

Agosto 24 de 2007

## La empanada, como plato emblemático del país, tiene además un sentido cultural y antropológico



Cocina parental es la heredada en el hogar.



Además de las tradiciones colombianas, habrá encuentros sobre la gastronomía peruana.

Así lo deja ver una investigación en torno a ese plato que se presenta en el encuentro Colombia Provoca, en el Jardín Botánico de Medellín.

A pesar de ser un plato de la tradición colombiana, la receta más antigua de la empanada se remonta a las tablas de Babilonia, cerca del año 1.600 antes de Cristo.

"Alguna vez -subrayó Humberto Palacio, rector de la Colegiatura Colombiana-, la empanada fue más una técnica de conservación y transporte de alimentos que se fue convirtiendo en un plato por sí mismo".

Detalles como este se encuentran en la investigación 'Empanada santa caridad divina', realizada a lo largo de ocho meses por Luz Marina Vélez, decana de la carrera de gastronomía del mismo centro universitario.

"Viene del término empanar, que originalmente es guardar algo entre dos láminas de pan", agregó Palacio.

### Su Llegada a América

La empanada llegó a América de la mano de los gallegos, que la esparcieron por el continente con los cambios lógicos que resultaron de su encuentro con los ingredientes del Nuevo Mundo.

Dejó atrás las láminas de pan para emplear la masa de maíz. Y el relleno, también llamado recado, empezó a incluir la papa y otros ingredientes, hasta convertirse en el plato criollo emblemático por excelencia.

Y la investigación de Vélez, centrada en la empanada como ícono de nuestra cocina parental, rastreó unas 254 empanadas diferentes en el territorio colombiano.

### La empanada como sustento social

El estudio también observa a la empanada desde lo antropológico: es decir, de la carga simbólica que ha representado para pueblos y provincias. "Con ella -agregó el rector de la colegiatura- se han construido catedrales y microempresas. Se ha convertido en el sustento de muchas familias y se analiza cómo se va convirtiendo en una especie de producto sagrado para la familia y la región".

Sí, se han construido iglesias, resalta Palacio: "Porque no hay iglesia de pueblo pobre que no haya sido construida con el esfuerzo de la comunidad. Y en lo primero que esta piensa para conseguir algo es en hacer ventas de empanadas".

Para acercar al público los resultados de esta investigación, se preparó una 'cata' de empanadas diaria dentro de las actividades de Colombia Provoca, en Medellín.

En esta degustación comparativa, Humberto Palacio y Luz Marina Vélez examinan ocho diferentes modalidades de este plato, resaltando diferencias que pueden estar en el recado o en la masa. Incluyeron seis tradicionales y dos nuevas propuestas.

La clásica de las clásicas, según esta presentación es la empanada de iglesia, la llamada 'vaticana', porque está rellena solo de papa.

También presentarán la empanada clásica paisa y la de pipián del Cauca, la de huevo de la Costa, que no debe confundirse con la arepa e' huevo. Otra es la empanada cambray, valluna, que "infortunadamente está en vías de extinción", explica Palacio.

## Formas y rellenos

Según la forma que le dan a sus bordes, una empanada puede ser lisa o bolero (también llamada repique, que hace referencia a las ondas que tienen algunas, o rasguño, forma hecha con la uña).

La de huevo del Caribe: tiene relleno picado de cerdo y un huevo entero. Hecha la empanada, se abre por un extremo y se le echa un huevo entero.

La de cambray es dulce. Se hace con afrecho de maíz, melao y con pasta de pandebono.

## Programación de Colombia Provoca

El encuentro Colombia Provoca se desarrolla en el Jardín Botánico de Medellín.

### Actividades del sábado:

11 a.m. Cata de ají

Conversatorio: La comida familiar de los 60 y del nuevo siglo en Bogotá.

1:30 p.m. Panel: ¿El Perú es un país gourmet?

2 p.m. Cata de empanadas

4 p.m. El papel de la cocina parental en la internacionalización .

### Actividades del domingo:

2 p.m. Cata de empanadas.

2:30 p.m. Fallo del Premio Nacional de Gastronomía.

4 p.m. Caracterización, función e importancia de los recetarios manuscritos.

## Cocina de la casa

Además de la muestra gastronómica presente en todo festival, Colombia Provoca hace énfasis en lo académico. "Esta línea articula todas las actividades y permite que no sea otro festival de toldos que venden comida -explicó Humberto Palacio, rector de la Colegiatura de Medellín-. Este año la propuesta académica gira en torno del rescate de la cocina parental: la cocina hogareña, la que se prepara bajo el principio del afecto, la cercanía con la familia".

Esta se encuentra incluso en establecimientos en los que se atiende a la gente no como a un cliente, sino como a un pariente.

Esta cocina, explicó, se va volviendo una cocina regional, e incluye no solo ingredientes, sino también utensilios, procesos, procedimientos y principios.

En ese sentido, Colombia Provoca tiene una programación de conversatorios, exposiciones y clases de cocina centradas en este tema. En ese marco, se hará también la presentación de dos catas: la de empanadas y la de ajíes y embutidos de nuestra cocina, cada una sustentada por investigaciones académicas.

LILIANA MARTÍNEZ POLO  
REDACTORA DE EL TIEMPO

[http://www.eltiempo.com/vidadehoy/2007-08-25/ARTICULO-WEB-NOTA\\_INTERIOR-3692901.html](http://www.eltiempo.com/vidadehoy/2007-08-25/ARTICULO-WEB-NOTA_INTERIOR-3692901.html)