotaban de éstas se impregnaban en los alimentos, y de esta forma, pasaban a nuestros cuerpos justo en el momento que olíamos o saboreábamos la preparación. Con la desaparición de estas estufas en el espacio de las cocinas públicas también empezaron a desaparecer los rasgos sensoriales que estos dejaban en los alimentos en el cuerpo sensorial (tanto colectivo como personal). Lo mismo está teniendo a suceder con el uso de la manteca de cerdo para la elaboración de algunas de las preparaciones. No sé hasta qué momento sea posible mantener las estrategias que se han venido utilizando en estos restaurantes para evitar que la norma cambie las prácticas

sensoriales que se pasan a los alimentos. Tal vez prohíban la venta de manteca de cerdo, la elaboración de las cucharas, molinillos y tablas de madera, pero tengo la esperanza de que estas sensibilidades que distinguen las prácticas sensoriales culturales de otras, que no se homogenizado aún, que han logrado permanecer de forma sensorial desde la conquista – no solo por el uso de la madera como material para la elaboración de utensilios, sino también porque se ha ritualizado las maneras de hacer, y de esta forma, los saberes de transmisión sensorial – emprendan una lucha más contundente que la que se disimula bajo las estrategias.

El hecho de que estas estrategias hayan permanecido en el tiempo, que se empleen cuando las reglas de juego ya han sido establecidas, es por la capacidad de afección que se ha incorporado en nuestras capacidades corporales. Capacidades físicas y sensoriales que se desarrollaron en relación a otros cuerpos y que guardan rasgos de esos cuerpos (ya sean materiales o humanos), que afloran y se nombran en la interacción con otros cuerpos como emociones y sentimientos. Así, las emociones y sentimientos que se presentaron durante las entrevistas me mostraron cómo el emplear estas estrategias respondía a unas conexiones afectivas con su pasado, con sus madres, con sus abuelas, con sus hogares. Por eso creo que los afectos son parte importante para la transformación social. Los afectos nos pueden movilizar a exigir cambios en el entramado social, a que otras formas de ser y existir también se validen (sin pretender que estas se vuelvan hegemónicas), a que en las cocinas no sea un “delito” utilizar cucharas de palo o manteca de cerdo, a que no se invisibilicen, ni homogenicen las prácticas sensoriales.

Referencias Citadas

- Anders, Valentín et al. 2015. *Etimologías de Chile*. De www.dechile.net:
<http://etimologias.dechile.net/?higiene> (03/05/2015).
- Anderson, Ben. 2014. *Encountering Affect. Capacities, apparatuses, conditions*. Surrey: Ashgate.
- Appadurai, Arjun. 1991. *La vida Social de las cosas*. México D.F., México: Editorial Grijalbo.
- Asamblea Nacional Constituyente. 1886. *Constitución Política de la República de Colombia de 1886*. De Secretaria General de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.:
<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=7153#1>
(20/05/2015).
- Bejarano, Horacio. 1979. *Los cronistas de Indias*. Tunja: Ediciones la Rana y el Aguila.
- Bolívar, Ingrid Johanna y Flórez Malagón, Alberto Guillermo. 2005. Cultura y poder: El consumo de carne bovina en Colombia. *Nómadas* (22): 174-185.
- Bourdieu, Pierre. 1977. *Outline of a theory of practice*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bourdieu, Pierre. 1999. El conocimiento por cuerpos. En *Meditaciones pascalianas*. Pp. 169-214. Barcelona: Anagrama
- Bourdieu, Pierre. 2003. *Campo de Poder, Campo Intelectual*. Buenos Aires: Quadrata Editorial.
- Caldas, José Francisco. 1810. *Continuación del Seminario del Nuevo Reyno de Granada*. De Biblioteca Nacional de Colombia, Biblioteca Digital:
http://www.bibliotecanacional.gov.co/recursos_user/digitalizados/fquijano_9_pza1.pdf
(03/05/2015).
- Cardeño Mejía, Freddy Arturo. 2007. *Historia del desarrollo urbano del centro de Bogotá (Localidad de los Mártires)*. Colombia: D'Vinni S.A.

- Carême, Antonin. 1844. *L'Art de la cuisine française*. Paris: Dentu.
- Carrington, Christopher. 2013. Feeding Lesbian Families. En Carole Counihan, & Penny van Esterik (eds.), *Food and Culture* (Tercera ed). Pp. 187-210. Nueva York: Routledge.
- Castro-Gómez, Santiago. (2009). El dispositivo de movilidad. En *Tejidos oníricos : movilidad, capitalismo y biopolítica en Bogotá (1910-1930)*. Pp. 59-102. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana.
- Clark, Dylan. 2013. The raw and the Rotten: Punk Cuisine. En Carole Counihan, & Penny van Esterik (eds.), *Food and Culture* (Tercera ed). Pp. 231- 244. Nueva York: Routledge.
- Codex Alimentarius. 1997. *Higiene de los alimentos. Textos básicos (4ta ed.)*. De OMS y FAO: <http://www.fao.org/docrep/012/a1552s/a1552s00.pdf> (20/05/2015).
- Codex Alimentarius. 2015. *Acerca del Codex*. De Codex Alimentarius. Normas internacionales de los alimentos: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF (30/05/2015).
- Consejo Nacional Legislativo. 1886. *Ley 30 de 1886 , Que crea Juntas de Higiene en la Capital de la República y en las de los Departamentos y Ciudades Principales*. De Alcaldía de Bogotá: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=2774> (20/05/2015).
- Counihan, Carole. 2013. Mexican's Food Voice and Differential Consciousness in the San Luis Valley Colorado. En Carole Counihan, & Penny van Esterik (eds.), *Food and Culture* (Tercera ed). Pp. 173-186. Nueva York: Routledge.
- De Certeau, Michel. (2000). *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. México D.F.: Universidad Iberoamericana.
- De León y De León, Leonardo F. y De León Barrios Edwin Francisco. 2004. *Transporte de productos alimenticios en el área rural de América Central y Panamá*. De

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/y5711s/y5711s01.pdf> (09/10/2015).

Decreto 3075. 1997. De Secretaria General de la Alcaldía de Bogotá:

<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337> (30/05/2015).

Domingo, Xavier. 1996. La cocina precolombina en España. En Janet Long, *Comida y conquista: consecuencia del encuentro entre dos mundos*. Pp.17-30. México D.F.: Universidad Autónoma de México.

Elias, Norbert. 1989. *El proceso de la civilización*. Madrid: Fondo de Cultura Económica.

Escobar, Arturo. 2004. *La invención del tercer mundo: construcción y reconstrucción del desarrollo*. Bogotá: Norma.

FAO. 1981. *FAO: its origins, formation and evolution. 1945-1981*. De Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/3/a-p4228e.pdf> (09/10/2015).

FAO. 2013. *Historia de la publicación*. De Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/docrep/w6419s/w6419s02.htm> (30/05/2015).

Forero Caballero, Hernando. 2009. *Momentos históricos de la medicina colombiana*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia Biblioteca Digital.

Freidel, Robert. 1993. Some matters of substance. En Steven Lubar & David Kingery (eds.). *History from things. Essays on Material Culture*. 41-50. Londres: Smithsonian Institution Press.

Giard, Luce. 2000. Segunda parte. Hacer de Comer. En Michel de Certeau, Luce Giard, & Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y Cocinar* (A. Pescador, Trad., págs. 151-257). México D.F., México: Universidad Iberoamericana.

Giraldo de Puech, María. 1986. *Así eramos los Muiscas*. Bogotá: Editorial Norma.

- Goody, Jack. 2002. The anthropology of the senses and sensation. *La Ricerca Folklorica* (45): 17-28.
- Gracia-Arnaiz, Isabel. 2007. Comer bien, comer mal: la medicalización comportamiento alimentario. *Revista Salud Pública México* (49): 236-242.
- Gramsci, Antonio. 1999. *Selections from the Prison Notebooks of Antonio Gramsci* (Q. Hoare y G. Nowell Smith, Trads.). Londres: ElecBook.
- Guthman, Julie. 2008. "If they only knew": Colorblindness and universalism in California alternative food institutions. *The Professional Geographer* 60(3): 387–397.
- Hernández, Mario; Miranda, Néstor; Mariño, Consuelo; Cárdenas, Hugo; Wiesner, Carolina. 1990. *La salud en Colombia. Análisis Sociohistórico (primera parte)*. De Salud Colombia: <http://www.saludcolombia.com/actual/salud54/informe.htm> (20/05/2015).
- Holden, T. J. M. 2013. The Overcooked and the Underdone: Masculinities in Japanese Food Programming. En Carole Counihan, & Penny van Esterik (eds.), *Food and Culture*. Pp. 119-136. Nueva York: Routledge.
- Howes, David. 2006. Scent, sound and synaesthesia. Intersensoriality and material culture theory. En Christopher Tilley, Webb Keane, Susanne Küchler, Patricia Spyer, & Michael Rowland (eds.), *Handbook of material culture*. Pp. 161-172. Londres: SAGE publications Ltd.
- Illera, Carlos Humberto. 2012. *Nuestras Cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Lara, Alí y Enciso Domínguez, Giázú. 2013. El Giro Afectivo. *Athenea Digital*, 13(3): 101-119.
- Le Breton, David. 2007. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva visión.

- Ley 9. 1979. De Secretaria General de la Alcaldía de Bogotá:
<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=1177> (30/05/2015).
- Maffia, Diana. 2007. Epistemología feminista: la subversión semiótica de las mujeres en la ciencia. *Revista Venezolana de Estudios de la Mujer* 12(18): 63-98.
- Maquel, Jacques. 1993. Objects as instruments, Objects as Signs. En Steven Lubar, & David Kingery (eds.), *History from things. Essays on Material Culture*. Pp. 30-40. Londres: Smithsonian Institution Press.
- Martínez Carreño, Aída. 2012. *Mesa y cocina del siglo XIX*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Mejía Escobar, Alicia (coord.). 2009. *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo*. Medellín: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- MinCit. s.f. *Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria en los Estados Unidos*. De Ministerio de Comercio y Turismo: www.mincit.gov.co/tlc/descargar.php?id=69773 (09/10/2015).
- Mitchell, W.J.T. 2003. Mostrando el ver: una crítica de la cultura visual. *Estudios Visuales* (1): 19-40.
- Naciones Unidas. 2015. *Historia de las Naciones Unidas*. De Organización de las Naciones Unidas: <http://www.un.org/es/aboutun/history/1941-1950.shtml> (30/05/2015).
- Nieto, Mauricio; Castaño, Paola; Ojeda, Diana. 2005. Ilustración y orden social: el problema de la población en el Seminario del Nuevo Reyno de Granada. *Revista de Indias* LXV(235): 683-708.
- Oseguera Parra, David. 2001. La comida: ¿lugar de encuentro entre disciplinas científicas? *Revista de Estudios sobre las culturas contemporáneas* 7(13): 141-151.
- Patiño, Victor Manuel. 2012. *Historia de la cultura material en la América equinoccial* (Vol. Tomo I. Alimentación y Alimentos). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Pringle, Peter. 2003. *Food Inc. Mendel to Monsanto - the promises and perils of the biotech harvest*. Nueva York: Simon & Schuster.

Prown, Jules David. (1993). The Truth of Material Culture: History or Fiction? En Steven. Lubar, & David. Kingery (eds.), *History from things. Essays on Material Culture*. Pp. 1-19. Londres: Smithsonian Institution Press.

RESOLUCIÓN 2674. 2013. De INVIMA:

<https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/resoluciones/resoluciones/2013/2674.pdf> (30/05/2015).

Resolución 719. 2015. De Ministerio de Salud y Protección Social:

http://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%200719%20de%202015.pdf (30/05/2015).

Restrepo Manrique, Cecilia. 2012. *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Resorio. 1653-1773 ° 1776-1900*. Bogotá: Ministerio de Cultura.

Sáenz Rovner, Eduardo. 2001. La misión del Banco Mundial en Colombia, el gobierno de Laureano Gómez (1950-1951) y la Asociación Nacional de Industriales (ANDI). *Cuadernos de Economía* 20(35): 245-265.

Sánchez Gutiérrez, Enrique. 2012. *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura.

Sánchez Navarro, Dennis; Lis-Gutiérrez, Jenny Paola; Campo Robledo, Jacobo y Herrera Saavedra, Juan Pablo. 2013. Estudio sobre Plaguicidas en Colombia. *Estudios Económicos Sectoriales*, 7: 1-286.

Sarto, Ana. 2012. Los afectos en los estudios latinoamericanos. Cuerpos y subjetividades en Ciudad Juárez. *Cuadernos de Literatura* (32):41- 48.

Seremetakis, Nadia. 1994. The memory of the senses, Part I: Marks of the transitory. En Nadia Seremetakis (ed.), *The senses still: Perception and memory as material culture in modernity*. Pp. 1-18. Chicago: University of Chicago Press.

- Serje, Margarita. 2011. *Al revés de la nación: territorios salvajes, fronteras y tierras de nadie*. Bogotá: Ediciones Uniandes.
- Serna, Sonia. 2011. Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá. *Tabula Rasa* (14): 265-294.
- Swenson, Rebecca. 2013. Domestic Divo? Televised treatments of Masculinity, Femininity and Food. En Carole Counihan, & Penny van Esterik (eds.), *Food and Culture* (Tercera ed).Pp. 137-153. Neva York: Routledge.
- Synnott, Anthony. 2003. Sociología del olor. *Revista Mexicana de Sociología* 65(2): 431-464.
- Tannahill, Reay. 1988. *Food in History*. Neva York: Three Rivers Press.
- Toussaint-Samat, Maguelonne. 2009. *A history of food*. Chichester: Wiley-Blackwell.
- Vargas, Luis Alberto. 2002. El Mestizaje de la Alimentación en América Latina. En Héctor Bourges, José M. Bengoa y Alejandro M. O'Donnell (coords.), *Historias de la Nutrición en América Latina*. Argentina: SLAN.
- Vargas de Castañeda, Rósula. 1998. *La vida cotidiana del Altiplano Cundiboyacense en la segunda mitad del siglo XIX*. Tunja: Academia Boyacense de Historia.
- Williams, Raymond. 1997. *Marxismo y literatura*. Barcelona: Ediciones Península.
- Williams-Forson, Psyche. 2013. More than just the “Big Piece of Chicken”: The Power of Race, Class and Food in American Consciousness . En Carole Counihan, & Penny van Esterik (eds.), *Food and Culture* (Tercera ed).Pp. 107-118. Neva York: Routledge.
- Woodward, Ian. 2007. *Understanding Material Culture*. Londres: SAGE Publications.

Anexo 1: Formato de certificado

Yo, Diana Marcela Vernot van Arcken, declaro que este trabajo de grado, elaborado como requisito parcial para obtener el título de Maestría en Estudios Culturales en la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Javeriana es de mi entera autoría excepto en donde se indique lo contrario. Este documento no ha sido sometido para su calificación en ninguna otra institución académica.

Firma

Diana Marcela Vernot van Arcken

3 de agosto de 2015