

UNA COCINA EXPRÉS. CÓMO SE COCINA UNA POLÍTICA PÚBLICA DE PATRIMONIO CULINARIO

Juana Camacho

Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH)

Introducción

En diciembre de 2011, la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura presentó públicamente ante el Consejo Nacional de Patrimonio Cultural el documento “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia”. El consejo es el máximo órgano asesor del gobierno en materia de salvaguardia, protección y manejo del patrimonio cultural de la nación. En febrero de 2012, y luego de sugerir la profundización de algunos temas y acciones, el consejo avaló la iniciativa y recomendó su adopción formal por parte del ministerio. Desde entonces, el país cuenta con una política que tiene como objetivo reconocer y proteger “los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de la población” (Mininterior 2011). La política es parte de una serie de acciones recientes del Ministerio relacionadas con el patrimonio culinario, que incluyen el Premio Nacional de Gastronomía, las escuelas de formación en gastronomía tradicional y la edición de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia.

La propuesta de política llama la atención por el ámbito cultural desde donde se formula y por el papel que otorga al estado en el reconocimiento y la valoración del patrimonio alimentario y culinario

nacional. El imperativo de la salvaguardia resulta particularmente llamativo en tanto la comida y la cocina no han tenido prominencia en los procesos de construcción de la nación ni han operado como símbolos unificadores de la identidad cultural nacional. No existe en el país una cocina unificada ni un plato o una comida nacionales; por el contrario, Colombia es un país de tradiciones culinarias regionales que se han configurado de acuerdo con los ecosistemas locales, las historias de ocupación territorial y los particulares desarrollos económicos. Promover y fomentar la alimentación y las cocinas tradicionales, como pilar de la identidad, la memoria y la cohesión social, también sorprende en un país donde la percepción de la comida y las cocinas tradicionales como pobres, simples, con poco refinamiento culinario y estético, e inadecuadas en términos nutricionales, es un discurso de larga duración.

En muchos espacios, además, la cocina cotidiana sigue siendo poco valorada social y económicamente por ser una práctica femenina, mundana y doméstica, prejuicio que se exagera con el clasismo acendrado, y porque frecuentemente la cocinera o la empleada del servicio doméstico (peyorativamente denominada sirvienta, *guisa* o *manteca*) es de origen rural o popular. La cocina colombiana también se desvaloriza cuando se mide con los estándares de la gastronomía francesa, de la “cocina internacional” y, más recientemente, de las dietas balanceadas y saludables. La ausencia de una cultura alimentaria en el país es un argumento que se repite en diversos ámbitos institucionales y académicos. Al respecto, un imperativo de los discursos, las intervenciones y las políticas estatales modernas ha sido la transformación de los malos hábitos alimentarios del pueblo colombiano, mediante el cambio cultural dirigido y de acuerdo con nociones hegemónicas de progreso, modernidad, higiene y salud (Escobar 1995; Pedraza 1999).

Históricamente, la planificación y la regulación alimentaria y nutricional en Colombia no han sido parte de una agenda integral y sostenida del estado. No obstante, desde mediados del siglo XX se han puesto en marcha políticas nacionales dirigidas a la producción, la distribución, la fortificación y el consumo de alimentos. En las últimas dos décadas el tema de la comida ha despertado un mayor interés público a raíz del aumento de los precios de los alimentos y las recurrentes crisis alimentarias, de la reestructuración de la producción agroalimentaria

mundial y de los problemas de salud asociados con la transición nutricional¹. En consideración de los problemas alimentarios y nutricionales del país y de los compromisos gubernamentales adquiridos en las cumbres mundiales de la alimentación y los Objetivos del Milenio, en 2008 se aprobó la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) como política de estado multisectorial y multidimensional (Consejo Nacional de Política Económica y Social [Conpes 113] 2008)². En 2009 se decretó la Ley 1355 que considera la obesidad como una enfermedad crónica y una prioridad de prevención y atención. La sanción de la PSAN ha redundado en la implementación de planes de acción sectoriales, como las cadenas productivas agroalimentarias del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, los proyectos de biofortificación masiva de los principales alimentos nacionales para reducir la deficiencia de micronutrientes, y los planes departamentales y municipales de seguridad alimentaria y nutricional. Lo alimentario, pues, se ha convertido en un eje transversal de la política pública.

Simultáneamente y siguiendo una tendencia mundial, el país vive un auge de movimientos e iniciativas de la sociedad civil urbana y rural, alrededor de la producción, la distribución y el consumo de alimentos. Estas incluyen propuestas de seguridad, soberanía y autonomía alimentaria de comunidades campesinas, negras e indígenas; proyectos de agroecología y agricultura urbana; redes de mercadeo justo; restaurantes de cocina étnica, de comidas rápidas, de menús *light*, de productos *gourmet*, de platos eróticos y afrodisiacos, además de todo tipo de cursos y escuelas de cocina, festivales, publicaciones, programas y concursos. La alimentación es un nuevo fenómeno económico, social, político, ecológico y cultural.

¹ Se refiere al consumo de dietas con predominio de alimentos procesados, tales como azúcares refinados, carbohidratos y grasas saturadas, y a estilos de vida sedentarios (Bermúdez y Tucker 2003; Popkin 2001).

² La concertación y ejecución de la política está a cargo de la Comisión Nacional Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Cisan), en la que participan los ministerios de Protección Social; Agricultura y Desarrollo Rural; Comercio, Industria y Turismo; Educación Nacional; Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial; la Agencia Presidencial para la Acción Social; el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, y el Departamento Nacional de Planeación.

En este escenario, la propuesta de política patrimonial para la alimentación y las cocinas tradicionales del Ministerio de Cultura no deja de tener visos novedosos. En primer lugar, porque en las políticas alimentarias y nutricionales focalizadas, cuyos enfoques técnicos privilegian la relación costo-beneficio, la cultura solo aparece de manera retórica y como un asunto de preferencias de uso y consumo. En consecuencia, las acciones públicas se orientan hacia la educación nutricional de la población para mejorar la calidad de la ingesta y la nutrición. En segundo lugar porque, en el actual marco multicultural que rige la gestión pública nacional, lo cultural se ha asociado principalmente como tema y atributo de las minorías étnicas, para las que se recomienda diseñar acciones diferenciales de acuerdo con sus particularidades culturales, alimentarias y nutricionales, y con su condición de pobreza, vulnerabilidad e inseguridad alimentaria (Conpes 113 2008; Departamento Nacional de Planeación 2010).

Este artículo trata sobre la relación entre comida, cultura y política. Más específicamente, se enfoca en algunos de los aspectos de la iniciativa legislativa del Ministerio de Cultura, para examinar algunas de las posibilidades, tensiones y contradicciones presentes en la formulación de una política alimentaria y culinaria, desde una óptica patrimonial, tema que no ha sido un eje de trabajo de esta entidad. Más que hacer un análisis exhaustivo de la política o un juicio de la acción ministerial, me interesa reflexionar sobre cómo, con la adopción de la agenda patrimonial de la Unesco, y en un contexto de auge alimentario y de fragmentación de la acción estatal, se naturaliza la idea de la tradición y de la autenticidad alimentaria y culinaria, y se invisibiliza la problemática histórica y contemporánea de la alimentación y la cocina en Colombia.

Conceptualmente me apoyo en Shore (2010), quien plantea que las políticas públicas no son solo procesos técnicos de planificación y administración de recursos, sino que también son construcciones socio-culturales y prácticas políticas inmersas en procesos sociales cotidianos y en mundos de sentido, mediante las cuales el estado moldea a los sujetos y regula las relaciones sociales. Como expresión de la historia, la cultura y las relaciones de poder de la sociedad que las genera, las políticas también reproducen ideologías (Ramírez 2010); en este

caso, arrastran sesgos y ambigüedades culturales relativas a la comida tradicional y popular. En consecuencia, algunas de las medidas de salvaguardia de los conocimientos y prácticas tradicionales que propone la política se orientan no solo a la transformación de las manifestaciones culturales que se quieren proteger, sino también al moldeamiento de las identidades, los comportamientos y los gustos alimentarios de las poblaciones a las que se dirige la política, tanto en la esfera pública como en el hogar.

Metodológicamente, este trabajo combina etnografía, análisis de texto y conversaciones con distintos participantes del proceso de la política. Debo aclarar que mi perspectiva es un tanto ambivalente. Como observadora participante fui delegada por el Instituto Colombiano de Antropología e Historia, entidad asociada al Ministerio de Cultura, para asistir a la primera discusión pública de la política. Dado mi interés y mi trayectoria profesional en el tema agroalimentario, fui incluida dentro del grupo de asesores ad hoc de esta³. Tal condición me dio una oportunidad privilegiada para conocer los puntos de vista de actores con variadas experiencias en el campo gastronómico y culinario, pero también me confrontó con los retos de conceptualizar un tema complejo y traducirlo en medidas de gestión con impacto público y con consecuencias sociales⁴. En este sentido, mi reflexión apunta a señalar las dificultades que se enfrentan en la articulación institucional de un tema que ha ido cobrando importancia, tanto en la política pública como para la ciudadanía en general.

De otra parte, atendiendo una preocupación inherente a las ciencias sociales sobre la manera como se produce el conocimiento, como se representan las situaciones o fenómenos estudiados y el uso que se hace del saber que se genera (Brosius 2000; Escobar 2000), reconozco las limitaciones de la política estatal derivadas tanto del conocimiento experto como de las relaciones del poder. Así mismo, reconozco que mi conocimiento personal es situado y parcial (Haraway 1988; Harding 1998),

³ Asistí a dos reuniones de discusión de la política, la primera en septiembre de 2011, en Santa Marta, y la segunda, un mes después, en Cali.

⁴ He optado por omitir los nombres de las distintas personas con quienes conversé sobre este tema.

y que mis argumentos presentan una perspectiva etnográfica inicial y subjetiva sobre un hecho de interés público y académico cuya comprensión, como cualquier buen vino, requiere reposo y maduración.

Estructuralmente este artículo está dividido en tres partes. La primera esboza el contexto de patrimonialización de la alimentación que sirve de antecedente de la política; le sigue una descripción del proceso de formulación y socialización de esta, y finalmente se centra en algunas de las acciones incluidas en las estrategias de fomento y salvaguardia, para lo cual se apoya en una reflexión sobre el papel de la cultura en las políticas, los discursos y las prácticas alimentarias en Colombia.

La comida al caldero patrimonial

La inclusión de las artes culinarias como un campo del patrimonio inmaterial es un fenómeno mundial muy reciente, que surge con la inclusión de conocimientos, expresiones y tradiciones vivas en las nuevas definiciones del patrimonio. Originalmente enfocadas en los bienes materiales e inmuebles, los nuevos conceptos del patrimonio abarcan otras manifestaciones, tangibles e intangibles, que se consideran fuentes de diversidad y creatividad cultural porque se transmiten de generación en generación, dan sentido de identidad, arraigo histórico y memoria a la nación (Unesco 2003, 2004). En 1996, en una reunión sobre Turismo Cultural en América Latina y el Caribe en La Habana, la Unesco había insistido en la importancia del patrimonio gastronómico como un bien cultural fundamental para la competitividad económica y turística de la región. Pero solo desde 2010 la Unesco incluyó la cocina francesa, la comida mexicana, la cocina nacional turca y la dieta mediterránea en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (PCI).

El auge contemporáneo del patrimonio se ha asociado con procesos de democratización de la sociedad civil en tanto se articula con los principios de los derechos humanos, la equidad, la sostenibilidad y el respeto mutuo entre comunidades (Unesco 2003). El énfasis del PCI en los derechos de los portadores de la tradición a desarrollar procesos y prácticas culturales cotidianas propias ha abierto nuevos escenarios

para que grupos sociales minoritarios afirmen sus particularidades culturales y obtengan reconocimiento social y/o económico, mediante la activación de expresiones artísticas, orales, musicales o culinarias, entre otras. Así mismo, el patrimonio se ha convertido en una nueva fuente de empleo e ingreso de diversos sectores poblacionales vinculados con emprendimientos culturales como el turismo, la gastronomía, la artesanía o el desarrollo sostenible. En tal sentido, el patrimonio se valora y se promueve como un nuevo factor de bienestar social y desarrollo económico⁵.

La gestión del patrimonio, sin embargo, no está exenta de tensiones, fricciones y negociaciones entre los diversos actores que participan en la definición, la producción y los beneficios de la patrimonialización (Álvarez y Medina 2008b; Chaves, Montenegro y Zambrano 2010; Espeitx 2004). Quién decide qué es patrimonializable y qué no, con qué criterios, cómo se selecciona lo que puede o no ingresar a las listas representativas del patrimonio y cómo se define su protección y/o su inserción en nuevos escenarios sociales y económicos son asuntos en los que se conjugan distintos intereses y relaciones de poder (Kurin 2004). A la vez que visibiliza a unos, el patrimonio puede ser un factor de exclusión, marginación y desigualdad. En tanto campo de conocimiento experto, con sanción legal y que genera valor, el patrimonio tiene efectos sociales, materiales y simbólicos; es fuente y expresión de poder simultáneamente (Álvarez y Medina 2008a).

En el caso de la comida, la adopción de los discursos y las políticas globales del patrimonio por parte de las instituciones a cargo de la política y la gestión cultural tiene un ángulo positivo en tanto permite introducir y legitimar nuevas percepciones y sentidos culturales que no se consideran en las políticas e intervenciones convencionales. El discurso del patrimonio retoma argumentos que los antropólogos

⁵ Aunque el sector alimentario juega un importante papel en la economía nacional, no existen datos censales o estadísticos, oficiales o del sector privado, desagregados o consolidados, sobre el desempeño económico del sector de la cocina colombiana. La heterogeneidad del sector y el nivel de movilidad e informalidad en los estratos más bajos limitan la medición. Los estudios de las fuentes consultadas no permiten comparabilidad: Ministerio de Industria, Comercio y Turismo; censo de Infocomercio de Servinformación; revista *La Barra*; Fenalco y Cámara de Comercio de Bogotá.

han venido planteando desde hace ya varias décadas (Counihan y Esterik 1997; Goody 1983; Mead 1943; Messer 1984; Mintz 1985; Weismantel 1988): que la comida es un hecho cultural complejo asociado a la historia, al conocimiento, la identidad, la memoria y el ambiente. El énfasis en el pasado y la tradición también pone de relieve el origen rural, campesino y popular de la cocina colombiana, del cual las élites han buscado distanciarse emulando dietas y modales extranjeros. No se debe olvidar que hasta hace poco era frecuente escuchar, entre las clases medias y altas urbanas, casi como una letanía, la frase: “El campo empobrece, embrutece y ennegrece”.

La mirada hacia el ámbito doméstico permite visibilizar los conocimientos y el trabajo femenino, en particular de las mujeres de sectores subalternos. Al igual que en las cocinas europeas (Capatti y Montanari 2003; Mennell 1985), en Colombia las mujeres campesinas y de sectores populares han jugado un importante papel cultural en la formación de tradiciones y gustos alimentarios regionales al dejar su impronta culinaria en las ventas callejeras, en los restaurantes y en las cocinas de las clases acomodadas. En este sentido, la patrimonialización abre el camino para la valorización económica, social y simbólica de productos y formas culinarias poco conocidas e incluso despreciadas, que se convierten en marcas de la diversidad y la diferencia cultural (cf. Montenegro incluido en este volumen). Tal es el caso de ciertos platos del Pacífico y del Caribe, hechos con ingredientes como coco, pescado o mariscos, borojó (*Borojoa patinoi*) y condimentos simbólicos del exotismo y erotismo con que se representa a las comunidades negras y mestizas de esas regiones. O los alimentos y productos de origen amazónico, antes tenidos como “comida de indios”, y hoy asociados con consumos saludables y ecológicos propios de la sabiduría y el manejo ambiental ancestral indígena. Este es el caso de la farinã y el casabe o de frutos como el asaí (*Euterpe oleracea*) y el copoazú (*Theobroma grandiflorum*). Incluso algunos tubérculos andinos, propios de la dieta campesina, de poco valor social y gastronómico, como los cubios (*Tropaeolum tuberosum*), las rubas (*Ullucus tuberosus*) y las hibias (*Oxalis tuberosa*), han empezado a revalorizarse como productos de la agrobiodiversidad nativa y del conocimiento tradicional.

A medida que adquieren un nuevo estatus social, se legitiman y se incorporan como elementos decorativos o acompañamientos de preparaciones de lujo. En el actual auge global de la comida, las cocinas tradicionales adquieren relevancia por su doble condición de alternativas alimentarias, nutricionales y de salud, así como fuente de entretenimiento que ofrece nuevas experiencias sensoriales, estéticas y de distinción social. En tal sentido, la comida tradicional se inserta en el fenómeno de la economía de la experiencia (Pine y Gilmore 1998; Sanín 2010), y de la omnivoría cultural (Johnston y Baumann 2007), en donde la vivencia gastronómica adquiere valor económico, social y simbólico como fuente de placer, vivencia memorable y diferenciación social.

Económicamente, la valorización patrimonial de la comida tradicional también es una opción laboral para distintos actores que participan en la producción, la distribución, la transformación y/o la venta de los productos o platos. La comida tradicional es una fuente de ingresos directos en todos los niveles socioeconómicos: desde los nichos de mercado internacional y los restaurantes más exclusivos hasta las ventas ambulantes informales. Productores de distintas escalas, empresarios, intermediarios, procesadores, almacenes de cadena, supermercados, restaurantes, chefs, entidades privadas, ONG son parte de los múltiples actores que participan en la cadena agroalimentaria de la comida colombiana. No obstante, generalmente quienes más se benefician no son los pequeños productores o las comunidades locales sino aquellos que logran darles el mayor valor agregado al situarlos en nuevos modos de producción y consumo cultural, que se basan en la mercantilización de la diversidad natural y cultural y en su patrimonialización. Tal es el caso de los exportadores de productos de nostalgia para los compatriotas en el extranjero, las tiendas *gourmet* que comercializan alimentos campesinos y artesanales a mayores precios, o los nuevos y selectos restaurantes de comida colombiana a los que solo pueden acceder quienes cuentan con los medios económicos para hacerlo.

Otro aspecto de la valoración patrimonial es que la selección de ciertos productos y recetas como emblemas de la tradición y la autenticidad descontextualiza, fragmenta y fractura el campo cultural más amplio de la cocina de un grupo social, al transformar los significados, los valores

y las funciones de estos elementos según los nuevos contextos de circulación (Espeitx 2004, 2008). Esto es particularmente notorio con el uso de ciertos ingredientes con atributos étnicos, exóticos o nostálgicos que se reestetizan, se reinterpretan y se resignifican para facilitar su entrada en los selectos circuitos económicos y culturales de comensales urbanos modernos. Es decir, se reinscriben en un circuito de refinamiento (y esnobismo) social. Surgen entonces platos con mezclas sorprendentes, como el cañón de chigüiro en salsa de corozo; la ensalada de hormigas culonas, cubio y mango; el pollo en chicha; los ñoquis de ñame; la morcilla con queso azul o el puré de arracacha con pistachos. Así, lo que termina ofreciéndose comercialmente y a los turistas cosmopolitas, como parte de la auténtica experiencia gastronómica colombiana, son fusiones culinarias que incorporan algún ingrediente o técnica tradicional.

En estos casos, además de la comida *per se*, lo que se consume son las nuevas representaciones e imaginarios de la cocina colombiana, cuyos sentidos socioculturales y afectivos difieren de aquellos que tienen para los comensales locales o en sus lugares de origen. Si bien lo mismo podría decirse de otras mercancías culturales, la experiencia alimentaria y el gusto se forjan en contextos sociales y geográficos concretos y en procesos de aprendizaje cultural (Birch 1999; Mennell 1985). La comida tiene una poderosa carga emocional e identitaria, en tanto es uno de los vehículos primordiales de transmisión de afectos primarios en la familia y de definición de formas de identificación y diferenciación social (Counihan y Esterik 1997). Por eso, no es lo mismo comer una comida casera en el hogar que un platillo de lujo en un restaurante o una preparación regional en la capital del país.

Ahora bien, con respecto a la concepción misma del patrimonio, como lo señalan Álvarez y Medina (2008b), aunque las nuevas definiciones han buscado explícitamente otros términos y marcos conceptuales para reemplazar aquellos del folclor, los presupuestos y los lineamientos de las políticas culturales siguen siendo similares en cuanto el énfasis en el registro, la documentación, la preservación y la exhibición. En el caso de la política para la alimentación y las cocinas tradicionales del Ministerio de Cultura, también resuenan ecos del funcionalismo y del folclor en la caracterización de la cocina tradicional como una expresión cultural cuya función es proporcionar estabilidad grupal, identidad colectiva

y cohesión social. Estas perspectivas privilegian aspectos románticos, nostálgicos, curiosos o festivos de la comida que apelan al sentimiento, la moral y el orgullo nacional y regional, y que dejan poco lugar para las dimensiones sociales y económicas de la gastropolítica⁶, tales como los accesos diferenciales, en cantidad y calidad al alimento, por edad, género o clase social. Al respecto, el secretario de Historia, Arte y Cultura del Instituto Smithsonian, Richard Kurin (2004), ha planteado que los criterios de la convención de la Unesco son muy idealistas porque consideran la cultura como algo esperanzador y positivo que nace de caminos culturales diversos y no de las tensiones, la lucha y el conflicto.

Lo que no va al caldero

Al igual que otros discursos públicos que exaltan la arista brillante de la diversidad y la riqueza culinaria del país, la política patrimonial del Ministerio de Cultura opaca la compleja y conflictiva historia cultural, política, económica y colonial que subyace a las dietas y cocinas regionales. El énfasis celebratorio tiende a desdibujar los efectos de otras políticas macroeconómicas y agroalimentarias sobre los sectores productores de alimentos, las economías campesinas y la intrincada situación alimentaria y nutricional del país. En este sentido, es necesario llamar la atención sobre lo que la política patrimonial no considera, y es que la población colombiana presenta grandes deficiencias en el consumo de calorías, proteínas y micronutrientes; la anemia nutricional es un grave problema de salud pública que padecen las mujeres gestantes y los niños de diversas edades; y la inseguridad alimentaria afecta al 58,2% de los hogares rurales y al 36,5% de los urbanos (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar 2006, 2011). Las poblaciones más afectadas son los segmentos más pobres, los grupos étnicos y las comunidades rurales. Esta situación se exacerba donde hay conflicto armado, desplazamiento, actividades agroindustriales, mineras y de extracción petrolera (Ruiz y Ruiz 2007). En cuanto a la diversidad alimentaria, el 92,5% de los colombianos consume arroz y pasta diariamente con

⁶ La *gastropolítica* es un término propuesto por Appadurai (1981) para referirse al uso y función del alimento como medio o mensaje para expresar un conflicto.

mayor proporción en las zonas rurales (ICBF 2011). La homogeneización y simplificación de la dieta en algunos sectores de la población son preocupantes de cara a la desnutrición, el sobrepeso y la obesidad que coexisten en el país, así como a la pérdida de cultivos y variedades de plantas alimenticias.

Si bien la política patrimonial alude al “deterioro y crisis de las economías campesinas”, es importante mencionar que esta situación de carácter estructural se ha acentuado desde hace tres décadas con la reestructuración del sector agrícola hacia la empresarización agroindustrial, de alta inversión de capital nacional y extranjero, para la producción de monocultivos, cultivos tropicales de exportación y de agrocombustibles (Machado 2011). Tal reestructuración se ha acompañado del desmonte de los cultivos transitorios (granos y cereales principalmente), que son los productos de mayor peso en la canasta básica y la dieta nacional. Entre los más afectados por estas medidas macroeconómicas están las comunidades campesinas, pescadoras y de productores artesanales que abastecen entre el 40 y el 60 % del mercado nacional (Pesquera y Rodríguez 2009) y proveen los diversos productos e ingredientes que sustentan las cocinas regionales. Paralelamente, el volumen de las importaciones alimentarias aumenta de manera progresiva; se calcula que más del 33 % de los aceites vegetales consumidos en Colombia son importados, al igual que el 50 % de las proteínas y calorías (Suárez 2007, 107). Los cereales y granos presentan la mayor dependencia de las importaciones lo cual, según el Ministerio de Agricultura (2011), pone en riesgo la seguridad y la soberanía alimentaria del país. Es previsible que con la reiterada firma de tratados de libre comercio esta situación se agudice aún más (Garay, Barberi y Cardona 2010; Garay y Rodríguez 2005; Pesquera y Rodríguez 2009) y redunde en una verdadera erosión del patrimonio agroalimentario nacional.

Que en el caldero de la política patrimonial del ministerio no se incorpore el ingrediente de la problemática alimentaria y nutricional del país, ni se acople con otras políticas y acciones de estado en este tema, se explica en parte por la fragmentación de la acción gubernamental en el tratamiento sectorial de los temas, por la coexistencia de diferentes agendas e intereses y por las distintas visiones sobre la política y la práctica (Mosse 2003). Las diferencias en el tipo y la naturaleza

de las políticas (regulatorias, distributivas, sociales, de gestión, sectoriales), así como la dispersión de la información pública y la falta de conocimiento de los funcionarios, planificadores y ejecutores sobre lo que hacen las demás instancias del gobierno, también limitan la comprensión y el tratamiento más integral de los temas o problemas. En este caso, el carácter indicativo y no vinculante de la política de la cocina tradicional, es decir, que proporciona directrices y orientaciones de política pública pero sin obligatoriedad institucional, contribuyó a que durante la formulación de la política patrimonial no participaran otras entidades con competencia en el tema alimentario.

A esto se suma la fragmentación misma del campo alimentario entre los sectores productivos, los que se ocupan de la distribución y el acceso, los expertos en nutrición y la salud, los promotores de la seguridad y la soberanía alimentaria, y aquellos en el ámbito de lo culinario y gastronómico. De cara a este panorama complejo, se vislumbra por qué en la política de la cocina no se alude a la política nacional de seguridad alimentaria y nutricional u otras acciones estatales, cuya articulación hubiera podido dar una mayor proyección a la iniciativa patrimonial mediante la creación de sinergias institucionales en torno a un tema común. Esta situación evoca lo señalado por Kurin (2004, 76) sobre los retos y las dificultades de los gobiernos nacionales para lograr la salvaguardia patrimonial: primero, la participación y el concurso de la comunidad son complejos y costosos. Segundo, quienes elaboran los planes de acción tienen poca experiencia en el asunto.

Como arena del poder, en esta política inevitablemente se expresan múltiples intereses y tensiones que gravitan en el campo alimentario. Veamos con algún detalle el proceso de cocción de la política y del documento que la sustenta.

La política en ebullición

La incorporación de la comida en la legislación nacional del PCI (Ley 1185 de 2008 y Decreto 2941 de 2009) es uno de los antecedentes e ingredientes fundamentales de la política de la alimentación y de las cocinas tradicionales. La elaboración de la legislación, en cabeza del Ministerio de Cultura, se rigió por los lineamientos de la Convención

para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (Unesco 2003) que proporciona el marco jurídico y programático de las políticas nacionales e internacionales. También incluye acciones de documentación, clasificación, protección, revitalización y reivindicación, para reducir la vulnerabilidad del patrimonio frente a las dinámicas de la globalización, el cambio y el conflicto social. La convención no contempla el alimento como un campo cultural, pero señala que corresponde a los estados identificar y definir “los distintos elementos del PCI presentes en su territorio, con la participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales”. La centralidad de la comida llevó a que en Colombia se incluyeran dos campos relacionados con la alimentación y la cocina: la producción tradicional, definida como: “Los conocimientos, prácticas e innovaciones propias de las comunidades locales relacionados con la producción tradicional agropecuaria, forestal, pesquera y la recolección de productos silvestres, y los sistemas comunitarios de intercambio”; y la cultura culinaria, entendida como: “prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos”.

La comida y la cocina ya eran objeto de acciones por parte del Ministerio de Cultura y no se dudaba de su pertinencia en la Ley de Patrimonio, ya que era un campo promisorio que se articulaba a los discursos de emprendimiento cultural. Desde 2007, el Programa de Estímulos del ministerio había creado el Premio Nacional de Gastronomía, con el objetivo de recrear, recuperar y divulgar la riqueza gastronómica y las tradiciones culinarias colombianas. Este premio, que se ha ido nutriendo y ajustando con las definiciones y los lineamientos del PCI, anualmente convoca la presentación de recetas tradicionales en dos categorías: la primera, de *reproducción*, se enfoca en la presentación y recreación de un plato representativo de las regiones, con base en la autenticidad de los productos y las formas de preparación. La segunda, de *innovación*, premia una receta original mejorada, reelaborada y/o fusionada que contenga ingredientes, técnicas de preparación o sabores tradicionales. En ambos casos la receta es presentada por un portador de la tradición y un profesional de las ciencias sociales; en la categoría de innovación participan, además, un chef o estudiante de cocina y un profesional del área ambiental.

Con un público cada vez más abierto al tema alimentario y culinario, y con un florecimiento de la nueva cocina colombiana, se fue gestando un ambiente propicio para insertar y formalizar la alimentación dentro de la gestión cultural patrimonial. La chispa que encendió la llama de la política, sin embargo, fue la discusión que se dio en un panel sobre políticas públicas y patrimonio culinario que tuvo lugar en el V Congreso de Cocinas Andinas (Bogotá, mayo de 2011)⁷. Allí, varios ponentes nacionales e internacionales comentaron los avances y los vacíos legislativos y políticos sobre la alimentación y el patrimonio culinario en contextos multiculturales, e insistieron en la necesidad de contar con políticas públicas (Sánchez y Estrada 2011). Al final del panel, el jefe de la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura, quien moderaba el panel, anunció que el ministerio estaba trabajando en la formulación de una política pública de patrimonio gastronómico, pero aclaró que, por la novedad, “no tenemos todavía muchas luces, no sabemos muy claramente cómo hacer eso” (Isaza 2011, 74). Destacó, además, que aunque había puntos de convergencia con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, este tenía un mayor interés en la comida como recurso turístico y económico, por lo cual estaba haciendo un plan de acción para el sector de la gastronomía. El énfasis del Ministerio de Cultura, en cambio, era el aspecto patrimonial. En los días posteriores al congreso, la Dirección de Patrimonio inició la gestión de la formulación de la estructura y los contenidos de la política, con el apoyo y la asesoría de un grupo de expertos ad honórem, compuesto por antropólogos, historiadores, escritores culinarios, gastrónomos y representantes de escuelas de cocina.

A finales de septiembre de 2011 y en el marco del II Encuentro de Patrimonio Cultural y el Día Mundial del Turismo, la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura invitó al grupo de expertos a la ciudad de Santa Marta para participar en la mesa de trabajo: “Política de fomento y salvaguardia de la alimentación y las cocinas tradicionales

⁷ El congreso “Hacia una cocina con identidad y su impacto en el turismo y en el empleo” fue organizado por la academia de cocina Verde Oliva, el Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y la Cocina Colombiana (Cesacc), la Asociación Colombiana de Industria Gastronómica (Acodres), y contó con la financiación del Fondo de Promoción Turística (FPT) y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

de Colombia". El objetivo de la mesa era presentar y discutir públicamente la política respecto de: 1) los factores de presión y amenaza que enfrentan las tradiciones alimentarias y culinarias, y las posibles acciones de salvaguardia; 2) los vacíos de investigación sobre la alimentación y las cocinas tradicionales, y las medidas para el fomento de la investigación; y 3) el mejoramiento de la formación de cocineros y cocineras en prácticas culinarias tradicionales. Al evento asistieron algunos funcionarios del sector cultural y turístico de varias regiones del país, estudiantes, gestores culturales y líderes comunitarios.

En la discusión sobre los objetivos y los contenidos de la política, se trataron múltiples temas, como la importancia de incluir conceptos y definiciones sobre la alimentación y la cocina a fin de cumplir una función pedagógica en un tema poco conocido. Por ejemplo, se sugirió emplear el concepto *cocina*, que abarca el proceso alimentario desde la producción, la transformación, la distribución, el consumo y la disposición de residuos, en vez de *gastronomía*, por su asociación con refinamiento y consumo de élite. Se reiteró que, más que buscar una declaratoria de la Unesco, que podría llevar a la sacralización de los objetos de patrimonio, los esfuerzos del estado se deberían dirigir a la promoción de la cocina colombiana para el público nacional antes que para los turistas o el público extranjero potencialmente visitante al país y/o consumidor de la comida colombiana en el exterior. Se mencionó también que la política debía sustentarse en el derecho a la alimentación y debía contribuir a la seguridad y la soberanía alimentaria nacional. Como amenazas y riesgos que enfrentan las tradiciones culinarias, se enumeraron, entre otros, ciertas acciones del estado, tales como las políticas de favorecimiento a la agroindustria y los agrocombustibles, la falta de apoyo a la pequeña producción y las economías campesinas, la creciente importación de alimentos, las medidas sanitarias y de higiene que limitan la producción artesanal, y el ingreso creciente de la biotecnología. Para mejorar el diagnóstico, el plan de acción y los indicadores de seguimiento, se sugirió ampliar la consulta a distintas fuentes académicas e institucionales, y articular la iniciativa con la problemática alimentaria y nutricional del país y con otros esfuerzos gubernamentales, como la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) así como iniciativas regionales en el tema.

Un mes después, en octubre, el grupo asesor discutió los avances del documento de la política en el marco de una reunión para tratar el concepto, los títulos y los contenidos de la Biblioteca Básica de las Cocinas Tradicionales Colombianas, un interesante proyecto editorial del Ministerio de Cultura consistente en la compilación, edición y publicación de variados textos sobre la cocina colombiana. En noviembre hubo una nueva reunión en la ciudad turística de Villa de Leyva, a la cual asistió un número más pequeño del grupo asesor para hacer los ajustes finales a la política. En los días siguientes al encuentro, en la primera página de la sección de cultura y entretenimiento de uno de los principales diarios del país, apareció una noticia de página entera, en la que se informaba que “el consejero del Ministerio de Cultura”, director de una conocida escuela de cocina y promotor de la cocina colombiana, inauguraba un restaurante de alta gastronomía nacional en Villa de Leyva (Martínez 2011). La capitalización socioeconómica y simbólica de la participación en la iniciativa ministerial por parte del empresario refleja una situación en la que la fina línea entre lo público y lo privado pone en evidencia la débil construcción de la función pública. Esta situación evoca lo señalado por Álvarez y Medina (2008b) respecto de que la patrimonialización cultural no es ajena al contexto económico y político en que se desarrolla, ni a los nuevos escenarios de prestigio y rentabilidad que crea.

En una entrevista informal sobre el proceso de gestación y desarrollo de esta iniciativa ministerial, uno de los asesores del proceso de la política comentó: “las cosas son accidentales, a veces improvisadas y repentinas, pero van saliendo” (2012). Este comentario sugiere un símil con la conceptualización que hace Appadurai (1991) de la actividad culinaria como un arte de la improvisación en la vida doméstica. Con base en la observación detallada de las múltiples decisiones y estrategias alimentarias cotidianas de las mujeres de la India, Appadurai propone que la cocina no puede ser completamente reducida a un procedimiento rutinario. Aunque en la cocina ciertos procesos se repiten constantemente, cada día hay un margen de improvisación a la hora de resolver los retos de alimentar a una familia con recursos limitados: planear el menú, conseguir los ingredientes, activar relaciones de reciprocidad para intercambiar información y productos, negociar los gustos personales y, finalmente,

imponer la voluntad de la cocinera. Para todo ello, las mujeres deben refinar y desplegar sus conocimientos, destrezas y redes sociales.

La improvisación es un ingrediente central y positivo de la creatividad cultural y de la vida cotidiana, pública y privada; de la capacidad de agencia de los actores y de la dinámica de los procesos colaborativos (Hallam e Ingold 2011). Es también un aspecto importante en el mundo de la alta política y de la gestión gubernamental que requiere de la intuición, la experiencia y la habilidad para dar respuestas y emprender acciones prontas, y no siempre con gran planeación. En el caso que nos convoca, los actores involucrados en la preparación de la política patrimonial también debieron maniobrar e improvisar durante la marcha, echando mano de distintos insumos y estrategias, según sus experiencias, criterios e intereses para incidir en un tema novedoso, complejo, multidimensional y muy dinámico⁸. Todo esto sin receta previa e intentando responder a las presiones institucionales de cumplir la agenda patrimonial con eficiencia y celeridad, y a la vez, diferenciarse del imperativo emprendedor del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Lo paradójico es que, al tratar de incidir en un campo social complejo, en un tiempo corto y sin el concurso de otras entidades estatales o sectores de la sociedad civil, la política de la alimentación y la cocina tradicional, que se erige como la antítesis de la comida rápida, se cocinó en tiempo de olla exprés, sin dar tiempo a que los ingredientes se mezclaran y soltaran su sustancia, ni a que los cocineros pudieran probar y rectificar el sabor.

En lo que sigue examinaré un par de aspectos de las estrategias y líneas de acción de la política en los que se reflejan algunas de las paradojas en torno de la cocina tradicional y su patrimonialización.

⁸ La política alude brevemente a algunos temas un poco más polémicos, que no trataré aquí, como las medidas y regulaciones sanitarias y los derechos de propiedad intelectual que restringen la producción campesina y artesanal, y la conservación de las semillas nativas.

El recetario de la política: estrategias y acciones para enseñar a comer de manera tradicional

La política de la cocina tradicional colombiana tiene como población objetivo la ciudadanía en general, pero se orienta especialmente a “los portadores tradicionales de la cocina y la alimentación (cocineras y cocineros), a los gestores culturales y funcionarios públicos con competencia en este campo; a los investigadores de los sistemas culinarios tradicionales y a las organizaciones sociales interesadas” (Ministerio de Cultura 2011, 2). El ámbito de competencia es: “el conjunto de tradiciones, conocimientos, y prácticas, así como los procesos sociales que hacen viable la pervivencia, transmisión y proyección de las manifestaciones alimentarias y culinarias del país, sus regiones y localidades” (2). Estructuralmente, el documento de la política tiene dos partes: la primera se refiere al escenario político institucional en el que se desarrolla la iniciativa y al marco conceptual que caracteriza las cocinas tradicionales. Allí se hace referencia a la cocina como resultado de un proceso colectivo de transmisión intergeneracional de conocimientos y prácticas, y en relación con el contexto ecológico y productivo. También sitúa la cocina colombiana en la fusión de tradiciones culinarias indígenas, hispánicas y africanas, destacando las variaciones y la diversidad regional. Menciona la importancia de los recetarios para la enseñanza de las tradiciones, especialmente de las mujeres y las amas de casa, y contrapone la cocina tradicional a la comida industrial urbana y moderna.

La segunda parte de la política presenta los principios, los objetivos y las estrategias de acción, y expone los problemas de vulnerabilidad y riesgo de desaparición del patrimonio culinario que justifican la intervención institucional. Entre los principales factores de riesgo, menciona el desconocimiento, la poca valoración y la falta de enseñanza de la tradición. Para contrarrestar los riesgos y promover la transmisión y el intercambio de saberes culinarios tradicionales, la política contempla cinco estrategias con sus respectivas directrices de acción: 1) reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional; 2) salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional; 3) fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la

alimentación y la cocina; 4) fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios; y 5) adecuación institucional.

La primera estrategia contempla dos líneas de acción. Una de ellas plantea que las tradiciones culinarias se aprenden “haciendo” y de manera viva, y que se debe promover estrategias para garantizar la transmisión y el intercambio de los saberes culinarios. Las acciones recomendadas para este efecto son, en primer lugar: el fomento en el hogar de la enseñanza de la cocina tradicional del país, sus regiones y localidades, labor que estaría a cargo del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y los ministerios de Cultura y de Agricultura y Desarrollo Rural. En segundo lugar, el diseño de una estrategia, así como los medios pedagógicos y didácticos, para el fomento de la investigación y la enseñanza de la cocina tradicional colombiana en el ámbito escolar, por parte de los ministerios de Educación Nacional y de Cultura. Las propuestas de acción ponen de manifiesto ciertas concepciones y sesgos culturales sobre la comida tradicional y popular que históricamente han sustentado intervenciones contradictorias por parte del estado: como protector y garante del bienestar de la población mediante la provisión de alimentos, pero que a la vez restringe la autonomía ciudadana al intentar moldear las identidades, los comportamientos y los gustos alimentarios de la población. También reflejan algunas tensiones y contradicciones de la política con respecto a los mecanismos de valorización, fomento y salvaguardia del patrimonio culinario tradicional. Veamos.

La primera estrategia de acción implica irrumpir en la esfera privada para mediar y regular la relación doméstica y personal con la comida. El hogar es el espacio familiar y privado donde se desarrollan las principales actividades de reproducción física y social, y con relativa autonomía frente al estado. El hogar y la familia son los principales ámbitos de socialización y aprendizaje alimentario; los hábitos, los gustos y las relaciones afectivas con la comida se forjan domésticamente (Anderson 2005; Birch 1999). Es también un espacio de creación, improvisación e innovación culinaria individual y colectiva, en el que las mujeres y los conocimientos femeninos juegan un papel central. La irrupción del estado en el lugar de la intimidad doméstica significa, en términos foucaultianos, el despliegue de la educación como un dispositivo de la biopolítica y el biopoder (Foucault [1978] 1999) para educar

y regular a aquellos que presumiblemente ya no cocinan o comen de manera tradicional; en este caso, las mujeres y los sectores populares urbanos y rurales más vulnerables, que son las poblaciones objeto de las acciones del ICBF. Paradójicamente, muchos de los portadores de la tradición que exalta la política hacen parte de estos sectores.

Que esta labor esté en manos del ICBF y el Ministerio de Agricultura parece natural y deseable, por cuanto son dos de las entidades estatales que inciden directamente en la situación alimentaria y nutricional, y en los hábitos alimentarios de los colombianos. El ICBF es la institución nacional encargada de ejecutar las políticas alimentarias y nutricionales para los sectores más vulnerables: la población infantil, las mujeres embarazadas y lactantes, los adultos mayores y aquellos en riesgo nutricional. Como rector de una política pública masiva, el instituto cumple un papel importante en la mitigación de la desnutrición y la inseguridad alimentaria. Una de sus funciones principales es la distribución de suplementos nutricionales en forma de desayunos y refrigerios escolares y mercados. En todos ellos se incluye la bienestarina, harina vegetal con leche en polvo entera y fortificada con vitaminas y minerales. No obstante, también ha contribuido a la dependencia alimentaria y a la homogeneización de los hábitos alimentarios y del gusto en amplios sectores de la población (Camacho 2011). Según la última Encuesta de la Situación Alimentaria y Nutricional (Ensin 2010), el 31,6 % de todos los grupos etarios consumen bienestarina, y existe mayor consumo entre los niños de 5 a 8 años (46,5 %) y los de 9 a 13 años (37,7 %). El consumo diario y semanal es casi el doble en áreas rurales (ICBF 2011).

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, por su parte, ha sido el principal impulsor de la modernización agropecuaria nacional. Guiado por lógicas productivistas y de rentabilidad económica y por imaginarios de progreso cultural, sistemáticamente ha introducido especies animales y vegetales, tecnologías e insumos agroquímicos, y ha favorecido la producción a gran escala. Actualmente este ministerio tiene un papel central en la implementación de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, para lo cual ha formulado una agenda prospectiva para la disponibilidad de alimentos, que se enfoca en el desarrollo tecnológico de las cadenas productivas con miras a incrementar la productividad, la eficiencia y la competitividad (Ministerio

de Agricultura y Desarrollo Rural 2011). Con el fin de garantizar el suministro de un producto básico de la canasta familiar, con potencial de exportación, también desarrolla uno de sus programas centrales, el plan País Maíz, que promueve la ampliación de la siembra nacional de maíz, con uso de semillas híbridas y transgénicas. Tal como se ha demostrado ampliamente en México, la introducción de este tipo de tecnologías pone en riesgo el patrimonio agrícola y cultural del país debido a la contaminación de las variedades criollas por transgenes (Commission for Environmental Cooperation 2004; Fitting 2010).

La segunda línea de acción que contempla la primera estrategia se refiere al fomento de la investigación y la enseñanza de la cocina tradicional en la escuela. La forma de valorización y salvaguardia que se propone consiste en traducir, adecuar e instalar el patrimonio culinario, o fragmentos de él, en el lenguaje y la práctica institucional moderna de la educación formal, bajo la marca de la tradición y la autenticidad. Paradójicamente, la formalización y la institucionalización de los conocimientos empíricos y las prácticas informales en recetas o en currículos educativos significan la descontextualización y la disociación entre los portadores de la tradición, que son en su mayoría mujeres, y las formas de aprendizaje tradicional y cotidiano. Así mismo, implican la selección de ciertos elementos del repertorio alimentario y culinario, que se pueden terminar congelando y naturalizando como formas o expresiones prototípicas de la autenticidad y la tradición, cuando en realidad son dinámicas y se modifican y resignifican constantemente. Su formalización en recetas, currículos y manuales podría llevar a la constitución de una versión oficial de la cocina tradicional, sustentada en la nostalgia o en una idealizada noción de la comida nacional. Al respecto, vale la pena preguntarse no solo por quién, cómo, bajo qué criterios e intereses se seleccionarían los contenidos de un currículo alimentario y culinario, sino qué sucedería con los alimentos, recetas y técnicas que no entren en la órbita de la tradicionalización y la patrimonialización.

La propuesta educativa de la política parece resonar con las ideologías y los sesgos culturales que han fundamentado la acción estatal en el moldeamiento de los repertorios, las ideas, las prácticas y las identidades alimentarias, tanto en la esfera pública como en el hogar. Estas

hacen eco del argumento generalizado de que Colombia es un país rico y diverso donde abunda la comida, pero donde no hay una cultura alimentaria; por lo tanto, es necesario enseñar al pueblo a comer para crear buenos hábitos alimentarios y nutricionales. En consecuencia, una gran parte de las intervenciones y las políticas estatales modernas han buscado transformar los “malos hábitos alimentarios” del pueblo colombiano, mediante el cambio cultural dirigido y la educación alimentaria y nutricional. Esta idea se sustenta en la percepción de que la comida y la cocina tradicional son poco elaboradas e inadecuadas en términos nutricionales, percepción que tiene una historia de larga duración y que se reitera desde distintos ámbitos del poder.

Desde el periodo colonial, muchas de las tensiones sociales se manifestaron de forma gastropolítica en las clasificaciones y jerarquizaciones que los españoles hicieron de las cocinas, las dietas y los productos nativos, de acuerdo con su propia experiencia cultural del alimento y de su percepción del mundo indígena. Así, algunos de los alimentos fueron concebidos como sucios, feos, inferiores e incivilizados (Saldarriaga 2009). En tanto la misión española fue entendida como civilizatoria y evangelizadora, el proyecto de la conquista incluyó la transformación de las formas de producción y de consumo. Esto significó la marginación social y productiva de ciertos productos tradicionales o su erradicación, como sucedió con la quinua y el amaranto, y su reemplazo por especies del Viejo Mundo, como los cereales, las hortalizas, los frutos y los animales domésticos. La jerarquización y la valoración diferencial de los alimentos fueron un mecanismo efectivo para trazar diferencias y distancias sociales entre aquellos productos o comidas que se consideraban naturalmente destinados para las castas más elevadas y los naturalmente aptos para las castas subalternas (Saldarriaga 2011).

Las ambigüedades y los sesgos culturales coloniales en relación con la comida y la cocina tradicional y popular se repiten en los textos republicanos, tanto de los extranjeros como de las élites nacionales que exaltan la diversidad, la abundancia y el exotismo de frutos, alimentos silvestres y amasijos, a la vez que enfatizan la pobreza y la monotonía de la dieta, la falta de higiene y el poco refinamiento culinario (Bejarano 1950; Finestrada [1789] 2000; Hettner [1859-1941] 1976, Holton [1857] 1981, Reclus [1893] 1958).

A principios del siglo XX, la preocupación por los malos hábitos alimentarios del pueblo colombiano cobró vigencia cuando los gobiernos de turno emprendieron campañas de educación, alimentación e higiene para civilizar, disciplinar y adecuar a las masas urbanas y rurales a las demandas económicas, sociales y culturales del capitalismo industrial moderno (Calvo y Saade 2002; Pedraza 1999). La más emblemática de las medidas fue la campaña antialcohólica, y en particular la campaña contra la chicha, cuyo consumo, se decía, contribuía a la degeneración y oscurecimiento de la raza, al embrutecimiento, la pobreza y la violencia (Bejarano 1950). Esta bebida de maíz fermentado, de origen indígena, era un alimento muy significativo de la dieta, la cultura y la sociabilidad urbana y rural popular. Incluso era consumida por las clases altas. Con su prohibición oficial en 1948, se eliminó una verdadera tradición y un real patrimonio alimentario, nutricional y cultural. La chicha fue sustituida por bebidas industriales que el estado promovía por su contribución a la higiene, la salud y la productividad laboral.

Desde la siguiente mitad del siglo, las políticas de modernización agroalimentaria han profundizado las transformaciones de los hábitos alimentarios nacionales y han dado lugar a nuevos consumos y gustos asociados con la modernidad y el progreso. La estandarización nutricional, centrada en la caloría como unidad de energía, y la proteína, como base del crecimiento humano (Barona 2008; Dixon 2009), contribuyeron con este propósito. La adopción de las tecnologías de la Revolución Verde, en las décadas del sesenta y el setenta, permitió la intensificación de la producción de carbohidratos, azúcares, aceites y proteínas, dirigida a reducir las brechas calórico-proteicas de la mayoría de la población y a mejorar su situación alimentaria y nutricional.

Efectivamente, en conjunción con otras políticas sociales, entre 1960 y 1990 el país mejoró los indicadores alimentarios, nutricionales y de salud. Las políticas agroalimentarias, sin embargo, también promovieron una dieta rica en carbohidratos que ha redundado en una simplificación y una homogenización de la dieta y del gusto. El caso más elocuente es la consolidación de “la dieta del ACPM”, compuesta por arroz, carne, papa y maduro. Como una metáfora del aceite carburante para motores, el diésel, paulatinamente la dieta del ACPM se convirtió en el combustible o la gasolina de las masas de campesinos

y trabajadores urbanos que otrora fueron vistos como los motores del progreso y el desarrollo nacional. Desde entonces, la dieta del ACPM, matizada por variaciones regionales o por la sustitución de algunos productos como el pollo o el huevo, que han adquirido gran prominencia en la agroindustria y la oferta alimentaria, está ampliamente generalizada y normalizada en el imaginario nacional como la dieta colombiana moderna y deseable (Camacho 2011).

A modo de sobremesa

La reciente visibilidad de lo alimentario y lo nutricional ha dado lugar a una variedad de respuestas estatales, entre ellas, la formulación de políticas públicas. No obstante, la complejidad del tema ha redundado en una gestión estatal fragmentada frente a las acciones dirigidas a la producción, la seguridad alimentaria y nutricional, la generación de ingresos por la vía del turismo, y aquellas enfocadas en lo culinario y gastronómico. La sinergia de la acción institucional en el campo de la comida se ve restringida por el enfoque y el alcance político de las políticas, así como por las tensiones y los juegos de poder por la inclusión o exclusión de ciertos temas en la agenda gubernamental. Los procesos políticos de la formulación de las políticas públicas están aún más limitados por la poca participación ciudadana, cuya presencia y propuestas pueden, como lo señala Abreu (ver artículo en esta compilación), contribuir al desarrollo de procesos, acciones y políticas que consideren no solo las necesidades, expectativas y derechos de las comunidades portadoras de la tradición, sino también de los productores y los consumidores.

En este escenario, la patrimonialización alimentaria y culinaria es un nuevo campo de la acción sectorial, que introduce y legitima la dimensión cultural de la comida desde el reconocimiento de la diversidad culinaria, y los conocimientos y las prácticas tradicionales y populares que la sustentan. Sin embargo, la patrimonialización se torna problemática cuando apela a lo auténtico, lo autóctono y lo diverso sin considerar la construcción histórica de la dieta, la contribución diferencial de los distintos grupos y clases sociales al escenario culinario nacional, y las relaciones socioeconómicas que configuran el panorama

agroalimentario del país. Así mismo, el énfasis celebratorio de la riqueza culinaria desdibuja las dinámicas de homogeneización, simplificación y precarización alimentaria que afectan sobre todo a las poblaciones que el discurso del patrimonio considera las fuentes de la identidad cultural y portadoras de la tradición (Kirshenblatt-Gimblett 2004).

Si efectivamente se busca que la patrimonialización alimentaria se convierta en factor de bienestar social y desarrollo económico, surge la pregunta de cómo hacerlo. Desde una perspectiva antropológica, que es donde me sitúo, una contribución posible es promover mayores investigaciones y discusiones sobre lo que comemos, cómo lo producimos y cómo le damos sentido a la comida. Tales acciones deben ir acompañadas de preguntas fundamentales alrededor de qué queremos comer, cómo podemos acceder a ese alimento y cómo las políticas culturales del patrimonio podrían contribuir a lograrlo.

Bibliografía

- Álvarez, Marcelo y Xavier Medina, eds. 2008a. *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- . “Introducción. Las cocinas y los nuevos usos del patrimonio: aproximaciones desde Europa y América”. En *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, editado por Marcelo Álvarez y Xavier Medina, 13-24. Barcelona: Icaria.
- Anderson, Eugene N. 2005. *Everyone Eats. Understanding Food and Culture*. Nueva York: New York University Press.
- Appadurai, Arjun. 1981. “Gastro-politics in Hindu South Asia”. *American Ethnologist* 8: 494-511.
- . 1991. “Dietary Improvisation in an Agricultural Economy”. En *Diet and Domestic Life in Society*, editado por Anne Sharman, Janet Theophano, Karen Curtis y Ellen Messer, 207-232. Filadelfia: Temple University Press.

- Barona, Josep. 2008. "International Organizations and the Development of a Physiology of Nutrition during the 1930s". *Food and History* 6 (1): 133-166.
- Bejarano, Jorge. 1950. *Alimentación y nutrición en Colombia*. Bogotá: Iqueima.
- Bermúdez, Odilia y Katherine Tucker. 2003. "Trends in Dietary Patterns of Latin American Populations". *Cadernos de Saúde Pública* 19 S1: 87-99.
- Birch, Leann. 1999. "Development of Food Preferences". *Annual Review of Nutrition* 19: 41-62.
- Brosius, Peter. 2000. "Endangered Forest, Endangered People: Environmentalist Representations of Indigenous People". En *Indigenous Environmental Knowledge and its Transformations*, editado por Roy Ellen, Peter Parkes y Alan Bricker, 293-317. Ámsterdam: Harwood Academic Press.
- Calvo, Óscar Iván y Marta Saade. 2002. *La ciudad en cuarentena: chicha, patología social y profilaxis*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Camacho, Juana. 2011. "Embodied Tastes: Food and Agrobiodiversity in the Colombian Andes". Tesis doctoral en Antropología, Universidad de Georgia, Estados Unidos.
- Camacho, Juana y Nadia Rodríguez. 2010. Informe final proyecto "¿Quiénes son los campesinos hoy? Observatorio de identidades, prácticas y políticas en el espacio rural colombiano". Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH), Universidad del Rosario, Universidad del Cauca, Colciencias.
- Capatti, Alberto y Massimo Montanari. 2003. *Italian Cuisine: A Cultural History*. Nueva York: Columbia University Press.
- Chaves, Margarita, Mauricio Montenegro y Marta Zambrano. 2010. "Mercado, consumo y patrimonialización cultural". *Revista Colombiana de Antropología* 46 (1): 7-26.
- Commission for Environmental Cooperation (CEC). 2004. *Maize and Biodiversity. The Effects of Transgenic Maize in Mexico*. Quebec: CEC.

- Consejo Nacional de Política Económica y Social (Conpes). 2008. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). Documento Conpes 113. Bogotá: Departamento Nacional de Planeación.
- Counihan, Carole y Penny van Esterik, eds. 1997. *Food and Culture. A Reader*. Nueva York: Routledge.
- Departamento Nacional de Planeación (DNP). 2010. Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014. Bogotá: DNP.
- Dixon, Jane. 2009. "From the Imperial to the Empty Calorie: How Nutrition Relations Underpin Food Regime Transitions". *Agriculture and Human Values* 26 (4): 321-333.
- Escobar, Arturo. 1995. *Encountering Development: The Making and Unmaking of the Third World*. Princeton: Princeton University Press.
- . 2000. "El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización o posdesarrollo?". En *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*, compilado por Edgardo Lander, 68-87. Buenos Aires: Clacso y Unesco.
- Espeitx, Elena. 2004. "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular". *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 2 (2): 193-213.
- . 2008. "Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa". En *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, editado por Marcelo Álvarez y Xavier Medina, 45-61. Barcelona: Icaria.
- Finestrada, Fr. Joaquín de. (1789, 12 de junio) 2000. *El vasallo instruido en el Estado del Nuevo Reino de Granada y en sus respectivas obligaciones*. Introducción y transcripción de Margarita González. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas.
- Fitting, Elizabeth. 2010. *The Struggle for Maize: Campesinos, Workers, and Transgenic Corn in the Mexican Countryside*. Durham: Duke University Press.

- Foucault, Michel. (1978) 1999. "La gubernamentalidad". En *Estética, ética y hermenéutica*, de Michel Foucault, 175-197. Barcelona: Paidós.
- Garay, Jorge, Fernando Barberi e Iván Cardona. 2010. "Impactos del TLC con Estados Unidos sobre la economía campesina en Colombia". En *El campesino colombiano. Entre el protagonismo económico y el desconocimiento de la sociedad*, editado por Jaime Forero. Bogotá: Javegraf.
- Garay, Luis Jorge y Adriana Rodríguez. 2005 *Colombia: diálogo pendiente*. Bogotá: Planeta Paz.
- Goody, Jack. 1983. *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hallam, Elizabeth y Tim Ingold. 2011. *Creativity and Cultural Improvisation*. Londres: Berg.
- Haraway, Donna. 1988. "Situated Knowledges: The Science Question in Feminism as a Site of Discourse on the Privilege of Partial Perspective". *Feminist Studies* 14: 575-599.
- Harding, Sandra. 1998. "Gender, Development, and Post-enlightenment Philosophies of Science". *Hypatia* 13: 146-168.
- Hettner, Alfred. (1859-1941) 1976. *Viajes por los Andes colombianos (1882-1884)*. Bogotá: Banco de la República.
- Holton, Isaac. (1857) 1981. *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*. Bogotá: Banco de la República.
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). 2006. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia (Ensin 2005). Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Profamilia, Instituto Nacional de Salud, Universidad de Antioquia, Organización Panamericana de la Salud. Bogotá: ICBF.
- . 2011 Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia (Ensin 2010). Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Ministerio de la Protección Social, Instituto Nacional de Salud, Profamilia. Bogotá: ICBF.

- Isaza, Juan Luis. 2011. "Simposio políticas públicas y patrimonio culinario". *V Congreso de Cocinas Andinas. Memorias 2011*, editado por Esther Sánchez y Julián Estrada, 58-76. Bogotá: Alvi Impresores.
- Johnston, José y Shyon Baumann. 2007. "Democracy vs. Distinction: A Study of Omnivorousness in Gourmet Foodwriting". *American Journal of Sociology* 113: 165-204.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. 2004. "Intangible Heritage as Metacultural Production". *Museum International* 56 (1-2): 52-65.
- Kurin, Richard. 2004. "La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la convención de la Unesco de 2003: una valoración crítica". *Museum International* 221-222: 68-81.
- Machado, Absalón, coord. 2011. *Informe de desarrollo humano sobre desarrollo rural y tierras*. Bogotá: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).
- Martínez Polo, Liliana. 2011. "Mi Cocina, restaurante de alta gastronomía nacional en Villa de Leyva". *El Tiempo*, 30 de noviembre. Consultado en diciembre de 2011. http://www.eltiempo.com/entretenimiento/restaurantes/mi-cocina-en-vill_10862607-4
- Mead, Margaret. 1943. *The Problem of Changing Food Habits*. Washington: National Academy of Sciences.
- Mennell, Stephen. 1985. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Urbana y Chicago: University of Illinois Press.
- Messer, Ellen. 1984. "Anthropological Perspectives on Diet". *Annual Review of Anthropology* 13: 205-249.
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. 2011. *Agenda prospectiva de investigación, desarrollo tecnológico e innovación para la seguridad alimentaria colombiana, vista desde la disponibilidad de alimentos*. Bogotá: Giro.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y Departamento Nacional de Planeación (DNP). 2011. Plan Sectorial de Turismo 2011-2014, "Turismo: factor de prosperidad para Colombia". Consultado en

enero de 2013. <https://www.mincomercio.gov.co/minturismo/descargar.php?id=40732>

- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y Ministerio de Cultura. 2007. Política de Turismo Cultural, “Identidad y desarrollo competitivo del patrimonio”.
- Ministerio de Cultura. 2011. Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia. Versión aprobada por el Consejo Nacional de Patrimonio.
- Mintz, Sidney. 1985. *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. Nueva York: Penguin Books.
- Mosse, David. 2003. “Good Policy is Unimplementable? Reflections on the Ethnography of Aid Policy and Practice. Documento presentado en el taller Eidos “Order and Disjuncture: The Organization of Aid and Development”, SOAS, Londres, septiembre 26 a 28.
- Pedraza, Zandra. 1999. *En cuerpo y alma: visiones del progreso y de la felicidad*. Bogotá: Uniandes.
- Pesquera, Aída y Adriana Rodríguez. 2009. “Impactos del actual TLC entre Estados Unidos y Colombia para los pequeños productores rurales: pérdida de alternativas económicas y de seguridad alimentaria nacional”. *Deslinde* 44: 2-17.
- Pine, Joseph y James Gilmore. 1998. “Welcome to the Experience Economy”. *Harvard Business Review* 76 (4): 97-105.
- Popkin, Barry. 2001 “The Nutrition Transition and Obesity in the Developing World”. *Journal of Nutrition* 131: 871S-873S.
- Ramírez, María Clemencia. 2010. “La antropología de la política pública”. *Antípoda* 10: 13-17.
- Reclus, Éliseo. (1893) 1958. *Geografía de Colombia*. Bogotá: ABC.
- Ruiz, Magda y Nubia Ruiz. 2007. “La mortalidad por desnutrición en Colombia, 1998-2002”. En *Memorias I Foro Académico por la Defensa del Derecho a la Seguridad Alimentaria y Nutricional en Colombia*, compilado por Ángela Marcela Gordillo. Bogotá: Observatorio

de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Medicina.

Saldarriaga, Gregorio. 2009. "Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española en el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII)". *Revista de Historia Iberoamericana* 2 (2): 16-37. Versión digital.

—. 2011. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Bogotá: Universidad del Rosario.

Sánchez, Esther y Julián Estrada. 2011. *Memorias del V Congreso de Cocinas Andinas*. Bogotá: Alvi Impresores.

Sanín, Juan Diego. 2010. "Made in Colombia. La construcción de la colombianidad a través del mercado". *Revista Colombiana de Antropología* 46 (1): 27-61.

Shore, Cris. 2010. "La antropología y el estudio de la política pública: reflexiones sobre la 'formulación' de las políticas". *Antípoda* 10: 21-49.

Suárez, Aurelio. 2007. *El modelo agrícola colombiano y los alimentos en la globalización*. Bogotá: Aurora.

Unesco. 2003. Convención de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Consultado el 12 de febrero de 2012. unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf

—. 2004. "Intangible Heritage". *Museum International* 221-222.

Weismantel, Mary. 1988. *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Filadelfia: University of Pennsylvania Press.