

PRESENTACIÓN

CEREMONIA DE INAUGURACION E INSTALACION DEL VII CONGRESO NACIONAL GASTRONOMICO DE POPAYAN

Programa de Inauguración:

Himno Nacional de la República de Colombia

Himno Nacional La Marsellesa de Francia

Himno de Popayán

Palabras de bienvenida del doctor Alvaro Montilla Vega, Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán

Palabras del doctor Andrés Collazos, Alcalde encargado de Popayán

Palabras del doctor Guillermo Alberto González Mosquera, gobernador del departamento del Cauca y presidente honorario de la Corporación Gastronómica de Popayán.

Palabras del doctor Edgar Pérez Bernier,

Gobernador del departamento de la Guajira

Palabras de la señora Claire Durieux, Consejera de Cooperación y de Acción Cultural de la Embajada de Francia.

Palabras de la doctora María Luisa Holguín, Coordinadora de Emprendimiento del Ministerio de Cultura.

Palabras del señor Andrés Jaramillo Flórez quien recibe la placa de honor como invitado especial al VII Congreso

Homenaje a Fernando Londoño Arellano por parte del presidente de la Corporación Alvaro Montilla Vega

PRIMER SEGMENTO ACADEMICO TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

PAIS INVITADO: FRANCIA

“Una comida regional de Francia: La comida Lyonesa y los Bouchons, a cargo de Bertrand Esnault, Jefe del Instituto Paul Bocuse de Lyon. Gil Galasso,

EttieneMarvillet, DylanMisrachi, Lucas Siwinsky, Dominique Gaotrois, Remy Villers de Francia.

“Geografía gastronómica de la región de Lyon, Producciones y tradiciones Agropecuarias”

Preparaciones tradicionales de la región Lyonesa, Los Bouchons

Mesa redonda: Internacionalización de una comida regional: El ejemplo de Lyon. Participan Alvaro Montilla Vega, Guillermo Alberto González Mosquera, Soffy Arboleda, Bertrand Esnault, Gil Galasso, EttieneMarvillet, DylanMisrachi, Lucas Siwinsky, Dominique Gaotrois, Remy Villers

La CuisineBurgueoisi

Capítulo 3

SEGUNDO SEGMENTO ACADEMICO

TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

DEPARTAMENTO INVITADO: GUAJIRA

Intervención del gobernador Guillermo Alberto González Mosquera

Los platos típicos desde el lenguaje simbólico” a cargo de Miguel Ángel López, escritor e investigador social

“Diatriba del pan” de Ismael Enrique Arciniegas

Mesa redonda

Capítulo 4

TERCER SEGMENTO ACADÉMICO

TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

CAUCA

“Los Andes son un gran pam” de Gustavo WilchesChaux

Conferencia “Alimentos, Historia y Símbolos en la cocina Guajira”

Antropólogo Wilder Guerra

“Cielo, suelo y pan... Los de Popayán”, conferencia de Carlos Humberto Illera Montoya

Debate “Colombia, la formación en cocina” debate con las escuelas gastronómicas

Presentación

Este año nos enorgullece presentar a Francia y a la Guajira como nuestros invitados de honor. Francia es el punto de partida indiscutible de la cocina moderna occidental, sinónimo de tradición, sofisticación y deleite. Por su parte la Guajira exhorta con su magia, exuberancia y su indómita belleza.

En vísperas de la celebración del Bicentenario de la Independencia de nuestra nación, la Corporación Gastronómica de Popayán les da la bienvenida al VII Congreso Nacional Gastronómico, el que deseamos sea el abre bocas de un año de celebraciones de la magna gesta.

Como no podría ser de otra manera, se hace con la puesta en escena de un gran banquete que nos ofrece el país invitado a la usanza de 1810 con todo el sabor que solo los franceses le dan a la libertad. El nivel académico es nuestro mayor compromiso y cada año no escatimamos esfuerzos en presentar un menú extraordinario de ponencias y presentaciones sazonadas al tenor de talleres y catas.

Se destaca la conferencia sobre los “Bouchons” palabra que se acuñó cuando los viejos albergues ponían sobre su puerta un arreglo de paja en forma de boca para indicar que se servía vino. Así no solo aprendemos sobre las tradicionales preparaciones de la región lionesa, sino además tendremos el compromiso de nunca dejar la copa vacía.

La Universidad del Cauca nos abre las puertas del bellissimo Claustro de Santo Domingo, donde se llevarán a cabo los talleres y se encontrará la II Feria Gastronómica de las Colonias del Cauca y la Feria Microempresarial y Alimentaria. Este será el punto de encuentro para disfrutar de presentaciones musicales y una gran variedad de platos.

Esperamos que disfruten plenamente el VII Congreso. ¡Bon Appetit!

Edgar Simmonds Trujillo

CAPITULO 1

TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

CEREMONIA DE INAUGURACION E INSTALACION DEL VII CONGRESO NACIONAL GASTRONOMICO DE POPAYAN

Popayán, jueves 3 de 2009

Programa de Inauguración:

Jóvenes, señoras y señores tengan todos muy buenas noches, bienvenidos al Teatro Municipal Guillermo Valencia, a la ceremonia de instalación del VII Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, con la asistencia de Lina Moreno de Uribe, esposa del señor presidente de la República, nos acompañan en la mesa principal el doctor Guillermo Alberto González Mosquera, gobernador del departamento del Cauca, el doctor Alvaro Montilla Vega, presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán, el doctor Andrés Collazos, alcalde encargado de la ciudad de Popayán, la señora Claire Durieux, Consejera de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia, el doctor Jorge Pérez Bernier, gobernador del departamento de la Guajira, la doctora María Elisa Holguín, Coordinadora de Emprendimiento, Ministerio de Cultura, el señor Andrés Jaramillo Flórez, propietario del restaurante Andrés carne de res y homenajeado en la noche de hoy, queremos, igualmente, darle la bienvenida a la comitiva que acompaña a la señora Lina Moreno de Uribe y demás asistentes al evento, periodistas nacionales y regionales que nos acompañan, damos inicio al presente acto entonando las notas del himno nacional de la República de Colombia, interpretado por la Banda de Músicos del Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate de la XIX Brigada del Ejército Nacional

Damos inicio al acto con el siguiente programa:

- 1- Himno Nacional de la República de Colombia
- 2- Himno Nacional La Marsellesa de Francia
- 3- Himno de Popayán
- 4- Palabras de bienvenida del doctor Alvaro Montilla Vega,
Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán

- 5- Palabras del doctor Andrés Collazos, Alcalde encargado de Popayán
- 6- Palabras del doctor Guillermo Alberto González Mosquera, gobernador del departamento del Cauca y presidente honorario de la Corporación Gastronómica de Popayán.
- 7- Palabras del doctor Edgar Pérez Bernier, gobernador del departamento de la Guajira
- 8- Palabras de la señora Claire Durieux, Consejera de Cooperación y de Acción Cultural de la Embajada de Francia.
- 9- Palabras de la doctora María Luisa Holguín, Coordinadora de Emprendimiento del Ministerio de Cultura.
- 10- Palabras del señor Andrés Jaramillo Flórez quien recibe la placa de honor como invitado especial al Congreso
- 11- Homenaje a Fernando Londoño Arellano por parte del presidente de la Corporación Alvaro Montilla Vega

Palabras del doctor Alvaro Montilla Vega

Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán.

Muy buenas noches, señora Lina Moreno de Uribe, doctor Guillermo Alberto González Mosquera, gobernador del departamento del Cauca, doctor Andrés Collazos, alcalde encargado de la ciudad de Popayán, señora Claire Durieux, Consejera de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia, doctor Jorge Pérez Bernier gobernador del departamento de la Guajira, doctora María Elisa Holguín, Coordinadora de Emprendimiento, Ministerio de Cultura, señor Andrés Jaramillo Flórez, propietario del restaurante Andrés carne de res y homenajeado en la noche de hoy:

Es muy humano establecer fechas para celebrar o evocar actos que hacen parte de la memoria individual o colectiva, para la Corporación Gastronómica de Popayán, este primer jueves de septiembre se ha convertido en una fecha conmemorativa, en la que honramos nuestro compromiso con una Popayán progresista abierta a Colombia y al mundo y que considera su patrimonio cultural como la materia prima para la construcción de su futuro; ponemos la mesa para que los amigos de siempre los de ahora festejen con nosotros el fin de un año de esfuerzo delicioso y de trabajo emotivo, un año durante el cual un grupo de patojos va surtiendo desde las alacenas de su corazón el sueño de preparar cuatro días con sabor a paz y esperanza, para que esta fiesta sea la mejor le pedimos a un país a y un departamento que traigan de su cocina algunas postales de comer y de su memoria algunos bocados para oír y poder así asomarnos a sus tierras y conocer de sus costumbres lo que nos hace cada congreso más universales.

En esta ocasión Francia y la Guajira han aceptado nuestra invitación, Francia, país emblemático de la cultura y referente obligado de la cocina mundial viene a Popayán a rendir tributo al bicentenario de nuestra independencia y lo hace con un despliegue formidable de generosidad y profesionalismo, la Embajada de la Alianza Francesa se han esmerado en cuidar cada detalle para que su presencia sea impecable, agradecemos infinitamente la labor del señor embajador, de la señora consejera, de Bruno Simonin, de Bruno Lacroix y de Bertrand Petitgrand, aliados incondicionales que han logrado la presencia en nuestra ciudad del director del instituto Paul Bocuse, del campeón mundial del servicio a la mesa y de un grupo de chefs y colaboradores que apoyados por la escuela Mariano Moreno y Carrefour, marcarán un hito en el congreso gastronómico de Popayán, nunca antes un país invitado se había vinculado con tanto tiempo y tanto esmero a nuestro evento; con la Guajira pasó algo similar, desde el mismo Congreso del año pasado nos ofreció su mano y hace algunos meses una delegación suya visitó nuestra ciudad, nosotros nos propusimos enamorarlos de Popayán y ellos

consiguieron enamorarnos de la guajira, mientras nosotros los cortejábamos con carantanta y pipián, ellos nos seducían con las imágenes y los sabores de ese paraíso mágico y misterioso de mar, desierto y sal, de tal punto que estuvimos tentados de trasladar el congreso al Cabo de la Vela, pero al fin apelando a la poca voluntad que nos quedaba mantuvimos la sede y hoy los tenemos con nosotros, más de veinticinco personas entre chefs, académicos, diseñadores, músicos y bailarines se han cruzado el país de norte a sur, del Caribe a los Andes acompañándolo a usted señor gobernador para tomarse Popayán. Nosotros les advertimos que no presentaremos resistencia alguna por el contrario, nuestra más rendida gratitud.

La Corporación en su permanente empeño por restaurar y poner en valor el patrimonio gastronómico de nuestra región, presentará la cocina secreta de Popayán, esta noche en el coctel de inauguración y en alianza con el Instituto Tecnológico de Comfacauca y de su programa Gastronomía ofreceremos una tertulia payanesa. El Instituto se ha vinculado a la Corporación en un claro gesto del entendimiento que existe de que el congreso es ahora una puesta colectiva de Popayán y un proyecto de región y para retomar el carácter incluyente y participativo del evento, este año con el concurso generoso de la Universidad del Cauca y de su rector, abrimos al público en general los claustros de Santo Domingo, en su noble recinto de conocimiento y de saber que transitoriamente se convertirá en una mesa amplia, en un fogón de todos, en una embajada de los municipios del Cauca que apoyados por la gobernación del departamento presentaran sus cocinas locales en la segunda Feria de Colonia, en Santo Domingo la Corporación hace realidad su sueño de convertir el Congreso Gastronómico en un banquete de todos y para todos, como cada año reconocemos la labor y el trabajo de un colombiano que a través de su vida aporta al sector de la gastronomía.

En esta ocasión nuestro aplauso es para Andrés Jaramillo, quien ha logrado con creatividad, talento y trabajo, construir un espacio emblemático y singular; para terminar y porque es de justicia hacerlo, quiero agradecer la confianza y la fe de las instituciones y empresas que cada año nos dan su apoyo, en época de crisis económica resulta sorprendente contar con tantos y tan generosos aliados, les agradecemos su compromiso, sin ellos la mesa no podría servirse; gracias al ministerio de cultura, siempre compañero, siempre solidario, doctora María Elisa, por favor, transmita a la ministra nuestra gratitud y cariño; gracias a la gobernación del cauca y a nuestro gobernador y presidente honorario quien nos guía con nobleza y nos enseña que la entereza es esa virtud que logra juntar las convicciones con los actos, Guillermo Alberto dile a María Teresa que la queremos mucho; gracias a la Alcaldía de Popayán por ser parte de nosotros, a usted señora Gloria y a usted señor Alcalde encargado por acompañarnos; doña Lina he dejado para el final agradecerle a usted su presencia hoy, pero sobre todo su presencia siempre en el Congreso, el año

pasado la extrañamos, hoy nos enorgullece y nos alegra tenerla de nuevo aquí, su compañía nos anima.

Anoche cuando iba a mi casa para escribir estas palabras y después de ver tantas personas trabajando y entre ellos muchos jóvenes, tuve la certeza de que si una empresa contara con el trabajo, la abnegación y la buena voluntad de tantas y tan buenas personas como las que integran la Corporación y las que colaboran con ellas, los milagros podrían ser una industria; a todas y a todos que en silencio y sin salario preparan el Congreso, mi gratitud y mi admiración, su trabajo siempre nos pone delante del horizonte que soñamos, a nuestros invitados, a nuestros conferencistas, a nuestros chefs, a todos ustedes que nos acompañan, muchas gracias por venir a celebrar el año nuevo que siempre inventamos en septiembre, Popayán lo prepara para que usted lo disfrute. Muchas gracias.

Palabras del doctor Andrés Collazos el Alcalde encargado de la ciudad de Popayán.

Señora Lina Moreno de Uribe, esposa del señor presidente de la República, doctor Guillermo Alberto González Mosquera, gobernador del departamento del Cauca, doctor Alvaro Montilla Vega, presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán, señora Claire Durieux, Consejera de Cooperación y Acción cultural de la Embajada de Francia, doctor Jorge Pérez, gobernador del departamento de la Guajira, doctora Elisa Holguín, Coordinadora de Emprendimiento y Ministerio de Cultura, señor Andrés Jaramillo Flórez, homenajeados el día de hoy, señor rector de la Universidad el Cauca, señores coroneles de la Policía y del Ejército Nacional aquí presentes, señores parlamentarios aquí presentes, doctora Gloria Esperanza Rojas de Navia, primer dama del municipio de Popayán, reina de Colombia Michael Rouillard, queridos amigos, visitantes todos payaneses de la ilustre Ciudad Blanca,

Como alcalde encargado de la ciudad, registro complacido la iniciación del VII Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, denominado “plataforma gastronómica saberes y sabores del claustro y segunda feria gastronómica de las colonias caucanas”, proverbiales ejecutorias y que tiene alto prestigio a nivel nacional e internacional, presento ante tan distinguido auditorio, las más sentidas excusas del señor alcalde titular, doctor Ramiro Antonio Navia Díaz por su ausencia en tan importante acto de instalación, motivada por compromisos internacionales que debe cumplir en virtud de su calidad de presidente de la Federación Colombiana de Municipios, pero desde luego el gobierno de la ciudad que él preside esta aquí presente y hace parte activa de este evento que cada año cobra mayor relieve nacional e internacional por la importancia de los temas que abordan, por la prestancia de sus ejecutivos y el apoyo incondicional del gobierno de Cauca, cuyo titular fuera el feliz y afortunado iniciador de este evento tan trascendente, doctor Guillermo Alberto González Mosquera, gobernador del Cauca.

Somos, sin lugar a dudas, la primera Ciudad Colombiana de la Gastronomía como ciencia y arte, tradición y cultura, del pueblo colombiano que pasea con propiedad por los laberintos exclusivos de nuestro patrimonio cultural y de venir histórico y de incontrovertible presencia, para esta administración llena de fuerza constructiva es muy importante continuar garantizando que la ciudad fortalezca su infraestructura con proyectos como el sistema estratégico de transporte público colectivo y las inversiones en movilidad de los ciudadanos y ciudadanas, que permitirán cada día traer más turismo y la inversión privada nacional y extranjera a nuestro municipio, siempre con el apoyo irrestricto e inmejorable de nuestro presidente el doctor Álvaro Uribe Vélez y su equipo de gobierno; el gobierno municipal de Popayán celebra este encuentro de intercambio de saberes y sabores, se enorgullece de

él y felicita a sus directivos y comparte honores y reconocimientos nacionales y extranjeros por su afortunada y exigente organización, ejemplar en América Latina.

Señores directivos del Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, ustedes ya tienen asegurado un puesto de honor en nuestra historia contemporánea, sobra decir que la presentación del 2009 será un triunfo más de realizaciones sorprendentes en la inteligencia y manos hábiles de su presidente arquitecto, Álvaro Montilla. Francia, Guajira, todos y cada uno de los que hoy nos visitan, bienvenidos siempre a la ciudad blanca, cultural, educativa, turística y gastronómica de Colombia, muchas gracias.

Palabras del doctor GUILLERMO ALBERTO GONZÁLEZ MOSQUERA, Gobernador del departamento del Cauca y presidente honorario de la Corporación Gastronómica de Popayán.

Muy querida doña Lina Moreno de Uribe, señores presidentes y demás miembros de la Corporación Gastronómica de Popayán, señor Alcalde encargado, señora Claire Durieux, Consejera de la Embajada de Francia y señores funcionarios de la Embajada y la Alianza Francesa, mi querido colega y amigo el doctor Jorge Pérez, gobernador del departamento de la Guajira, María Elisa Holguín, del Ministerio de Cultura, Andrés Jaramillo, homenajeado en esta oportunidad, señor rector de la Universidad del Cauca, señorita Colombia Michael Rouillard, señores comandantes de ejército y policía, señoras y señores:

Tengo por el acto que hoy nos congrega un especial sentimiento de entrañable afecto, recuerdo la primera vez cuando hace siete años nos reuníamos aquí para poner en marcha todavía con un balbuceo, que era más un sueño que concreta realidad, la idea de brindarle a Colombia un espacio dedicado a la recuperación de su patrimonio gastronómico como parte sustantiva del propio patrimonio cultural de la nación, de allí en adelante sobrevino la adopción en muchas ciudades colombianas de la idea de recuperar tradiciones culinarias, que en forma pública, buscaban afanosamente hacerse reconocer y encontrar un sitio de expresión calificado y capaz de congrega a la comunidad; el gran merito de Popayán.

Señoras y señores, ha sido el de conservar un evento con características muy diferentes a las de presentar simples muestras de saberes gastronómicos, mas allá ha estado siempre presente el componente académico, el debate que enriquece las ideas y aclara los conceptos, la investigación que descubre lo que se ha mantenido casi que subrepticio por años en las cocinas umbrosas de los pueblos, la creatividad para enriquecer la receta que manos presurosas quieren llevar a las mesas y en fin, todo ese rico conjunto que va abrevándose en la fisonomía cultural del país; este balance que ni siquiera contempla una década, desde la iniciación de la Corporación Gastronómica de Popayán, tiene ya resultados trascendentes; un numero impactante de jóvenes ha tomado la determinación de considerar la gastronomía como una opción de vida que puede llenar sus expectativas laborales; las universidades cada vez en mayor numero han decidido ofrecer programas académicos algunas veces como tecnologías y otras como carreras profesionales, en los que una vez y como pionero iniciar el Sena, aventurándose en un campo que podría sonar extraño o intrascendente, pero que con el correr del tiempo adquirió perfiles atractivos y gano espacios no imaginados.

Yo diría que el avance ha sido vertiginoso y ha permitido algo que hoy quiero subrayar ante ustedes, la gastronomía en los procesos de globalización ha hecho que los países se conozcan mejor y establezcan lazos culturales que se vuelven estables, duraderos y gratos para el ser humano; dígalo o no, lo sucedido en Popayán en donde hoy conocemos mejor los que ofrecen países como España, Perú, Brasil, Chile, Italia o México, que constituyen el cuadro de honor de nuestros invitados de otros años, en la presente edición llega Francia, algo que desde el principio habíamos deseado con vehemencia y que solo ahora se concreta, quien en el mundo no le reconoce una primogenitura a los galos, que no solamente han llevado al mundo sus inigualables recetas, sino que como lo anotaba nuestro publicista Enrique González, han escrito prácticamente el diccionario de la gastronomía universal, el próximo jueves al medio día, el próximo viernes al medio día y en medio de la expectativa de nuestros asistentes servirán nuestros compañeros franceses una muestra investigada y elaborada a través de los registros de la época de lo que se degustaba en las cocinas de París en 1810 cuando nosotros los neogranadinos empezamos a darle forma a nuestra independencia.

Es seguro afirmar que para tal época buena parte de la cocina de los conventos de Popayán eran realizados por monjas, que venían con su nostalgia de sabores a cuevas y para saciarla preparaban platos que quedarían inscritos en los que hemos debido llamar con acierto, las cocinas clandestinas de Popayán y que ustedes degustarán este sábado que bien podemos denominar de gloria para el Congreso.

Merece la presencia la Guajira como región invitada en este año de deleites singulares, situada la región como un vigilante insomne de la patria en su extremo nororiental, todos nos hemos sentido atraídos por la magia de sus mas depuradas expresiones, un mar de siete colores que se mete al Caribe con acentos de trópico, las salinas de blancura perfecta en donde se produce uno de los productos ancestrales para la vida del hombre por los que se han descubierto territorios, se han dado guerras y se ha fortalecido el comercio; las rancharías en donde los wayúu cuelgan sus hamacas, practican nuevos rituales únicos que sobrecogen por su extraña combinación de destreza y sensualidad y por supuesto, las recetas de mar de sabores mediterráneos que nuestros participantes probarán con la pasión de los iniciados; gracias, muchas gracias a la embajada de Francia.

A su alianza cultural, a sus chefs, a sus conferencistas, a sus músicos y cineastas, a todos los que llegan a compartir ese invaluable legado que se enraíza fuertemente en la vida cultural colombiana y gracias también al gobernador de la Guajira, mi colega y amigo Jorge Pérez, que recogió con entusiasmo nuestro mensaje y preside esta caravana que se toma pacíficamente la ciudad andina que les abre fraterna y entusiasta sus miles de brazos, aquí hay para todos una tienda como la que pedía el profeta del

antiguo testamento en el episodio de la transfiguración, que permitiera quedarse contemplando con asombro el cielo de este verano y degustando ese pan que se mezcla con los arreboles de fantasías de Popayán; muchos nos harán falta, nuestro inefable Kendon McDonald's, quien con méritos suficientes llegó a Popayán desde el principio y con su personalidad arrolladora convirtió el Congreso en el escenario para saborear críticas constructivas y labrarse un sitio pontifical en la gastronomía colombiana.

D'artañán que un día se fue con Kendon a la mesa larga de la galería del barrio Bolívar de Popayán a probar los extraños sabores del ternero nonato, Fernando Londoño Arellano, nuestro bien recordado vice-presidente de la Corporación, que con energía y tesón nos ayudó a crear y ponerle marcha este proyecto de perfiles lúdicos, y Federico Grijalba Villanueva, el más joven de los participantes del Congreso, quien falleció trágicamente cuando él representaba los vientos de esperanza para las generaciones que cada día se acercan más al placer de los fogones.

Están intactos los recuerdos de ellos, sus puestos en las mesas que servimos para que rijan las reglas del afecto y la gratitud, nos sumamos al homenaje que se rinde este año a Andrés Jaramillo, que le ha hecho con su creatividad y empuje la deconstrucción al concepto de la restauración en Colombia, no se exagera cuando se dice, que Andrés Carne de Res se convirtió en un referente obligado cuando se habla de Colombia en el exterior al lado de la catedral de sal o de museo de oro en Bogotá, se requiere de talento, de un profundo amor por Colombia y de una decisión que no reconoce barreras como la que Andrés creara en buena obra para el país, su nombre se escribe en nuestro cuadro de honor al lado de Lácides Moreno, Ignacio Cajiao, Teresita Román de Zurek, Soffy Arboleda, Carlos Ordóñez y Germán Patiño, a quienes mercedamente hemos entregado este Oscar de la Gastronomía Colombiana.

Un agradecimiento especial al ITC y a la Universidad del Cauca, que han contribuido como nunca a que instalen definitivamente este evento en el corazón de Colombia, desde el gobierno del cauca les damos a todos, especialmente a usted doña Lina Moreno de Uribe, quien desde la Presidencia de la República ha sido la promotora inefable de la investigación y su empeño en destacar que hay un referente para la cultura colombiana en este ejercicio del paladar y el espíritu, a ustedes todos nuestro saludo cordial de bienvenida, que en estos tres días de himnos a la vida comprobemos que mas allá de las crisis, hay oportunidades para gozar la fortuna de vivir en este suelo y bajo este cielo, compartiendo una mesa de amigos que saben lo que significa el disfrute del sentido del gusto que es tan antiguo como la misma existencia del hombre, muchas gracias

Palabras del doctor Edgar Pérez Bernier

Gobernador del departamento de la Guajira.

Muy buenas noches, cordial saludo al pueblo del Cauca y de Popayán, señora Lina Moreno de Uribe, doctor Guillermo Alberto González, gobernador del Cauca, doctor Álvaro Montilla, presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán, doctor Andrés Collazos, Alcalde encargado, señora Claire Durieux, Consejera de la Corporación y de Acción Cultural de la Embajada de Francia, doctora María Elisa Holguín, Coordinadora de Emprendimiento del Ministerio de Cultura, señor Andrés Jaramillo, propietario de Andrés Carne de Res, delegación de Francia, delegación de la Guajira, señoras y señores;

La Guajira un departamento de más de veinte mil kilómetros cuadrados, más de cuatrocientos kilómetros de mar, setecientos cincuenta mil habitantes con una participación del 48% de indígenas wayuu, koguis, arsarios, un departamento lejano pero que orgullosamente colombiano acepta esta gran invitación de la Corporación Gastronómica de Popayán para compartir la gastronomía del mar Caribe y del continente donde tenemos una variedad gastronómica por los frutos del mar, el chivo, el conejo, los que pastorean nuestros indígenas wayuu y de verdad que es tan rica como toda la gastronomía colombiana y en especial la gastronomía de Popayán y del Cauca.

Para nosotros es un inmenso honor poder compartir este VII Congreso Gastronómico de Popayán y agradecerle inmensamente a la Corporación y al gobernador Guillermo Alberto González esta invitación para poder mostrar desde acá nuestro querido departamento, para poder compartir con ustedes toda esa gastronomía y en especial con los hermanos del país de Francia que comparten esta invitación especial en este gran evento, felicitar a la Corporación, a la ciudad de Popayán, al departamento del Cauca por este evento tan importante que en su séptima versión se fortalece mas y que es un gran evento que invita a Colombia y al mundo a visitar esta patria. Este departamento que se compone como la historia de Colombia porque llegar a Popayán es recordar la historia de Colombia, de verdad que quiero aprovechar la oportunidad para hacerle la invitación al pueblo de Popayán, al pueblo del Cauca a que visiten la Guajira, la Guajira sabe a sal, la Guajira sabe a carbón, a gas, a música de acordeón, lo que hemos hecho y que hoy la música de acordeón, después de haber sido una música solo de los guajiros, de los costeños hoy es una música colombiana, que representa a Colombia en el mundo; de verdad que espero a todos en esa península que se mete, esa Guajira que se mete en el mar así como así fuera a pelear como que altanera, pero no, está tranquila majestuosa, virgen, esperándolos a ustedes que nos visten para esperarlos con los brazos abiertos, muchas gracias

Palabras de la señora Claire Durieux, consejera de cooperación y de acción cultural de la embajada de Francia.

Doña Lina Moreno de Uribe, Primera Dama de la Nación, señor Guillermo González Mosquera, Gobernador del Cauca, señor Jorge Pérez, gobernador de la Guajira, señor representante del Alcalde de Popayán, señor Álvaro Montilla, presidente de la Corporación, queridos estimados amigos y amigas; quiero en nombre de la embajada de Francia, el señor Jean Michel Marlaud, agradecer de todo corazón a ustedes que eligieron a Francia como país invitado de honor en su congreso tan famoso, deseo agradecer también a las Alianzas Francesas de Bogotá y de Popayán que fueron los operadores de la embajada para la organización de este evento tan importante, con el apoyo claro, del Sena, de empresas como Carrefour, de escuelas de cocina de nuestros dos países, gracias a todos y quiero felicitar como símbolo de nuestra amistad a Miss Colombia 2009; Mañana ustedes tendrán la ocasión, espero, de probar y golosear las recetas de la comida lionesa y los bouchons, en un almuerzo especial preparado por famosos chefs franceses que saludo muy cordialmente, en homenaje al bicentenario de la independencia de Colombia, doña Lina este es el primer acto de muchos eventos que queremos celebrar con ustedes los colombianos para festejar y celebrar un momento histórico tan valiente. Antoine Carême, nació unos años antes del inicio de la revolución francesa, nació en París muy pobre y abandonado por su padre, luego tuvo la suerte finalmente de trabajar con unos pasteleros entre otros famosos y además, en la biblioteca nacional cocina y arquitectura, entonces así se hizo poco a poco famoso y trabajó con el zar Alejandro primero de Rusia, con el futuro rey de Inglaterra y tuvo también el tiempo de escribir cinco tomas de una historia de la cocina, un libro de la cocina francesa, bueno, todo eso lo van a contar mañana unos especialistas, no soy especialista, que van a hablar de unos maestros, otros maestros, también de la época como Jean Anthelme Brillat-Savarin y su famosa frase: “dime lo que comes y te diré quién eres”; también maestros de hoy como Bertrand Esnault que fue dirigido por Bocuse el cocinero del siglo y que tiene una escuela en Lyon, de donde llegaron dos chefs que tengo que saludar también, entonces a todos los que participaron en este evento a la ciudad de Popayán, agradezco mucho todo el trabajo que hicieron, nos van a regalar mañana y el sábado con la Guajira y los representantes de esa región tan linda, una geografía gastronómica, entonces espero de verdad que gocen y les deseo días y noches muy felices en esta ciudad tan bella.

Palabras de la doctora María Luisa Holguín

Coordinadora de Emprendimiento del Ministerio de Cultura.

Buenas noches a todos, señora Lina Moreno de Uribe, Primera Dama de la nación, Doctor Guillermo Alberto González Mosquera, gobernador del departamento del Cauca, doctor Álvaro Montilla Vega, Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán, doctor Andrés Collazos, Alcalde encargado de la ciudad de Popayán, doctor Jorge Pérez, gobernador del departamento de la Guajira, Andrés Jaramillo Flórez, propietario del restaurante Andrés Carne de res, Claire Durieux, Consejera de la embajada de Francia, representantes de la embajada de Francia, buenas noches a todos;

Popayán es una ciudad similar a un ritmo, derrama luz de distintas tonalidades cuando la luz golpea sus edificaciones coloniales y está habitada por rostros diversos, donde lo hispánico, concluye con las poblaciones indígenas y afrocolombianas, donde el mestizaje domina el territorio y en la personalidad de su gente se mezclan las nostalgias de una espontaneidad natural. Esa diversidad en un mismo lugar, se hace más que evidente ahora que se celebra el Congreso Gastronómico de Popayán y en un mismo espacio se reúnen las comidas andinas, el sabor de la Guajira y la cocina de Francia, invitado internacional de honor de evento. No podría ser de otra manera en esta ciudad que fue declarada la primera de la gastronomía en América y cuna de la creatividad, donde la tradición de lo arquitectura-colonial va de la mano con el fervor religioso y en donde hay una efervescencia cultural capaz de inspirar a los creadores y también de motivar a los turistas a visitarla como destino.

Es en esta ciudad versátil donde con el apoyo del fondo multilateral de inversiones del Banco Interamericano de desarrollo (BID) y de Comfacaucá en alianza con el Ministerio de Cultura y las administraciones locales se invertirá a partir de ahora en un proyecto piloto de Industrias Culturales para que Popayán cuente con la infraestructura cultural para seguir creciendo y proyectándose; en proyecto tendrá un costo total de un millón doscientos mil dólares y pretende unir a los sectores públicos y privados para la promoción de las industrias culturales en la ciudad, en el norte del Cauca y además, espera crear al menos 40 empresas, capacitar a doscientas cincuenta personas en el tema de turismo cultural, patrimonio histórico e industrias culturales, generando cientos empleos directos y trescientos indirectos, realizar cuatro alianzas empresariales y consolidar la cultura como parte esencial del currículo en una institución educativa; no hay que olvidar que las industrias culturales generan en el mundo cerca del 7% del producto interno bruto, en América latina la contribución promedio del BID todavía está entre el 3,5 y el 4 %.

Así que esta iniciativa lo que tiene por delante es una enorme posibilidad de generar valor económico alrededor de la cultura, Popayán sin duda, al

emprender este proyecto se convertirá en una inmejorable ventana de Colombia hacia el mundo y del mundo hacia nuestro país a la hora de proyectar la biodiversidad y nuestra riqueza cultural; estas industrias son una capacidad de desarrollo y el Ministerio de Cultura de consciente de ello, por ello ha impulsado leyes como la del cine que ha permitido el crecimiento de la industria cinematográfica y que ha permitido en este 2009 la internacionalización de la cultura colombiana a través de festivales como el de Guadalajara y Cannes, o como la iniciativa del proyecto de la ley de espectáculos públicos, actualmente en curso, que incentivarán la producción cultural de las artes escénicas, así que todos los habitantes de esta ciudad de múltiples rostros, encontraran en las iniciativas culturales una posibilidad para crear como industria y visibilizar la creatividad de la región, consolidar el patrimonio cultural y material de la ciudad y para que los mismos ciudadanos ganen como espectadores y sean los primeros consumidores y seguidores del talento local.

El Premio Nobel de Economía nos recuerda que la cultura es el origen de un desarrollo integral y equitativo y en este caso será un pilar esencial para incentivar el empleo y desarrollar la economía de la ciudad, pero antes que nada la cultura nos hace humanos, hermanos, nos enriquece, nos recuerda el valor de nuestra diversidad y además construye identidad, algo que Popayán ya tiene, sin duda, pero que ahora será más fuerte, muchas gracias y que disfruten de este maravilloso congreso y a Álvaro Montilla le quería decir que llevaré su mensaje a la Ministra, sé que hubiera querido estar acá, pero precisamente hoy está lanzando el programa de Escuela Taller que será un gran programa para apoyar también todo el desarrollo de la Escuela Taller acá en Popayán, muchas gracias a todos y que disfruten mucho del Congreso.

Palabras del señor Andrés Jaramillo Flórez quien recibe la placa de honor como invitado especial al Congreso

Bueno, voy a tratar de contar una historia, yo tenía preparada una pequeña escena de atrás, llamémoslo así, para saludarlos, iba a cocinar a todos en una olla grande, iba a cocinar, incluyéndome a mí, a toda la mesa directiva y a todos ustedes en una olla, a calentarla, a hervirla y a que volaran unas mariposas, lamentablemente la olla no cupo en el avión, la olla viene camino a Popayán, Cali - Popayán, no hay reporte de mi olla, por eso he decidido denominar a mi discurso que es bastante largo, "Andrés en la olla"; para hacer un poco de homenaje a esa historia frustrada.

Espero dejar la olla en la gobernación, no quiere decir que estén en la olla, sino que como homenaje a una historia voy a hacer un juego que siempre hago allá, ustedes me tiene que ayudar, es sencillamente les voy a mandar unas mariposas en paqueticos y unos corazones, se los tiro, cuando yo tire todos los corazones ustedes interpretan treinta segundos alguna música, tiramos los corazones, yo les enseño cómo y es una escena bonita, es la manera de hacerme presente de corazón acá también.

Muchas gracias, le pido excusas al departamento de limpieza del teatro, tengo dos notas que hacer antes, la primera es hago una mención, como yo vivo en Chía, vivo en la luna, por lo tanto por información que me llegó, pensé que esta ceremonia se realizaba en el Claustro de la Universidad del Cauca pero felizmente estamos en este hermoso teatro y la otra es, tiene alguna referencia a García Márquez que la oí en algún momento, que dice que, adaptada a mi manera, esta canción dura alrededor de siete minutos, suficientes para acunar a quienes se están medio dormidos y para sedar a los despiertos, no, no estoy nervioso la verdad y dice así entonces: "cual coronel nacido en Macondo, luciendo sus propias condecoraciones a falta de feliz recibo de siquiera una de las ofrecidas en innumerables y quijotescas batallas, por ubicar comensales de talla parlamentaria o ministerial en las mesas de paraíso pagano, me tienen aquí frente a ustedes, entre aterrado, tembloroso y con los nervios acorralados en manojos, un grato encuentro pisando este suelo por genes de ilustrísimos, de quienes tengo memoria desde la dura infancia entre libros de historia patria y alusiones a esta tierra que vio nacer próceres, presidentes, guerreros, poetas y locos.

Paisaje en el que por suerte sobreviven etnias portadoras de sangre con profundo vínculo cósmico a quienes debemos proteger y salvaguardar porque son el cerrojo de lo que vino y lo que viene, región también de valientes e inspirados gobernadores que por cosas casi mágicas han convertido en realidad la entrega de esta placa que juro por Dios y por la patria, lucir en adelante con el mayor de los orgullos, en un espacio sagrado y que mencionaré siempre de manera simbólica como si la llevara prendida en mi

chaqueta de jean, cuando tenga que asistir a incómodos y sudorosos cocteles, vencido ante los compromisos creados por la leyenda que superó al personaje.

Tierra hermana de la mía, en la que nací venido a mas, gracias a ser acunado en una familia de orígenes montañeros, evoco la casa paterna y escucho la barbera de mi padre, símbolo de la diana para el comienzo de su jornada laboral y despertador para su sopa, recorrido cotidiano que el finalizaba hasta bien entrada la noche envuelto en su promesa tácita de sacar adelante a sus ocho patojos (curiosamente los nacidos en Popayán son patojos) espacio borrado con teselas de esfuerzo compartido que acogía a propios e inesperados visitantes, amigos de la prole en torno a una mesa generosamente servida alrededor de la tertulia y la palabra cotidiana alimento para el alma.

Me parece escuchar la algarabía, mientras mis padres sintonizaban en el RCA Víctor, la HJCK, El Mundo en Bogotá, la emisora de la inmensa minoría, en la que recibíamos información que al cabo de los años logré descifrar como refugio inconsciente de mis sueños siempre renovado, “Andrés Carne de Res”, experimento que al más osado de los empresarios le hubiera parecido un despropósito, montar con su enamorada, un lugar que hiciera honor a esas historias, pintadas de colores con la memoria de una feliz niñez y rica adolescencia, además, de entretejidos recuerdos en los que la libertad impuesta como método sufriera la ausencia de otros recursos que hubieran podido conducirnos por la ruta de planes convencionales y alejarlos de ese espacio chévere sin corbata a la moda, sombrero encintado y chupa de boda.

Recuerdo que atrapando estrellas, soles y lunas como estandarte inicia de mi trabajo, reminiscencias de una larga historia que ha ocurrido en un soplo de vida, se presagiaba el verdadero sentido de este oficio, dar felicidad a los primero visitantes multiplicados en miles con los años hasta casi convertirlo en oráculo al que acuden con veneración como actores y protagonistas de tal destino, los mismos que me hacen sonrojar cuando admiran a alguien como yo que ha cumplido a medias el maravilloso milagro de vivir, portando una única arma a cuestas, la de observar el universo, con sus movimientos, colores, aromas y las expresiones populares para llevarlos al centro de la mesa y servirlos sin exigentes protocolos para el placer de todos, quisiera atrapar las palabras precisas para agradecer sin grandes remilgos esta noche el significado profundo que tiene, pero no soy quien para hacerlo.

En alguna oportunidad intentando salir de un resbalón intelectual acudí al pretexto de que mis palabras estaban colgadas de los techos y paredes de los espacios intervenidos y que ese era mi único lenguaje, razón que me inspira a confesar algo de rubor en este magno claustro fundado en la época como símbolo de la naciente república liberada, hago referencia a la universidad, a recordar los nombres de quienes me han antecedido con la distinción con la que ustedes y la bien ganada y reconocida institucionalidad de

este congreso, que prefiero llamar Festival Gastronómico de Popayán me honran; verdaderos expertos en las artes culinarias entorno en el que respiro como un milagro cocinado a fuego lento, valiéndome del alquimia como si escarbara en esa memoria atávica, entre los sones, el teatro, el respeto, la venia, el reconocimiento, el afecto, la lúdica, y los alimentos servidos a la mesa, desbordantes de colores y de aromas entre malabares de manos inexpertas, pero felices aprendiendo de la vida y el fuego que la envuelve.

Novicio gastronómico en mis albores, disfrutando de un recién horneado pan francés acompañado de una refrescante colombiana, hasta descubrir los sabores de la tierra en la lejana Guajira, hoy a la mano, gozando de paseo al río Palomino, cargado con viandas y los langostinos que algún pescador en su momento logro arrebatarse a Vikingos Company, evocaciones de antaño con las que rindo homenaje a las tierras, hoy protagonistas de este festival. Quiero hacer mención a la memoria de mi amigo Kendon, testarudo gestor, de gran impulso que hoy con orgullo llamamos comida colombiana y quien nos enseñó a escarbar en nuestras propias tierras la riqueza, el honor y el encumbramiento que buscábamos hasta ese entonces en las que no era nuestras, su humor, su pluma, su Martini, su gordura, su soledad y su vida entera bien valen un aplauso. Acompaño a mis nervios ya desmadejados con un simbólico presente que deposito en las manos del señor gobernador doctor González, en agradecimiento a la generosidad de ustedes, los ingredientes para preparar el mejor de los sancochos. Muchas gracias. Muchísimas gracias.

Homenaje a Fernando Londoño Arellano por parte del presidente de la Corporación Alvaro Montilla Vega

Hoy en el acto de instalación del VII Congreso Nacional Gastronómico, siendo un día tan especial para Popayán y para la Corporación Gastronómica, reservamos este espacio para recordar a un amigo, siempre presente en nuestro afecto; cuando el Congreso Nacional Gastronómico de Popayán llega a su séptima edición, mira hacia atrás y recuerda la quijotada de un pequeño grupo de amigos que le apostaron a organizar un evento que se ha multiplicado por miles y que representa la identidad gastronómica de los colombianos, entre ellos, Fernando Londoño Arellano, firmó el acta de constitución de nuestra sociedad y luchó sin descanso para consolidar un sueño que se cerró para el poco después del Sexto Congreso, la Corporación Gastronómica de Popayán en pleno, quiere en este acto retomar la dedicación del compañero y comprometer sus esfuerzos como homenaje a su tenacidad, hoy nos acompaña Silvia, su eterna Silvia, que ha de ser la mensajera de nuestro conocimiento y a ella queremos expresar que estamos tratando de aprender a caminar sin su valía. Muchas gracias

CAPITULO 2 FRANCIA

PRIMER SEGMENTO ACADEMICO

TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

PAIS INVITADO: FRANCIA

Popayán, viernes 4 de septiembre de 2009

Para la Corporación Gastronómica de Popayán es un honor contar con la asistencia de todos ustedes al Primer Segmento Académico, el siguiente es el orden del día:

1- “Una comida regional de Francia: La comida Lyonesa y los Bouchons, a cargo de Bertrand Esnault, Jefe del Instituto Paul Bocuse de Lyon. Gil Galasso, EttieneMarvilletDylanMisrachi, Lucas Siwinsky, Dominique Gaotrois, Remy Villers de Francia.

2- “Geografía gastronómica de la región de Lyon, Producciones y tradiciones Agropecuarias”

3- Preparaciones tradicionales de la región Lyonesa, Los Bouchons

4- Mesa redonda: Internacionalización de una comida regional: El ejemplo de Lyon. Participan Alvaro Montilla Vega, Guillermo Alberto González Mosquera, Soffy Arboleda, Bertrand Esnault, Gil Galasso, EttieneMarvilletDylanMisrachi, Lucas Siwinsky, Dominique Gaotrois, Remy Villers

5- Jornada de la tarde: La CuisineBurgueoisi

La Comida Francesa y Los Bouchons

Geografía gastronómica de la región de Lión

Chef Bertrand Esnault¹

(Presentación a cargo de Guillermo Alberto González Mosquera)

Un conocido chef asegura que el arte de la buena mesa, radica en el buen manejo de las bases y lograr una creatividad bien amaestrada, mas el plantea que la clave del reconocer para conocer un buen cocinero, es dándole un canasto lleno de productos básicos y sencillos, porque es más fácil trabajar con productos nobles y ver que hace de ellos tan solo con sus manos y su impulso de creación; con más de cuarenta años como chef Bertrand Esnault, aprendió que la cocina es un oficio que hay que renovar continuamente y en el que ante todo se debe tener orgullo de ser primero un cocinero antes que un chef, con la gastronomía de su país inamovible en su cabeza, porque la cocina francesa siempre será la cocina francesa, este chef no deja, por eso, de enamorarse del cocinar, ni enemigo ni detractor, pero tampoco admirador o devoto de la nueva cocina molecular, cree en la plena convicción en la comida como tal, más que en cualquier espectáculo o magia, hay que hacer saber en los países extranjeros que no sirve de nada copiar a Francia, guarden su cocina, la calidad de sus productos, hagan la cocina con sus productos, no lo hagan a la francesa;

A continuación este segmento solicitamos que tenga total silencio para poder escuchar la traducción, sin embargo, el chef quiere que todos ustedes participen, para eso va a estar un micrófono disponible para que ustedes hagan preguntas en el transcurso del segmento, lo que si quiere es que sea para retroalimentar toda la conferencia, entonces por favor, no se limiten en hacer las preguntas que quieran en este segmento.

Vamos a hablar de la cocina, vamos a comenzar por la región de Lyon, es el sudeste de la Francia para aquellos que no conocen allá, es una zona que tiene una gran variedad de productos a nivel de la ganadería, su situación

¹Bertrand Esnault, con más de 40 años como chef, es un apasionado de la enseñanza que ejerce en el Instituto Paul Bocuse, en Francia. Piensa que en el oficio de la cocina es importante renovarse todo el tiempo, pero dice que antes que ser chef es necesario convertirse en un buen cocinero. En su opinión, la clave está en la calidad de las materias primas.

geográfica realmente tenemos muchas pruebas, es gracias a esos productos es que nosotros nos beneficiamos de una situación particularmente ventajosa; es una cocina que tiene una reputación internacional, sin embargo, yo no estaría de acuerdo para decir que es la mejor de las cocinas, creo que se hace buena cocina como en cualquier parte del mundo, después de entonces de hablar sobre la localización del Lyon.

Yo quisiera decirles que deseo un intercambio lo más activo posible, yo soy profesor en una escuela de cocina y estoy acostumbrado a hablar, eso no me molesta pero deseo que ustedes tengan la mayor participación posible, haremos entonces diferentes intercambios entre la cocina lionesa y la cocina llamada de Bouchons, porque normalmente se asocian las dos, vamos a hablar entonces de la cocina de Bouchons que es una cocina típica de Lyon, pero no específica de la ciudad de Lyon, no de verdad, esto no tiene nada que ver con el “corcho” que en francés se dice Bouchons, entonces en una cocina que no tiene que ver nada con el “corcho” de la botella que se dice Bouchons, sino que tiene que ver con unos albergues que recibían a personas que hacían paradas para comer allí.

Eran personas que no eran turistas eran personas que se desplazaban por razones de trabajo, entonces al exterior de estos sitios se ponían unas pacas de paja que eran destinadas para alimentar los caballos y ese es el origen de la palabra Bouchons, entonces no tiene ninguna relación con el vino que es a lo que todo el mundo piensa en una primera instancia; en Lyon hay tres ríos, el Ródano, el Saona, y el Beaujolais o sea tres ríos y realmente el último es una marca de vino de la región del Beaujolais que queda apenas a treinta kilómetros del Lyon y es por eso que se dice que hay entonces tres ríos, los verdaderos y este metafórico.

Creo que aquí todo el mundo conoce la región del Beaujolais, que es muy conocido y hace parte de las referencias de la región Lionesa; contrario de la cocina del Beaujolais de la cocina lionesa es muy amplia y tiene mucha variedad y se debe esa reputación de la cocina lionesa a las señoras Lionesas mejor, uno siempre habla de los grandes chefs franceses, no hay que olvidar que esos grandes chefs aprendieron a las señoras francesas, porque eran mujeres y aquí estamos hablando de Lyon donde se encuentran los restaurantes donde se encontraban grandes cocineras muy célebres, doña Francie, es el primer restaurante que era manejado por una mujer y que obtuvo tres estrellas, de hecho Paul Bocuse aprendió cocina y estuvo tres años con Francie y muchos de los grandes chefs pasaron por este tipo de restaurantes, nosotros debemos y yo lo digo de una manera muy humilde la reputación de la familia francesa a esas señoras.

Es cierto que hoy día prácticamente en Francia hay pocas mujeres, pero vamos a hablar particularmente del Lyon y en Lyon particularmente no hay

señoras son los hombres los que relevaron a las señoras en esa tarea, es por eso que podemos hablar horas y horas pues es un tema apasionante, les cuento que mi sitio es la cocina y no aquí sobre todo hoy que soy chef de un almuerzo para quinientas personas, de todas maneras vuelvo esta tarde pero quiero decirles que estoy ocupado, pero que estoy a su total disposición que me encantaría compartir con ustedes; entonces si quieren comenzar entonces hagamos un intercambio yo sería capaz evidentemente y me gusta hablar de la cocina y podría hacerlo horas y horas, cuando yo digo Lyones no hablo específicamente del Lyon sino de la región, es cuando se habla de que esta soportada sobre la carne de cerdo, no hay pescado por ejemplo, es el cerdo que ocupa mucha charcutería, mucha carne de cerdo, la cocina de Bouchons es una cocina que no es complicada, se hacen Bouchons que es una especie de restaurantes no pretensiosos, no están lujosamente decorado y el Lyon continua siendo los Bouchons un tipo de restaurantes, un tipo de sitios que son simples no son rebuscados, no se pueden comparar los Bouchons Lioneses con un restaurante tres estrellas y no tienen estrictamente nada que ver.

En el origen esto era para personas que trabajaban por ejemplo en las noches que salían muy tarde o entraban muy temprano y querían por ejemplo comerse una carne asada y hay un barrio de gente que aun hoy continua siendo el centro de actividad de quienes se dedican a trabajar la seda; en esa cocina evidentemente el vino Beaujolais es el más importante, estaba y está siempre presente en toda mesa hacer verdaderamente parte de la cocina del Bouchons he presentado entonces esta cocina del Bouchons la otra cocina lionesa, insisto en que yo no creo que la cocina de Lyon sea la mejor, porque en cualquier parte se puede comer bien, les hablo de todas manera de esta cocina de Lyon ustedes conocen la reputación que tiene por lo que han hablado y han hecho elogios a este tipo de cocinas.

Quisiera entonces ahora escucharlos, yo podría hablarles evidentemente de la cocina del Lyon pero no quiero eso, quiero que ustedes participen por favor, no tengan miedo desde aquí parezco un poco imponente, pero soy como ustedes, comencemos con las preguntas y no me gusta quedarme allá sentado, no, no.

Pregunta Soffy Arboleda: Cuáles son los platos que se han internacionalizado de la cocina de Lyons?

Las aves ante todo, la recetas más conocidas, y hablo de aquellos que van a restaurantes, hay una ave que hace parte de la región que se llama las aves de bresse, esa es la única ave de Francia que posee una apelación de origen controlado y se encuentra en las grandes mesas internacionales gracias a Paul Bocuse, que exportó la cocina lionesa y la cocina francesa en general al Japón por primera vez, por ejemplo en Japón es muy conocida estas clases de

aves, estrellas hacen la importación de estas aves, a los que conocen a Daniel Bulth en Nueva York, por ejemplo, que es un amigo personal, tiene tres restaurantes en Nueva York y la aves únicamente las hace venir de Francia, eso es evidentemente extraordinariamente costoso y están también evidentemente las carnes tenemos las carnes de la Charolais, que es un tipo de ganado que se levanta en esa zona.

Doña Soffy nos dice que aquí es frecuente el Charolais, es una carne de res y se hace el levante especial de estas reses sobre todo por la calidad de la carne, porque como en todas partes probablemente hay las reses que se levantan para carne y las reses que se levantan para leche, y el Charolais es específicamente para la carne. Hay en Francia veintisiete razas o tipos de reses con particularidad en la carne que la hacen específica.

Pregunta: Quisiera preguntar, qué tratamiento le dan a la carnes de cerdo y de res para que se hagan especiales, qué tipo de tratamiento se hace?;

No hay especificidad en esto es la raza lo que determina la calidad, el pedazo de carne que usted tiene en el plato ha de tener la raza, la edad del animal, la manera como ha sido alimentada y eso es realmente lo que hace la calidad de una carne, estas son las características generales de una carne, esto es típico para todas las carnes menos para las de ave, respondí a su pregunta señora? No conozco las razas para carnes aquí en Colombia, he comido aquí y me ha llamado mucho la atención la ternura de las carnes, la sola diferencia es que nosotros no las cortamos de la misma manera que lo hacen acá, eso es lo que note de las carnes.

Pregunta Soffy Arboleda: Usted hace un homenaje a Paul Bocuse y habla de la sopa de trufas, quisiera que nos hablara un poquito de las trufas y si las va a utilizar en el menú de hoy

Esta sopa que se llama Sopa de trufas ValeriGiscardD'estaig, que fue presidente de Francia y Paul Bocuse creó esta sopa cuando recibió la mención de honor de manos del presidente de la república. Cuál es la particularidad de esta sopa: es un consomé con trufas negra, fragua, aves, las aves de bresse y todo dentro de una pasta de hojaldre, es una sopa que es mundialmente conocida, son unas de esas recetas francesas que son conocidas, el problema es que las trufas y el fragua son demasiado caros y en algunos sitios no es posible hacerla debido a los costos; las recetas de las sopas nos dice doña Soffy Arboleda, está en el periódico el país de hoy, la receta de esta sopa. En la pregunta anterior el maestro pregunto que si hoy van a servir trufas en el

menú?, no pienso hacerlo porque son un poco caras, pero eso no es culpa mía, me lavo las manos, hubiera querido prepararles trufas

Pregunta: Es posible en algún lugar de Colombia comer comida francesa con la misma calidad que podría comer en Francia?

Creo que sí, pero evidentemente tendría que tener los productos, yo creo que en todos los países hablamos de Colombia, en Bogotá me fui a los mercados y habían frutas, arroz, pescados ustedes tienen magníficos productos para hacer buena cocina igual con estos productos se puede hacer cocina francesa con la única diferencia de que si ustedes hacen una copia tiene que ser exacta, no más o menos, es como si yo voy a hacer comida colombiana en Francia la misma cosa, ustedes tienen no solo los productos sino los productos de la calidad apropiada para hacer cocina francesa, hay que de todas maneras tener bases y respetarla la técnica de la cocina.

Pregunta: Paul Bocuse² tiene un libro, muy conocido, usted decía que él estuvo hace tres años en las cocinas de Bouchons, tendría que ver ese libro aplicado a las cocinas de Bouchons, es decir él también practicaría la cocina del mercado?

La cocina de mercado es muy simple, usted va a un mercado simplemente. Hoy día, él tiene ochenta y tres años está un poco debilitado evidentemente y hace dos años tuvo una enfermedad bastante grave, pero continua yendo a los mercados, la llaman la cocina de mercado porque la cocina es simple, no es nada rebuscado la única diferencia es la calidad de los

²Paul Bocuse: Nace el 11 de febrero de 1926 en Collonges-au-Mont-d'Or, a diez kilómetros al norte de Lyon, en la región de Rhône-Alpes, hijo de Georges e Irma Bocuse, una estirpe de cocineros con solera desde el siglo XVII. En 1942, a los 16 años, entra como aprendiz con Claude Maret, en el Restaurant de la Soierie de Lyon, donde aprende los misterios del abasto y el mercado negro, necesarios durante la Segunda Guerra Mundial. A los 18 años, se enroló voluntariamente en la Resistencia del General Charles De Gaulle. Se incorporó a la 1ª Brigada Libre. Herido en Alsacia, se sumó a los estadounidenses, participando en el desfile de la Victoria de París en 1945. A su vuelta a Lyon continúa su aprendizaje con Eugénie Brazier (3 estrellas Michelin en 1933, célebre cocinera lyonesa), con quien, además de cocinar, trabaja de jardinero, ganadero y haciendo labores de mantenimiento. Trabajó después en Lucas Carton, un prestigioso restaurante en la Plaza de la Madeleine, en el distrito octavo de París, con el chef Gaston Richard, con quien forja una sólida amistad con sus compañeros los hermanos Troisgros, Pierre y Jean. En los años 50 los tres amigos formaron equipo en el prestigioso restaurante La Pyramide de Vienne, cerca de Lyon, donde aprendieron los refinamientos culinarios de los chefs Fernand Point y Paul Mercier gracias a la generosidad de este último, un personaje fuera de lo común. En 1961 Paul Bocuse es elegido mejor cocinero de Francia y obtiene su primera Estrella Michelin. En 1962 reforma el restaurante familiar, obteniendo la segunda estrella Michelin. 1965 es el año de su consagración, con la tercera estrella Michelin que corona el considerable trabajo realizado. Pero cuando parecía haber llegado al cenit, deberá renunciar al nombre de Bocuse, pues, en 1921, su abuelo paterno había vendido una tienda con el nombre, por lo que no podía usar el nombre "Bocuse" en su local, por lo que renuncia al apellido y rebautiza el local bajo el nombre de "Paul Bocuse". En 1975 es galardonado con la Legión de Honor de manos del entonces presidente Valéry Giscard d'Estaing en el Elíseo. Para la ocasión creó su hoy célebre "Sopa de trufas Valéry Giscard d'Estaing". En 1987 creó el concurso culinario mundial Bocuse de Oro. En 1989 Gault-Millau lo nombró "Cocinero del siglo". Es considerado también el "Papa de la Cocina". En 1995 la escultura de Daniel Druet convirtió a Paul Bocuse en el primer Chef que entró en el museo Grévin de París.

productos y eso es importante para todos los cocineros, podemos hacer buena cocina, para responder a la segunda pregunta de la diferencia entre la cocina de mercado y la cocina de Bouchons como ya lo dije es el producto, es todo.

Pregunta: Perdón, cambiando un poco de tema, a lo que se referían al empezar el discurso, decía que usted no era amigo ni enemigo de la cocina molecular, tal vez suene un poco pasado o fuera del contexto que tenemos en este momento, pero me gustaría saber el por qué de esta situación?.

Vamos a aclarar, creo que si Paul Bocuse estuviera acá diría lo mismo que yo voy a decir, no critico la cocina molecular, mi formación es clásica tengo un cierto espectro de cocina, mi cocina hace cincuenta años que existe, se ha exportado al mundo entero, yo no creo que la cocina molecular dure tanto tiempo, inclusive en Francia ya se está acabando, hay mucha controversia, hay chefs franceses que hacen cocina molecular, no quiero nombrarlos, no estoy aquí para señalar a nadie ni tampoco para hacer publicidad, dijéramos vamos a ver. En sí no tengo nada específico contra la cocina molecular, pero como profesor de cocina en el instituto, yo enseñé las bases de la cocina y en nuestro instituto están representados cuarenta y un países y me doy cuenta de algo, viajo mucho, me hablan mucho de la cocina molecular, pero en Francia no se oye hablar de eso, es raro pero así es, y aclaremos, en el instituto no nos ocupamos de cocina molecular, pero personalmente no tengo nada en contra de este tipo de cocina.

Pregunta: Buenos días, es muy grande el cambio de la cocina de 1810 a hoy?
Segunda pregunta: esa observación del relevo de las matronas a los jóvenes y a los hombres hoy que proyección tiene?

En relación con esa época hay que saber, se me pidió cuando iba a venir a Colombia que preparara un menú de 1810 por el Bicentenario de la Independencia, se podría hacer esa cocina hoy día, puesto que dos somos los productos de la época que se encuentran hoy día, pero era una cocina demasiado rica, fogosa, de grasa, pero no es porque tenga mucha crema es grasa, depende de la cantidad de crema que se ponga, lo que quiero decir es que el modo de vida ha evolucionado, ha cambiado y los franceses ya no comen de la misma, los que se encontraban en la época nos permitía reproducir los platos de la época; y la segunda pregunta, no vamos a abordar la cocina burguesa que es un tema para englobarse, antes la cocina no era considerada un arte pero luego se convirtió en una arte, aunque lamentablemente hay muchos países en donde solo se alimentan para

sobrevivir, para nutrirse únicamente, el francés promedio no vive para alimentarse, inclusive en las casas burguesas eran las señoras quienes hacían la cocina, fueron los hombres que quienes empezaron a ver que la cocina empezaba a ganar prestigio, comenzaron a relevar a las mujeres en esta función, hay algunas mujeres chefs, no es lo normal, personalmente siempre prefiero trabajar con mujeres no con hombres, mas organizadas, mas profesionales, es seguro, lo digo yo que tengo experiencia.

Algún día encontraremos señoras tanto en Francia como en el extranjero, que se conviertan en chefs, porque es necesario que la mujer vuelva a retomar, la cabeza, la iniciativa en la cocina y los hombres se convirtieron realmente un poco como en estrellas

Pregunta: Buenos días, quisiera sabe qué concepto tiene para usted la inclusión de ingredientes propios de otras regiones distintas a la cocina francesa, hablo propiamente de la cocina fusión?;

La cocina fusión consiste en una mezcla de cocina y de cultura, porque la cocina ante todo es un fenómeno cultural, en los treinta últimos años la cocina francesa ha evolucionado mucho y se ven sin duda alguna los chefs franceses que han viajado y que se han inspirado en algunos productos de algunos países, en la cocina y esto me sucede a mí, por ejemplo la cocina del norte del África y a mí me parece que esto enriquece la cocina, a condición de respetar el olor productos yo soy ciento por ciento partidario de la cocina fusión, les cuento una cosa, cuando viajo al extranjero me doy cuenta por ejemplo que ustedes son mas franceses que yo en la cocina, a veces me preguntan por recetas clásicas francesas que hace cuarenta años que yo no pruebo, no hablo específicamente de los colombianos sino en general, ustedes son por lo general más tradicionales en términos de cocina de los franceses mismo, hace uno años en Suecia digirieron un menú con platos clásicos franceses y median una gran dificultad para ordenar, afortunadamente me acordaba de algo, por ejemplo, un soufflé de queso, que es un plato tradicional de la cocina francesa. Hay chefs franceses que no han hecho ningún plato tradicional porque ya pasó de moda, podríamos decir, pero es bueno, no se trata de un mal plato sino que salió el repertorio tradicional, no me vayan a pedir que haga un soufflé de queso porque tendría problemas, la disculpa seria que no hay buen queso para hacerlo, esa es la disculpa.

Pregunta: Buenos días, quisiera saber qué importancia tienen las frutas y las verduras en los menús franceses y qué productos se destacan?

Constato que por lo general en la cocina francesa y no hablo de la cocina colombiana, hablo de los viajes al extranjero que hago y los hago frecuentemente, se utilizan las legumbres verdes más que en otros sitios, nosotros no tenemos miedo de asociar legumbre y cocina y yo no estoy hablando de los feculantes como las papas, porque la papa está un poco saliendo, en general los feculantes están saliendo de la cocina francesa, las frutas por ejemplo no están muy presentes en la comida francesa, en la cocina clásica si lo eran, las frutas de tipo piña era muy utilizadas antes en la cocina clásica ya no.

Ustedes tienen una enorme ventaja y es tener una enorme variedad de frutas, yo sé como haría una buena cocina con los frutos que ustedes tienen en Colombia, porque nosotros no tenemos la suerte de tener las frutas que ustedes tienen, de pronto pueden llegar a Francia pero evidentemente con el tiempo y el transporte son frutas que pierden su carácter. Les daré mi número de teléfono cuando termine mi conferencia.

Pregunta: partiendo de la base del concepto que todos tenemos de la pastelería francesa que es uno de los orgullos de la comida francesa y centrándonos en el tema que es la cocina lionesa, qué preparaciones o qué técnicas específicas tiene la cocina lionesa respecto a la parte de pastelería?

A nivel de postres en la cocina lionesa son muy simples, por ejemplo se usa mucho la manzana que se hace hervir en vino Beaujolais por ejemplo, se hacen tartas como las que se hacen en cualquier casa, son postres que se encuentran en la cocina de mamá, somos muy generosos en crema, en mantequilla, etc., pero son simples no son complicados, los postres están con la separación de la cocina bouchons y la lyonesa, no es complicado es simple, los hombres fuimos los que les robamos a las mujeres las recetas para los buenos postres, por eso es importante que las mujeres regresen a la cocina; yo debería tener miedo teniendo tanto ojos mirándome pero ustedes no, vamos con otras preguntas, todavía tenemos tiempo aunque tengo que ir a preparar quinientos almuerzos, claro que tengo ayuda.

Pregunta: Evidente la evolución de la cocina clásica, qué concepto tiene para la cocina lyonesa el maridaje siendo rígido o no rígido?

Yo tengo un colega que está trabajando en este momento en el Monasterio y que sería el especialista para hablar de esto, para nosotros es

muy importante, la asociación concordancia, plato, vino, cuando yo hablo de la asociación desde la entrada hasta el postre es muy importante porque nosotros tenemos una cultura y uno de los temas preferidos es el vino, otro tema que no hemos tocado es el del queso, hay mas quesos en Francia que días en el año, eso lo saben ustedes, por ejemplo como francés cuando salgo de Francia lo que más me hace falta son los quesos, nosotros tenemos varias personas que fabrican quesos de leche de vaca y de cabra y lo mas celebre de región lionesa es el típico queso que se encuentra entre los Bouchons por ejemplo, hay un queso típico de vaca y su particularidad es que o hay queso sin vino, lo uno implica lo otro.

Personalmente como Francés sería incapaz de comerme un queso con una coca cola, ni siquiera con una cerveza, un ejemplo de maridaje claro es Queso-Vino es absolutamente nítido para un francés, prefiero no comer el queso si no tengo vino es algo de cultura, además yo vengo de Normandía, mantequilla, crema, queso, una bella región también pero en esta región somos más bien pobres en vinos, hay fibra que es un vino hecho de manzana.

Pregunta: En una entrevista a Ferran Adrià Acosta³ él dice que el futuro de la cocina esta en Sudamérica, que piensa usted o qué piensa al respecto?

Sí, sí, estoy totalmente de acuerdo yo no soy muy partidario de la cocina como lo dije hace un momento, yo pienso y estoy seguro pero ustedes tienen todos los productos para hacer magnífica cocina, pero por favor hagan la cocina suya colombiana con sus productos por favor no copien, (aplausos) (él cree que los aplausos son para mí, el traductor), hay que tener una identidad propia con la cocina, es algo que es la esencia de la cultura, yo les podría ayudar, yo les podría ayudar, pero hay trabajo qué hacer todavía y los productos que les hacen falta es la formación, es el conocimiento verdadero de esos productos, como pueden valorizarse, eso es lo que les falta porque de resto tiene todo, yo no diría esto si no lo pensara, entonces a la cocina y trabajar, trabajar solo a partir de la práctica y el trabajo saldremos adelante. No necesitan ni gringos, ni ingleses, ni franceses para hacer buena cocina, es su cultura y su cocina la que cuenta.

³Ferran Adrià Acosta (Hospitalet de Llobregat, 14 de mayo de 1962) es un cocinero español considerado durante varios años como el mejor chef del mundo. La revista norteamericana Time incluyó a Adrià en la lista de los 10 personajes más innovadores del mundo en el año 2004. Adrià es chef y copropietario del restaurante El Bulli, situado en Cala Montjoi, en Rosas (Gerona, Cataluña, España), el cual ha recibido las máximas distinciones gastronómicas.

Pregunta: En general en Francia se sigue manteniendo la rigidez del vino tinto para la carne y el vino blanco para los asados?.

No, no, no, no tuve necesidad de traductor para entenderlo, tiene razón, antes era muy rígido al respecto, vino blanco con carnes blancas, era automático, vinos blancos para pescados y para carnes rojas era el vino rojo, esto ha cambiado porque la mujeres empezaron a tomar vino, madre de Dios! evidentemente se puede asociar un pescado con vino rojo, depende de la manera como esté preparado, depende del acompañamiento del pescado, uno puede tener un vino rojo por ejemplo, bastante afrutado. En la cocina francesa ha habido cambios como hay cambios culturales en todo lado.

Pregunta: He notado que hay una resurrección del vino rosado?

No es una resurrección es una explosión del vino rosado, en el mercado francés el vino rosado ha tenido una progresión en un 25%, en términos de consumo, son vinos mas ligeros, afrutados y se adaptan tanto a una ensalada como a un pescado y además las mujeres que toman tanto vino, hoy en día se ve más el vino rosado en las mesas francesas, lo que representa un problema para los productores de vino rojo evidentemente, cuando estamos en la casa o en un buen restaurante con mucha frecuencia se hace toda la comida a base de champagt, desde la entrada hasta el postre, sopa no, champagne; no conozco la cultura colombiana

Pregunta: Ustedes beben vino? Blanco, rojo?

Muy bien, doña Soffy me exige que les diga que el vino es muy bueno para la salud, sin abusar tampoco. Ustedes son un país productor de café y no sé mas, yo solo conozco Bogotá y Popayán, cómo se las arreglan ustedes para hacer un café tan malo? (aplausos). Los desafío a que me traigan un buen café, como lo preparan y se lo toman en Italia, como dirían los italianos aquí en Colombia un caldote, increíble porque ustedes tienen un café absolutamente excepcional, yo por ejemplo en mi último viaje a Colombia me lleve una carga de café, evidentemente me dijeron que era de los mejores cafés que habían tomado en su vida, que el mejor café colombiano se toma en Francia. Doña Soffy exige que el diga cómo prepara el café; hay tres elementos importantes que tener en cuenta, torrefacción del café, después la manera como se muele y tercero es la temperatura del agua que es vital, la temperatura y la calidad del agua, por ejemplo, eso va a modificar innecesariamente la calidad del café. Por que no saben hacer el café, además hay recetas que se pueden hacer, yo

trabajo con un productor de café y estamos hablando de cosas pero que son saladas, se pueden hacer cosas muy variadas y no es cultura francesa.

Pregunta: Usted hablaba del vino y la importancia de marinarlo con la comida, nosotros no producimos vino porque obviamente estamos en una zona templada, cuál sería su recomendación, para marinar, o con qué? Que nos sugeriría usted para eso?

Es evidente que ustedes no poseen la capacidad de proveer vino como otros países, acá se cocina sin vino evidentemente, para beberlo si, pero podemos hacer cocina sin vinos, en Francia se trabaja muy raramente con vinos en la cocina, en la cocina clásica de antes si, antes se trabajaba con vino y se llamaba marinada, pero estaban hechos básicamente para conservar, no tenían como objetivo, no tenía otra función distinta que buscar que los alimentos se pudieran conservar más tiempo, aquí llegan de todas maneras buenos vinos, cuál es la razón por la que no se puede hacer buen vino en Colombia?, yo constaté que ustedes no tienen estaciones, en Europa si las hay, el hecho de no tener estaciones tiene una incidencia evidentemente, el hecho de que no haya estaciones puede comprometer la posibilidad de hacer vino, los cambios de temperatura son evidentemente bruscos, puede pasarse de treinta grados a menos cinco, pero por no tener buen vino no quiere decir que no puedan tener una buena cocina. Yo se que aquí hay una excelente cocina y excelente papa, no se impresionen yo soy el que debería estar un poco inhibido.

Pregunta:Cuál sería la figura actual de la cocina francesa mujer que sea comparable a Paul Bocuse?

Yo creo que no ha nacido, no, yo conozco algunas pero sería difícil comparar, por eso prefiero decir que no ha nacido, debe estar muy chiquita.

Pregunta: De verdad, verdad qué piensa acerca de los vinos chilenos y argentinos vs los franceses en este momento?

He estado en ambos países Chile y Argentina tienen muy buenos vinos, prefiero los chilenos, espero que si hay algún argentino no me tiren piedra, he encontrado muy buenos chilenos sobre todo el blanco, en cuanto a los vinos franceses, durante siglos los franceses tuvieron un conocimiento específico de

las condiciones para hacer vinos y nosotros tenemos buenas condiciones, se podría hacer vino tan bueno como en Francia, en África del sur por ejemplo, he bebido buenos vinos, porque ellos tienen ahora el conocimiento para hacerlo y también hay vinos que no son franceses, mejores que los franceses evidentemente, ni que fuéramos los únicos en el mundo capaces de hacer buen vino, sin excluir a los argentinos me quede impresionado por la calidad de los vinos chilenos, me parecieron buenos, buenos y no puedo decir lo contrario. Si miro el reloj no es que tenga ganas de irme el problema es que tengo quinientos almuerzos que me esperan hoy.

Pregunta: Para muchos cocineros es muy importante la cocina de la infancia, lo que la mamá les hacía o lo que la abuelita les hacía, para usted también?

La mamá no cocinaba muy bien, la abuelita sí, éramos siete y tocaba alimentarnos, yo evidentemente miraba a mi mamá pero no puedo decir que aprendí cocina con ella, a los ocho años sabía que quería ser cocinero, eso sí era claro, pero es una herencia que no le debo a mi madre sino a mi abuelita, ella era una excelente cocinera, es muy frecuente hablar más de las abuelas más que de las madres y es más a partir de la influencia de mi abuela que sé cocinar y el 1º de septiembre completaré cuarenta años como cocinero y fíjense que no estoy tan viejo, la buena cocina conserva, no la cantidad, la buena cocina no debe causar gordura.

Pregunta: Usted mencionó sobre preparaciones e ingredientes que actualmente se encuentran relegados del repertorio de la cocina francesa, actualmente cuáles son las características de esta cocina francesa?

Ustedes hacen como ya lo dije una cocina francesa muy clásica, dijéramos que la cocina moderna o de nueva cocina porque eso para mí no significa nada, yo quiero hablar de la cocina actual, hay menos legumbres, menos salsas, más ligera, más adaptada a las necesidades de hoy, los tiempos de cocción son muy reducidos, eso es lo que caracterizaría hoy la cocina francesa y un fenómeno nuevo en la cocina francesa es el aceite de oliva, le ganó la batalla a la mantequilla, por lo menos en algunos restaurantes, y a pesar de venir de Normandía, donde es famosa la mantequilla, me pasé al aceite de oliva, la cocina francesa tiene mucha influencia de la cocina italiana, y desde hace unos años cada vez más se reconoce esa influencia; doña Soffy dice que él es el único chef francés que reconoce la influencia de la cocina italiana; es como la cocina del norte de África, por ejemplo lo relaciona

condimentos, probablemente los franceses hacen más rica comida italiana que los mismos italianos sino que no ponen mucha pasta a su alrededor, el dice que al Cesar lo que es del Cesar, a cada quien lo suyo.

Pregunta: quiero saber con respecto a la panadería francesa cual es la tendencia?

Ahí si me voy a poner muy orgulloso, no tiendo a ser chauvinista pero si hay algo que se haga bien en Francia es el pan, yo no diría que el mejor de los panes pero sin duda algunas de los mejores hay una gran variedad, hay algo que se hace bien es el pan, el queso y el vino me bastarían a mí, yo inclusive abandonaría a mi mamá por esos tres productos, se vuelve millonario si sabe hacer pan un gringo y con lo rico que se volvió ahora me pesa no haberme orientado hacia la panadería. evidentemente el café colombiano es el más suave del mundo, nos faltan para poder acceder a una excelente calidad, la preparación, unas técnicas y la maquinaria, en este momento en Colombia, se está aprendiendo a preparar el café lo que se llama el parismo y en Bogotá, en Armenia y creo que en Chinchiná y ahora en Cali ahora estamos en la escuela económica de occidente, acabamos de terminar un curso de baristas estamos iniciando otro y estamos programando otro quiere decir esto que si estamos interesados y queremos meternos en el mundo de la preparación del café; en el instituto Paul Bocuse existe un taller con un profesor que se llama la cafeología, es muy importante porque para mí el café hace parte importante del menú, al final de toda comida el café está presente y generalmente si se termina una comida con una buena nota con un buen café esto es definitivo, el café y la preparación del café constituyen en si un oficio y estoy totalmente de acuerdo con que hayan escuelas con profesionales para la formación, pero les ruego, por favor, que preparen con ese café que tienen un buen café, ustedes tienen el producto y entonces aplaudo esa iniciativa.

Señora, estamos de acuerdo ustedes tienen probablemente el mejor café del mundo, yo no digo lo contrario, son probablemente las personas que no saben hacerlo, pero con un buen producto en la cocina es lo mismo, es por esto entonces que hay necesidad de tener formadores y unas escuelas y unos talleres para aprender a hacer café.

Pregunta: Yo quería hacer una aclaración del café en Colombia, estamos de acuerdo que un expreso saca todas las características del café mucho mejor que el tinto que nosotros tomamos, pero es que en Colombia tomamos café todo el tiempo no después de la comida, por la mañana, por la tarde, por la

noche, hay una greca llena de cafés para tomar café, si nos tomáramos todos esos en expresos nos moriríamos, es el uso que le damos al café.

Estamos de acuerdo, yo personalmente no tomo mucho café, pero yo prefiero tomar poco pero bueno.

Pregunta: Para salir un poco de las cafeteras, quisiera saber si en el desarrollo de la zona gastronómica de Lyon hay intervención gubernamental del estado francés o simplemente han sido actividades a nivel privado que han logrado, digámoslo así, catapultar la comida de Lyon al resto del mundo?

No, no, en relación a la cocina tenemos una autonomía total, el estado no interfiere y gracias a Dios no, al estado solo le pedimos que gobierne y que no lo hace felizmente, afortunadamente tenemos esa independencia, nada tiene que ver con el estado, la cocina es nuestra y nadie nos puede orientar ni dictarnos lo que tenemos que hacer, la cocina se hace no con el estado sino con el corazón. Hay hombres políticos que tienen una función importante en esto y es evidente por ejemplo que el presidente de la república en sus desplazamientos con frecuencia lleva cocineros, hay una promoción de la cocina francesa, sí, dijéramos que esto es un apoyo indirecto, pero insisto en que los desplazamientos del presidente de la República Francesa siempre hay un equipo de cocineros importante que lo acompaña

Los voy a hacer reír espero logre hacerlo con la traducción, un día que yo estaba con Paul Bocuse, muchos extranjeros pensaban que él era el presidente de la república, es mucho más conocido internacionalmente que Nicolás, eso de la cocina tiene entonces una cierta reputación, tengo que irme, lo siento mucho, quinientos almuerzos me esperan, tengo que ir a hacer las papas fritas. Vengan esta tarde por favor, me gustaría volver al tema del café, es que aquí en Colombia exportamos el mejor café y nos dejan aquí en Colombia el bagazo por eso es que no tenemos muy buen café, yo como consumidora encuentro que muchas veces no tenemos muy buen café, aquí en Colombia porque nos dejan el malo, el bagazo; desgraciadamente ese tipo de cosas suceden es una lástima entonces, es triste tener productos como los que tienen y que los exporten, es lo contrario que sucede en Francia, lo mejor de los productos queda en el país y lo que no es tan bueno se exporta, es decir, conservamos lo mejor, pero usted tiene razón esa puede ser una razón. La última pregunta por favor porque tengo que irme. Pienso que lo que quería decir el señor o la pregunta era, hubo un apoyo del estado al inicio para gastronomía, pero es verdad que el ministro de acción inició una escuela de gastronomía y de hotelería, porque hace bueno ya muchos años, pienso que en la gastronomía la cocina era como un arte y aparte de eso hubo muchas

iniciativas del estado y también privadas para apoyar a la cocina y a la gastronomía, es lo que quería agregar.

La gastronomía es un arte y hay que reconocerlo como tal, de lo que yo me ocupo de verdad es de transmitir un saber; lo siento mucho, me tengo que ir. Permítanme antes de irme, yo estoy muy bien con ustedes pero me tengo que ir, voy a volver a las cuatro de la tarde yo voy a necesitar tal vez la ayuda de doña Soffy alrededor de la una de la tarde, no vamos a hablar de los aperitivos, hablo del menú para el primer plato, son platos que escogí yo mismo, basándome en recetas francesas pero con productos colombianos, yo no traje ningún producto de Francia, timbales de filete de lenguado, Antoine Carême⁴ un cocinero, era un cocinero de la época, el segundo plato, crustaceo de guiso con champiñones, carne, costilla, es como un molde y adentro van champiñones, crema ese es el segundo plato, después hay algo que se llama en francés un hueco que es algo como para abrir el apetito, es una torta de helado, un sorbete, es un sorbete, y aquí me dicen que granizado y que el objetivo es limpiar el paladar, después un filete de res rostizado con acompañamiento, como se acompañaba en la época, pero siempre vuelvo y repito con productos colombianos, muestro como entonces se puede hacer cocina francesa con productos colombianos y como postre una torta con aspecto de una dona grande y muy dulce.

Ese postre está acompañado con frutas frescas locales, entonces este es el menú hecho para esta ocasión y debían llevar vinos asociados a cada plato, los vinos no son traídos la única cosa que se importo fui yo. Les deseo entonces un buen día, les agradezco por su atención, mil, mil gracias

⁴Antoine Carême nació en 1783, en la Rue du Bac, en París, en el seno de una mísera y extensa familia (las fuentes hablan de entre 15 y 25 hijos del matrimonio Carême), mantenida por su padre, estibador en los cercanos muelles. En 1793, cuando Carême contaba 10 años, su padre le invitó a un almuerzo en un figón de la Barrière du Maine y lo abandonó a su suerte, explicándole la difícil situación de la familia y alentándole para que se abriera camino en la vida. Un tabernero se apiadó de él, y le ofreció hospitalidad por esa noche. A la mañana siguiente, le sugirió que trabajara como marmítón en la cocina de la taberna, a lo que Carême accedió encantado. Carême demuestra un inusitado talento para el dibujo y la arquitectura, y los conocimientos que adquiere los traslada a su trabajo pastelero, ejecutando espectaculares montajes, reproduciendo en azúcar las grandes obras arquitectónicas

SEGMENTO: LA CUISINE BURGUEOISI

BERTRAND ESNAULT – GIL GALASSO

Más que hablar yo desearía escucharlos, además es más simpático, no tengan miedo, yo soy quien debería estarlo, entonces procedamos aquí, los escucho entonces, esto está como frío, el público no tiene micrófono, ya hay movimientos por acá, todo tipo de preguntas son bienvenidas, evidentemente no de orden muy privado, las cuestiones de orden privado al final.

Preguntas: Nosotros somos cocineros de la regional Antioquia del Sena y queremos preguntarle al chef francés, qué consejo le da a los aprendices del Sena y a la juventud en general que estudia cocina, para que rescatemos los valores y la cultura tradicional de nuestra Colombia?

Algo que dije hace un momento, le dije a los profesores de cocina, a los chefs, a los futuros chefs colombianos para tener en cuenta en la cocina es ante todo, tener motivación, estar motivados, sin motivación este oficio es muy difícil, les voy a dar un ejemplo concreto de hoy mismo, conversando con estudiantes del Sena y de otras escuelas para hacer el almuerzo de hoy, esta mañana estaban todos a las siete en punto en la cocina, es un oficio difícil, es un oficio que requiere pasión, la cocina, la pastelería si no se hacen con pasión, es mejor cambiar de oficio. Vamos a hablar de eso que se llama la comida burguesa, eso les dice algo ese término “Comida Burguesa”, todos los chefs de nuestra generación de nuestra época han hecho de alguna manera cocina burguesa, la cocina clásica francesa salió de la llamada cocina burguesa, la cocina burguesa era para gente que tenía dinero en principio y las cocineras eran mujeres y nosotros los chefs no habíamos hecho más que repetir lo que hacían en esa cocina en un principio y esto no es un hecho que haya sucedido en Francia. Conozco otros países en los que evidentemente las mujeres don el origen de la buena cocina

Qué es la cocina clásica?, era una cocina muy pretenciosa para nada aparatosa estaba basada en el producto, en ese tiempo no se hablada de chefs se hablaba de cocineras que era un término peyorativo, fue una cocina que se transmitió de madre a hija en realidad; en Polonia hace unos años encontré una abuela que debía tener unos ochenta y cinco años y que era cocinera en una casa burguesa en una casa de familia rica, la particularidad de esta cocina era que era transmitida de madre a hija y generalmente, al interior de una

misma familia, podría decir que yo salí de la cocina burguesa, porque sin estas mujeres, si no hubieran dejado recetas, no hubieran dejado escritos hoy no estaríamos acá, todos, hablo en particular, los cocineros salimos de la cocina burguesa. La cocina francesa ha evolucionado pero de todas maneras nosotros no hemos inventado nada, no hacemos más que reproducir, para mí eso es claro, esto es un rápido esquema de lo que es la cocina burguesa.

Pregunta: Hay algo de la cultura burguesa en su país por ejemplo, alguien podría hablarme de esto?

Yo creo que esto de la cocina burguesa esta en todos los países, no creo que sea una cuestión específica de algunos continentes o países, hoy día evidentemente no se le daría ese nombre, hoy en día cuando se ven estos manuscritos de estas señoras, se da uno cuenta que no eran muy ignorantes tenían muchos conocimientos, porque por ejemplo, cuando nosotros creemos que estamos inventando un plato quien ha leído literatura de cocina se da cuenta que no se puede inventar mucho, eso se podría decir a groso modo de la cocina burguesa, pero si no me hacen las preguntas de pronto se me duermen.

Pregunta: Tengo una pregunta sobre el menú de esta tarde, decías en la mañana que era un menú de 1810 o de la época, que tan distintos son los ingredientes o las preparaciones con la cocina que está ahora en Francia?

Es más o menos, yo diría que idéntica, hayamos evidentemente algunas cosas, hablando de Francia, una bases clásicas que obviamente tenemos todos los cocineros franceses, si no se tienen bases clásicas no se puede hacer buena cocina y eso es lo que les diría Paul Bocuse si estuviera aquí frente a ustedes, no difiere mucho con relación a 1810, yo creo que los productos probablemente son de mejor calidad que antes, porque hoy día hay mucho control para los productos, es la única cosa que hoy se tienen mejores productos, lo que me parece interesante, según una pregunta que me hicieron hace un momento, un colombiano me la hizo, ustedes son más clásicos en la cocina que nosotros los franceses, que es una constatación que he hecho no solamente aquí en Colombia sino que la vengo haciendo hace muchos años, en Colombia pueden hacer perfectamente comida burguesa de la misma manera que la hacemos en Francia.

Es que nuestra cocina burguesa en esos términos viene de Francia y también viene de España, todo eso y las señoras que estudian acá eran

recetas de todos los inmigrantes que tuvimos nosotros entonces nuestras bases siguen siendo francesas en nuestra cocina

En la cocina clásica las recetas que tenemos nosotros es AugustEscoffier⁵ es nuestro pensador de referencia para todos nosotros los cocineros, es un cocinero que solo estuvo hasta el siglo pasado, hasta el siglo XX, hacia 1900 y fue el responsable de la codificación de las recetas de la cocina francesa y de la cocina burguesa, antes se encontraban en los libros de recetas, recetas que realmente no podían ser ejecutadas, estamos trabajando podríamos decir que gracias a él hoy, cuando un chef francés habla de cocina clásica por ejemplo, de la salsa bearnesa, gracias a él estamos hablando entonces el mismo idioma que hablo con un cocinero chino, japonés o italiano gracias a la biblia de la cocina, puede que nos haga reír esa expresión “la biblia de la cocina”, pero yo no hablo español, entiendo muy poquito, pero puedo hablar perfectamente con un jefe colombiano y si hablamos de cocina nos entendemos, hablamos el mismo idioma y para mí esto es fantástico, es extraordinario, para mí la cocina clásica jamás pasará de moda, que puede evolucionar? Probablemente los productos un poco, pero las técnicas se modifican muy poco, eso es lo que creo.

Pregunta: El movimiento de la nueva cocina, cómo le aportó a la cocina burguesa de Francia, cómo le aportó o de qué manera la afectó?

Esta cocina burguesa es muy rica, qué queremos decir cuando decimos rica? rica en el sentido que es variada, no creo que la cocina clásica haya sido afectada por la nueva cocina, por el contrario, yo creo que podemos llamar cocina moderna tiene necesariamente bases clásicas, por lo menos en Francia lo que se ha hecho es aligerar las recetas, hacerlas menos pesadas y nos referimos en lo que pasa en el sur de Francia y en Italia particularmente, la Europa del sur en realidad, la cocina francesa actual, la que se hace en restaurantes es una cocina que se llama la cocina fusión que son ideas que se toman en los viajes por ejemplo, eso sería la definición de la cocina actual, de la cocina moderna, pero esencialmente todo depende del producto, ustedes en Colombia tienen una cocina de abuela como nosotros y que evidentemente esa

⁵AugustEscoffier nació en Villeneuve-Loubet, Francia el 28 de octubre de 1846. A los 13 años, y a pesar de dar muestras de sus dotes artísticas, empezó de pinche en el restaurante de su tío Le Restauran Français, en Niza. Siguió allí hasta que estalló la Guerra franco-prusiana en 1870, cuando se hizo cocinero del ejército. La experiencia militar le llevó a estudiar la técnica de las conservas en lata. Poco antes de 1878 abrió su propio restaurante Le Faisand'Or (el faisán de oro) en Cannes. En 1880 se casó con DelphineDaffis. En 1884 la pareja se trasladó a Montecarlo, donde Escoffier se puso al mando de la cocina del Grand Hotel. Durante los veranos llevaba la cocina del Hotel National en Lucerna, donde conoció a César Ritz. Los dos se asociaron y en 1890 se trasladaron al Hotel Savoy de Londres. Desde esta sede establecieron unos cuantos hoteles de renombre, incluyendo el Gran Hotel de Roma y numerosos Hoteles Ritz por todo el mundo

cocina puede adaptarse a algo más actual, puede hacerse con ideas tomadas de todas partes, es necesario tener un poco de creatividad, pero antes de la creatividad es necesario tener buenas bases, eso es esencial. Como están de tranquilos por Dios! Cuantas personas habría aquí que almorzaron? El colmo que estén tan silenciosos. Doña Soffy hace unos elogios del almuerzo, habla sobre todo el equilibrio de esa cocina francesa que se probó al medio día. Los franceses hacen comida francesa con elementos prestados de todas partes y que respeta el producto, esa es la condición, por ejemplo yo tenía dos condiciones no siempre tenía los ingredientes que desearía, pero ese es el cocinero que sabe adaptarse a la comida de mercado.

Pregunta: sé que nosotros venimos de una cocina de abuelo, nosotros como futuros cocineros, cómo podemos lograr que esas personas que no admiten nuevos aromas y sabores puedan abrir sus mentes a una nueva gastronomía?

Si esto es difícil, cocina nueva o actual, sin embargo el francés también es tradicional, porque ustedes saben que Francia es el país de la gastronomía por lo menos eso se pretende, con la revolución del setenta en la cocina francesa, varias personas ya no querían esta cocina tradicional, esta cocina que hemos llamado de abuela, porque justamente estimaban que esa era la cocina que se podía consumir en la casa y si iban a un restaurante querían probar otra cosa, fue lo que obligó a los chefs franceses a buscar la manera de atraer a los restaurantes la clientela y tuvieron que adaptarse en función de la demanda; esto es peligroso porque en el momento que hubo esa revolución en la cocina francesa, lo que se llamó la revolución de la nueva cocina, exagero un poco, había cosas muy buenas, regulares, malas y muy malas, por qué? Porque los chefs se creyeron estrellas y soñaron que era posible cambiar todo en la cocina, lo digo y sé de que hablo porque a mí me tocó pasar por esto, muchos de los jefes que quisieron hacer esta revolución pensando que todo lo que era viejo o que era antiguo podía cambiar por otras cosas, eso fue el fracaso y el hundimiento de muchas escuelas culinarias.

Les voy a dar un ejemplo, Paul Bocuse, que es el clásico, clásico, clásico de los cocineros inclusive es tan clásico que los jóvenes chefs franceses a veces lo critican, es decir, le reprochan ser demasiado clásico, la única respuesta que da hace cuarenta años que yo tengo tres estrellas y todavía estoy acá, muchos de los jefes que querían innovar tuvieron que cerrar sus restaurantes, eso es delicado cuando se habla de cocina nueva hay que ya tener de una cierta manera la clientela, yo enseñé cocina clásica pero yo no estoy ciento por ciento de acuerdo con la cocina clásica, porque eso no es lo que yo como todos los días, el almuerzo que tuvimos hoy no es lo que yo almuerzo todos los días evidentemente, por eso cada quien tiene que adaptar la cocina para sí y si la hace para los demás, ustedes hacen la cocina con el corazón, pero antes de

hacerla con el corazón y para el corazón, hay que hacerlas para los otros, la cocina es buena cuando se prepara para quienes amamos es uno de los resultados en realidad. Estoy de pie desde las seis de la mañana entonces me voy a sentar, no les molesta? (aplausos) yo tengo que estar a la altura, esto es algo que no se debe hacer, pero hagámoslo de todas maneras.

Pregunta: Podría darnos más detalles acerca de la repostería burguesa, porqué la noción de postre en algún momento de la historia podría ser visto o percibido como un lujo propio de las clases más privilegiadas y en qué momento dejó de ser, digamos un privilegio y algo para disfrutar para la mayoría de la población?

Si hablamos de postres en ese momento hablemos de la cocina burguesa para responder a la pregunta, Francia eran postres que eran piezas montadas arquitecturales en la pastelería, eran postres muy complicados, muy exigentes, siempre hablamos de la cocina y siempre dejamos de lado la repostería, este es un oficio que ha cambiado y evolucionado mucho, pero eso está bien porque eso ha creado un equilibrio, porque tampoco se podría decir que la carta con la pastelería y la cocina clásica se archivó en ciertos restaurantes gastronómicos, no estoy hablando de Paul Bocuse sino de otros restaurantes de prestigio, algo que me gusta mucho que es el carro con los postres, en este carro se encuentra un gran variedad, lo que le permite al cliente escoger y esto me hace volver a una reflexión previa, porque antes existía esta pastelería clásica que hacia resaltar la técnica y la habilidad del chef, usted ve el carro que pasa y preguntan señora que desea usted? Ahora se escoge uno solo en la casa y no hay fotos, entonces esta es en la cabeza el postre, entonces cuando se presenta en un plato a veces se produce una gran decepción, es algo que hemos perdido en Francia o en muchos restaurantes en que todo se presenta en plato, no hay ese trabajo y ese rito, eso desgraciadamente se perdió en Francia y esto es algo que echo de menos que me parece una perdida, lógicamente se trata de postres más ligeros lo que no quiere decir que sean malo, pero a mí me parece que en eso se ha echado para atrás en relación a otros países en gastronomía a veces en Francia vamos demasiado rápido, cuando yo voy al extranjero y veo cocina y repostería clásica, me gusta y me emociona porque ya no lo veo en Francia.

En este punto de todo lo que usted nos ha ido contestando muy amablemente, quiero tener claro una cosa y es, cuando hablamos de cocina burguesa también hablamos de cocina tradicional y clásica, hasta qué punto es lo mismo y en qué punto se distancian?

Para mí es exactamente lo mismo, no creo que se puedan establecer distancias y si es diferente que me digan en qué, realmente no hay diferencia, evidentemente que la clásica, tenía una raíz un origen, simplemente hoy se habla de cocina clásica pero es la misma cosa, alguien me hizo esa pregunta y me dijo, no, no es lo mismo y yo le dije, por favor! Explíqueme entonces cual es la diferencia para mí no hay.

Pregunta: la gente joven, universitaria y de colegios consume tanto comida americana como coca cola, hamburguesas o si la comida francesa logra en alguna medida, modera esa tendencia?

Desgraciadamente no, es la época que nos lleva a esto pero en Francia los adolescentes, como en todos los países del mundo, se encuentran los McDonald's, de eso no escapa casi ningún joven, estoy hablando de los jóvenes de Francia, eso es algo que no dura el problema evidentemente es que los restaurantes de Francia son costosos, yo no sé por qué van a McDonald's porque le gusta eso realmente, van porque es lo que está bajo su presupuesto y porque no tiene lo suficiente para pagar un restaurante, por ejemplo el caso de mi hija, se la pasaba en McDonald's en algún momento de su vida, evidentemente ahora ya les huye, eso le duró hasta los veinte años, hay jóvenes y también menos jóvenes que también van a estos lugares, cuando uno mira en Francia un McDonald's no solo se ven jóvenes, se ven familias enteras con sus hijos, pero en relación con la coca cola, nuestras familias francesas no consumen mucha coca cola ni se consumen bebidas gaseosas, los niños por ejemplo, toman más bien agua, pero de ninguna manera los niños toman bebidas gaseosas, las bebidas gaseosas son un veneno para la buena cocina, probablemente me ganaré algunos enemigos diciendo esto pero no me importa.

Pregunta: Una pregunta sobre la importancia del pan en la cocina burguesa?

El pan en la cocina francesa es sumamente importante, no podemos hablar de la cocina sin pan, sin pan y queso, es curioso porque precisamente los niños pequeños prefieren el pan y o los pasteles, pero prefiero comer pan a postres o cosas así, hablando de la pastelería a veces se deja de lado a los panaderos, en Francia tenemos la ventaja de tener gentes que saben hacer pan y tener un buen grano y me imagino que en Francia el pan no va a salir de

las mesas tan fácilmente. Los franceses sufrieron la revolución 1789 y eso le costó la cabeza a nuestro querido rey, ahora a de estar menos pesado.

En Francia todavía hacen la pastelería tipo Broglie, cual es la tendencia de la pastelería?

Hay muchas escuelas de pastelería Broglie, siempre hay un reproche de parte de los pasteleros porque se dice que se habla demasiado de los cocineros y poco de ellos, en la pastelería también hubo una revolución para que hubiera una pastelería menos grasa, más ligera, menos pesada, que no caía como ladrillo al estómago, hoy día la pastelería tiende a ser muy ligera y esto se debe básicamente al trabajo que se hizo alrededor de las frutas, en Francia se trabaja la pastelería mucho con frutas y cuando veo las frutas que ustedes tienen aquí en Colombia, ustedes no se imaginan el potencial que hay aquí con las frutas que tienen, muchos chefs franceses les envidiarían la variedad de frutas que tienen ustedes, se pueden hacer esponjados, se pueden hacer variedades de postres a base de frutas, he probado frutas que jamás había ni siquiera visto, lo primero que hago cuando pruebo frutas en Colombia me digo con esto haría tal cosa, es por eso que ustedes tienen un gran potencial en términos de producto, creo que ustedes no captan la dimensión de esto en las debidas proporciones. Doña Soffi dice: claro que sabemos que tenemos las mejores frutas del mundo”; por ejemplo, el mango es un mango que sabe, que tiene gusto, y que evidentemente he comido muchas frutas deliciosas pero que como no están en el mercado francés entonces no le sé el nombre, con aromas increíbles, como el maracuyá, aunque el maracuyá ya no es muy exótico pues se encuentra en cualquier parte, evidentemente yo he probado mangos en muchas partes, por ejemplo, en las Antillas y en el África pero, nunca tienen el gusto y el aroma de los mangos colombianos, también el gusto de la mandarina, con seguridad no sabe a lo mismo que a la mandarina que consumimos en Francia.

Pregunta: Usted ha probado la chirimoya, la feijoa, el lulo, la guanábana, la guayaba coronilla?

Evidentemente que valdría la pena hacer un esfuerzo para reconocer las frutas, ustedes consumen mucha fruta como fruta, o jugo pero yo estoy seguro que a nivel de la pastelería podrían hacer cosas y no solo la pastelería, en la cocina en general se puede aprovechar, en la cocina francesa clásica se utilizaban mucho las frutas y que eran generalmente frutas exóticas de todas

maneras. Tenemos un guayaba deliciosa que se llama feijoa, y oiga eso!, pues, deberían traérmelas para que las probara porque no me dicen así mucho.

Pregunta: Hablando de la revolución francesa, sobre cocina francesa de tiempos de los reyes de Versalles, tendría una referencia que es la película María Antonieta, que hizo esa cocina de Versalles en un poco pesada, en qué se convirtió?

Estaba reservada a unos pocos, no era la comida que se comía en las casa francesas evidentemente, desde ese punto de vista, estamos hablando de cocinas decadentes y esa época, inclusive antes, cuando decimos que es exagerada no estamos diciendo eso, era más que eso en esa época, no nos podemos imaginar lo que era, pero evidentemente esto era una cocina únicamente para las élites; y evidentemente quedo algo de esa cocina, siempre queda algo que puede ser utilizado, infelizmente no es esa cocina de la que estamos hablando en este momento, esta cocina muy probablemente solamente se ve en las películas de los reyes, tal vez los directores de cine tienden a exagerar, lo que quieren mostrar es una especie de orgía, pero es difícil que haya sido eso, no es posible encontrar mucho de eso en la cocina actual, inclusive en restaurantes menos clásicos más ilustres, que son casas muy antiguas no hay rastros de esa cocina, felizmente, gracias a Dios.

Pregunta: ya hemos tenido una buena descripción o idea de cómo comían los burgueses, que comían los que no lo eran?

Era la época de la sopas, las sopas eran los únicos platos que se podía permitir una sopa a base de legumbres, Francia es un país rico, rico en la cultura culinaria estoy diciendo evidentemente, los pobres simplemente no tenían comida, aparte de la papas que es un símbolo de la poca comida y de que tenían poco dinero y habían gentes que comían menos que tocino, en las orgías de las cocinas de Versalles por ejemplo, las gentes se morían literalmente de hambre. Ponían la sopa en una marmita que había en la chimenea y cada quien ponía en esa olla lo que podía, cuando se habla de la riqueza y de la exuberancia de Francia se habla evidentemente de gente de cierto nivel, a pobres y a miserables, pero que evidentemente lo que pasó y lo que quedó lo que se conserva son rastros de la comida burguesa, por ejemplo nunca se ha escrito un libro sobre la comida de los campesinos, podría ser interesante, por lo menos no conozco que existan y en Francia se continua consumiendo sopa evidentemente y esto es independientemente de los

recursos a nivel social, eso depende sobre todo de las costumbre que vienen de familia.

Pregunta: Buenas tardes chef, quiero felicitarlo por el menú que hizo hoy, es una demostración de la cocina clásica francesa y quiero hacerle dos preguntas la primera es, qué aportes positivos y qué aportes negativos nos dio la nobleza a la cocina francesa; y la segunda es, usted qué opina de los cocineros que salen en la televisión y a veces nos invitan a hacer algunas presentaciones o ferias y se creen los dioses de la cocina, no saludan a la gente, se creen muy importantes, tienen representantes y me parece que pierde como la esencia del cocinero, que piensa usted de eso?

En relación con los cocineros que aparecen en la televisión y se convierten en estrellas, en Francia no es el caso, un buen chef francés no aparece en televisión, en América del sur sí se ve, he constatado que es muy frecuente, hay muchos cocineros estrellas en la televisión pero que yo los quisiera tener en la cocina enfrentados a los productos y es en ese momentos en que podría decirles si se trata de buenos o malos cocineros, pero quisiera verlos personalmente y cómo se desempeñan en la cocina en un restaurante.

Paul Bocuse es una estrella internacional, jamás lo verán en televisión haciendo demostraciones de cocina y no va a prestarse para que hagan sesiones de fotos mientras él trabaja, es porque no es una tradición en Francia, yo no digo que no haya chefs en Francia que aparezcan en televisión y que no hayan programas de cocina, pero son la excepción y constato internacionalmente que es como una moda los programas en la televisión de cocina, no tengo nada contra ellos, de una cierta manera los envidio porque deben ganar mucha plata, si, sin duda alguna si llegan allá es porque tienen plata, debería yo tratar de entrar a unos de esos programas. La cocina de Pierre Gagnaire⁶ que está instalado actualmente en París y es alguien que conozco personalmente, por eso me es un poco difícil decir lo que pienso de su cocina, es un cocinero de mi generación, era un cocinero de vanguardia en relación en el momento que comenzó era de vanguardia, tiene un enorme talento sin duda alguna, no todos los cocineros tienen talento, uno puede ser muy buen cocinero sin poseer talento, todos tenemos las mismas bases y hay uno que tienen muy buenos resultados otros no tanto, para mi Gagnaire ha sido uno de los mejores cocineros actuales a él se le debe hacer salir a los

⁶Pierre Gagnaire está considerado entre los 10 chefs más influyentes del mundo, su restaurante cuenta con tres estrellas Michelin y en la última edición de Los 50 mejores restaurantes del mundo que organiza la prestigiosa revista Restaurant obtuvo el tercer puesto, quedando por delante, recordemos, el británico TheFatDuck y, como no, nuestro El bulli. Maestro y gran difusor de la gastronomía molecular junto a Ferrán Adriá. Los libros en los que aparece son ya considerados entre los más importantes de la gastronomía europea.

cocineros un poco al campo de la cocina clásica, no tengo más comentarios al respecto.

Pregunta: Cuáles era aparte de la papa, la zanahoria, la cebolla, los otros tubérculos que estaban acompañando la carnes de hoy?

Todo el tipo de legumbres, se utilizan toda clase y hay prohibición en ese campo; los rábanos tuve que reemplazar porque no había nabos, habían cebollas pequeñas, papa, eran los acompañamientos de la carne de hoy, ustedes comieron rábanos lo que pasa era que estaban cocidos y ese es el lado creativo, como no habían nabos yo lo reemplazo por rábanos, el rábano es una raíz y teóricamente se debe consumir crudo yo lo cocine y ustedes lo encontraron un poco dulce, le voy a dar la receta, los hice cocinar en muy poco agua, mantequilla, azúcar y sal hasta que se evaporó totalmente el agua y quedo el azúcar y la mantequilla y entonces logre quitarles lo amargo, la cocina es simple, todos comieron hoy rábanos cocidos, encontré que eran buenos los rábanos de acá.

Pregunta: Me gustaría saber qué opina de la cocina molecular?

Es un tema que no conozco, que no domino, es algo que es como "ciencia", evidentemente tiene que haber un conocimiento sobre esto, pero realmente no tengo ideas al respecto y prefiero más bien callarme, porque podría herir ciertas personas. No basta solamente con ser cocinero para hacer cocina molecular, si usted tiene algo de conocimiento científico, usted por ejemplo, usted no puede hacer cocina molecular, yo la he visto hacer evidentemente para alguien que no era así como una maravilla, como se cocina un huevo en nitrógeno por ejemplo, evidentemente que a menos sesenta grados se puede cocinar un producto, si me pretender decir que eso es cocina yo no estaría de acuerdo, es lo que yo creo, eso no compromete a alguien diferente a mí mismo.

Pregunta: Sobre la cocina burguesa, cuál zona en donde se concentra más la herencia de este tipo de cocina?

Está concentrada, es una cocina de regiones, es oeste de Francia, para quienes conocen Turena, es la zona de los castillos en Francia, es una zona muy burguesa evidentemente, pero eso no sustenta las regiones, por ejemplo, la cocina del Lyon yo no la asociaría con la cocina burguesa de ninguna

manera, aparte del vino, las bebidas champaña conocida como la bebida noble por excelencia, yo estoy convencido de que solo con champaña es suficiente para una comida, en los grupos de gastrónomos y en asociaciones de gastrónomos se hacen comidas con exclusivamente champaña a la entrada y al final, sino es con vino champaña no veo de qué manera pueda ser acompañada la comida francesa, pero de todas manera y de ninguna manera con cosas gaseosas ni coca cola.

Pregunta: Qué aportes a la cocina ha hecho Colombia?

Es la primera vez que vengo a Colombia, no tengo una experiencia en la utilización de productos, pero lo que sí puedo decir por lo que he visto en el mercado por ejemplo es que si yo fuera chef en Colombia les daría otra visión de lo que es la cocina, porque yo tendría para aportar mi lado francés, que podría transportar sin dificultades a los productos colombianos, por ejemplo ustedes tienen esas papitas chiquitas fantástica la papa criolla, cuando las probé por primera vez dije, esto es increíble, lástima que no tengamos esto en Francia y ustedes tienen una enorme variedad de tierra y hay con que hacer recetas a este nivel sin problema.

Pregunta: Qué opina usted de la cocina de Alain Ducasse⁷?

Es un gran chef francés, se dice que es el heredero de Paul Bocuse, sería su potencial reemplazo, hoy hay una gran batalla para reemplazar a Paul Bocuse y sin embargo no está muerto, después de Paul Bocuse habrá una guerra de chef, hay dos posibilidades que le guste a uno Paul Bocuse o que lo deteste, por el momento todos parecen amarlo pero así a voz baja, por debajo de cuerda, pero Alain Ducasse es un gran jefe, todo el mundo ha sido testigo del éxito y es alguien que ha venido de lejos, yo no sé si ustedes lo saben, el

⁷ Alain Ducasse nació en 1956 en el suroeste francés. Comenzó a trabajar con 16 años, obteniendo sus conocimientos de la cocina provenzal y mediterránea y fijándose en Alain Chapel como maestro espiritual. En 1981, Alain Ducasse se hace cargo de la cocina de La Terrasse, restaurante del Hotel Juana, en Juan-les-Pins, que obtendría en 1984 dos estrellas en la Guía Roja de Michelin (manual de cabecera para los gourmets). Sin embargo, sería en el Hotel de París de Montecarlo donde adquiriría su prestigio internacional al dirigir Le Louis XV, primer restaurante de un hotel en obtener las tres estrellas Michelin (máxima distinción de la guía). Y éste sería el comienzo de una carrera meteórica inigualable: en 1998 se convirtió en el primer chef 'seis estrellas', ya que obtuvo tres estrellas Michelin por su establecimiento Alain Ducasse del Hotel du Parc de París (abierto en 1996) y otras tres para el monegasco Le Louis XV. Sin embargo, estas distinciones no serían más que la punta del iceberg: hoy Ducasse posee el mayor complejo de restaurantes de lujo del mundo, que incluye más de 20 locales en diferentes puntos de Europa, América, Asia y África. El volumen de negocios generados por sus actividades económicas habría ascendido a 44 millones de euros en 2005 y llegaría a dar empleo a más de 1200 colaboradores. Es el único francés en formar parte de la clasificación de las cien personalidades más influyentes según Forbes.

se logro salvar de un accidente de avión, fue el único sobreviviente del accidente y tal vez eso hace que sea tan original, su éxito es propio solo lo debe a él, es un ejemplo de coraje extraordinario y es además un gran cocinero.

Pregunta: qué característica, para usted, tiene un plato para que se llame gourmet, qué es cocina gourmet, y la segunda, dentro de las nuevas tendencias de la cocina francesa, qué se ha tenido en cuenta para preparar platos gourmet, vegetarianos, kosher, diferentes tendencias en las dietas que hay hoy?

La cocina gourmet es gourmet a alguien que le gusta comer bien, viene de la palabra como "tragón", comer bien para un gourmet no sería o no tendría relación con la definición, es alguien que come poco pero bien, puede ser una simple ensalada, el gourmet sería alguien que no come cualquier cosa, que es exigente en la selección, es como en el vino, yo solamente prefiero buen vino y no mucho y para nada ordinario; en lo relativo a la pregunta, por ejemplo, en las cocinas específicas vegetarianos y kosher, durante mucho años cociné kosher en Francia, durante cinco años, entonces creo conocer esa cocina, la particularidad de esa cocina es que tienen un aspecto restringido porque hay carnes que están prohibidas, hay cierto tipo de productos que están excluidos, vamos a explicar un poco que es la cocina kosher es la cocina de los judíos, la cocina que consume generalmente un judío, yo he participado con muchas limitaciones, hay partes de un animal que no pueden utilizar y animales enteros que no se pueden utilizar, esto evidentemente se hace difícil sobre todo cuando se tiene un restaurante a no ser que sea un restaurante específico que no haga sino este tipo de cocina, en lo relativo a la cocina vegetariana, no tengo nada en contra, por el contrario, es una cocina sana, es una manera de vivir, personalmente no me representa ningún problema, el cocinero debe ser capaz de adaptarse a todo, respecto a lo vegetariano no tengo ideas fijas, por el contrario soy muy flexible.

Entonces a propósito de la influencia de la comida italiana y la comida francesa que se hablo esta mañana, la cocina francesa entró por Catalina de Medicis que es una princesa italiana, quien hizo entrar a la cocina francesa no solo muchos productos, sino también por ejemplo, los cubiertos, a esos franceses que eran muy campesinos les enseñó a usar los cubiertos, era una mujer muy bella pero muy culta, muchos productos como el tomate fueron introducidos por ella en la cultura culinaria francesa, indirectamente la cocina sobre todo en el sur de Francia se parece muchísimo a la cocina italiana, es lógico, todo el sur de Francia funciona con aceite de oliva, pero cada vez sube más al norte, contrario a lo que se cree, consumen menos mantequilla y menos

crema de leche de lo que uno creería en el menú de hoy día, hay en esta cocina bastantes productos, estoy convencido de que la cultura culinaria francesa le debe mucho a la cultura culinaria italiana y evidentemente no me molesta decirlo, es verdad, inclusive diría que hacemos mejor los platos italianos que los propios italianos, sin las pastas evidentemente.

Yo digo lo siguiente con humor a propósito de la preparación por los franceses de la cocina italiana porque tengo muchos amigos, buenos chefs italianos y conozco bien la cocina italiana.

Pregunta_ Qué opinión tiene usted acerca del menú degustación?

Hace unos veinte años que existe en Francia, un menú de degustación en Francia es mínimo con siete platos, evidentemente si son siete platos la cantidades son exiguas, me parece bien, me parece que hace descubrir a la clientela diferentes sensaciones y todo evidentemente en cantidades pequeñas, hace veinte años se puso de moda, pero esa moda por ejemplo en Francia está pasando, en Francia por lo menos la cocina funciona con moda, es como la moda en el vestir, el vinagre balsámico estuvo de moda, se le echó absolutamente a todo en un momento, más que en Italia inclusive, son modas que duran y duran, algunas más que otras, eso es lo que podría decir sobre estos menú degustación, otra pregunta?.

Pregunta: Me gustaría saber respecto a la influencia italiana en la cocina, qué tanto uso se hace de los vinos exclusivamente italianos para marinar platos típicos franceses?

A mí personalmente los vinos italianos me gustan, no solo me gusta la cocina italiana, son vinos por lo general más ligeros, no todos, son muy afrutados, ligeros y que además nos gusta mucho a los franceses los vinos italianos, no veo ningún problema para producir vinos italianos en el marco de la cocina francesa, por el contrario y yo no soy italiano soy ciento por ciento francés.

Pregunta: Usted hizo un aseveración la cual comparto con usted muy claramente y es que un buen cocinero debe primero hacer lo posible por cocinar primero con el corazón y segundo por hacer el mayor esfuerzo para

que el alimento entre por los ojos, en su concepto un buen y adecuado montaje de platos qué elementos debe reunir para lograr esto?

La cocina es 50% ojo, es la presentación es evidente, la cocción y la degustación, el plato tiene que ser bello, hermoso, pero bueno y no se da eso con frecuencia, las dos cosas no siempre se ven, cuando se logran reunir estas tres cosas es el éxito evidentemente, bello, simple y generoso de ahí depende el éxito de un plato, respondí a su pregunta señora?

En parte; por qué en parte, no si, lo que usted me acaba de decir es muy importante, que sea generoso, que sea un buen plato y que lleve una buena cocción, pero yo he notado que aquí en Colombia en todas las escuelas de cocina, se está haciendo un gran esfuerzo por lograr que el plato lleve mucha altura, que lleve una conexión de una salsa, eso hace que el plato sea bello y que se puede decir que es uno de los elementos que no debe faltar en esa presentación, usted cree que hay algunos elementos que sean básicos, además de los que usted nos dijo, que lleven a ese objetivo?; No hay reglas al respecto, el cocinero funciona tal como siente las cosas, yo puedo hacer la misma receta dos o tres veces seguidas y no presentarlas de la misma manera, porque la cocina no es simetría por el contrario debe disponer de cierta libertad, hay evidentemente prohibiciones, hay asociaciones que están prohibidas, pero por fuera de esto hay realmente una gran libertad, evidentemente al respecto hay cocineros más hábiles que otros lo referente a la presentación, desgraciadamente no se puede relacionar siempre creatividad y buena cocina, me molesta a veces cuando me dicen que yo soy un artista, yo digo simplemente, no, no soy un artista soy un cocinero, un cocinero debe saber dibujar porque cuando imagino una receta, no estoy hablando de creación, imagino la receta, lo primero que yo hago es tomar lápiz y papel y dibujo, dibujo como veo el plato y después le pongo color, determino el punto de cocción, es realmente como un cuadro, sino que se trata simplemente de un plato y que se come, esa es la diferencia, pero lo primero que yo hago es lápiz y papel, un dibujo, uno puede ser un buen técnico, un buen chef, pero puede decir caramba! no logro hacer presentar de otra manera este plato, lo mejor es hacer un estudio en bellas artes y cocina, estaríamos ya en el top. Bueno! Parece que hay otra pregunta.

La pastelería se parece mucho más a la arquitectura que a la propia cocina, no sé si ustedes vieron en Francia, entonces cuando ustedes ven a los pasteleros es fenomenal, sinceramente son artistas, porque esa habilidad no la tiene todo el mundo, es impresionante ver como con azúcar y más o menos

con la misma técnica de fabricación del vidrio logran hacer maravillas, yo solamente me limito a cortar un pedazo de carne y a cocinar y eso yo no lo llamo ser artista, simplemente miro la hora para que no se me pase el punto de cocción y basta, porque la pastelería si es arte, esto sí es totalmente cierto.

Yo vengo de un taller donde hablamos sobre mesa, entonces no estoy descansado verdad, entonces solamente yo quería impartir con ustedes, perdón por mi nivel de español que es muy bajo, solamente yo quería dar unas indicaciones sobre este año 1810 en el servicio, había un cambio increíble en la mesa, antes de la revolución francesa, es decir un montón de platos con una arquitectura y además Antoine Carême era arquitecto antes de ser cocinero y durante la revolución francesa hubo dos cosas que ocurrieron, la primera es que los cocineros tenían que abrir restaurantes porque antes estaban acompañando a una persona y como hacían eso no tenían que abrir restaurantes pues tenían sueldo y como las personas que tenían dinero se fueron a Inglaterra para que no le cortaran la cabeza en la revolución francesa, los cocineros se quedaron sin trabajo y empezaron a abrir restaurantes; el segundo cambio fue el servicio, antes había mesas y mesas con platos grandes en el tiempo de Carême y durante la revolución francesa no se podía hacer eso, porque en un lugar público no se podía mostrar que la gente tenía plata, en ese tiempo los nobles se tenían que esconder y entonces empezó un servicio que no se llama el servicio francés que se llama el servicio Ruso, el servicio ruso apareció en esta época en 1815 cinco años después, en 1815 Napoleón Bonaparte parte se va de Francia y los rusos entran en Francia y yo estaba diciendo que los rusos estaban machistas, como los hombres colombianos de Barranquilla, y no tenían que pelear porque estaban como un ejército ocupando, como Colombia ocupa Venezuela, y como no estaba en el ejército tenía que demostrar su habilidad, utilizar las armas, verdad, al momento se fue a comprar un sable de caballería rusa para abrir las botellas de champán, entonces ellos le pusieron como anfitrión, es decir, cuando estaba en los lugares privados empezaron a cortar la carne, por ejemplo, demostrando que ellos sabían utilizar un arma, el cuchillo de corto que era grande, yo no lo tengo porque tenía miedo de traerlo en mi venida, pero es muy parecida a un arma verdad, entonces, había toda una técnica de cortar y eso se llamaba servicio ruso, me canso de decir que hay muchas recetas que vienen de condes rusos, preparaciones del estilo ruso y este estilo ruso empezó en el año de Napoleón Bonaparte en 1810. Estaban chefs franceses y los rusos estaban viviendo en París, no había chefs rusos es decir, condes; entonces en este tiempo el servicio estaba al apogeo, es decir, los cocineros no estaban en los restaurantes y empezó el puesto de cocinero como maitre Paul Bocuse, es decir, el dueño de la escuela, es el primer cocinero que hay en toda la cocina y ya cuando la gente van al restaurante quieren ver a Paul Bocuse, el vive en el primer piso, es decir si ellos van al restaurante y no ven a Paul Bocuse no es igual, entonces los chefs poco a poco, no estoy poniendo la culpa sobre los

cocineros, la culpa es de los meseros, los meseros que tienen una personalidad muy escondida y no es bueno, ellos tienen que hacer la promoción del restaurante también y apoyar a la cocina, por culpa de ellos los cocineros borraron lo han borrado, no sé si me explico verdad?

Y hoy con este tiempo de crisis financiera en Francia, yo pienso que es un nuevo chance para los meseros, porque al momento un restaurante en Francia no puede vivir de la cocina solamente, hay que tratar de ganar dinero sobre todas las formas posibles de ganar dinero, por ejemplo acoger más a los niños en un restaurante de lujo, las familias no van porque los niños se aburren y es el trabajo del maitre de que los niños no se aburran, por ejemplo, pero también el trabajo de él es desvalorizar a la cocina, es lo que yo traté de hacer hoy, es decir, de que vale la cocina si el servicio que pongo no la valoriza, entonces el deber del maitre es valorizar la cocina, otra cosa que yo dije en el taller de esta tarde es que hay algunos trenchados que faltan en Colombia como por ejemplo, los pescados son mucho mejor, estoy seguro, que es mejor un pescado que entra al restaurante entero y que impacte el mesero que un pescado que se cocina en filetes. La cocina que vemos actualmente en Francia, está basada en el plato y ya no hay trabajo en sala y se ha perdido a causa de esto, porque sale de la cocina ya cortado y se presenta en el plato, y antes había un verdadero oficio de sala, de servicio, actualmente ya no hay necesidad de sala, solo basta con los cocineros, es triste para las gentes de la sala; por favor señoras y señores pregunten, porque si no lo desenchufamos nos va a tener aquí durante dos horas.

Intervención de Gil Galasso⁸

Mucho gusto, soy Gil Galasso, fui enviado por la embajada de Francia, porque ellos pensaron en hacer una promoción del servicio en este Congreso de Popayán y no solamente de la cocina, yo tengo un título que es un poco raro que se llama Obrero de Francia, aquí este título tiene una forma peyorativa pero para mí, estoy orgulloso del nombre obrero, es decir, que la gente trabaja con sus manos y este título de obrero lo hicieron para que los conocimientos de una profesión técnica no se pierdan verdad, y como se sabe es mucho más difícil vivir cuando se tiene el título que durante el tiempo de estudiar para obtener el título, porque cuando tienes el título piensa que tiene una misión de tratar de hacer la promoción lo más grande posible y yo estudié mucho más después de tener el título, porque yo tenía esta presión de saber todo, sobre todo, lo que es imposible, entonces busqué mucha información sobre los antiguos para tratar de ser como ellos y tratar de dar toda la información posible a personas que son jóvenes para que se carguen de conocimientos y no se pierdan, estoy seguro que aquí en Popayán en 1940 o 30, había un servicio increíble, pero este conocimiento se perdió porque tenemos una tradición, había este libro de Antonine, pero hay un montón de libros de cocina, entonces se sabe mucho de cocina en la historia.

Yo quiero decir algo, quiero decir que estoy muy orgulloso hoy, porque yo siento lo bueno de mi profesión, es decir, yo tengo el sentimiento que calaremos hoy mucho y que el resultado fue el resultado de un equipo y me pareció eso, y no es nada fácil quinientas personas, con empleados que no conocemos, que no están en nuestra cultura, no sabíamos nada de Colombia, llegamos el lunes por la tarde y estoy muy orgulloso y lo mejor de mi profesión es entrar a las cuatro de la tarde y saber que por tres días trabajamos mucho, pero que subsistimos y eso es lo mejor de mi profesión, porque la gente, los invitados no tienen idea de lo que es un servicio de quinientas personas, solamente nosotros sabemos. Cuando llegamos supimos que nos teníamos que adaptar a un lugar diferente, nos fuimos a un hotel y ubicarnos en un lugar diferente, es decir tenemos una ecuación y si hacemos eso, eso va a funcionar

⁸Gil Galasso, ostenta el título de Mejor Obrero de Francia en servicio de mesa por su vasta experiencia desde la perspectiva del servicio francés, considerado tradicionalmente como uno de los más elegantes y personalizados del mundo. Gil Galasso es Técnico Superior opción Restaurante del Liceo Hotelero de Toulouse (1987), Licenciado en Hotelería y Restaurante de la Universidad de Toulouse (1994) y Licenciado para la enseñanza técnica en Hotelería y Restaurante del Instituto Universitario de Formación de Maîtres (IUFM) de Toulouse (1995). Durante su carrera ha trabajado como Director de Restaurante en el Hotel Sofitel de Miami (EE.UU); Maître y responsable de bebidas en el Club de Rugby de Londres (Reino Unido) y Profesor de Enología y responsable de restaurant y bar en el Restaurante Le Plateau en Costa de Marfil. Actualmente es Profesor de hotelería y gerencia de restaurantes en el Instituto Hotelero de Biarritz, el Instituto Paul Bocuse, el Instituto Universitario de Formación de Maîtres y el Instituto Hotelero de Toulouse. En 2001 fue vencedor de la Copa Georges Baptiste en la categoría Mejor Maître Joven de Hotel

y si lo hacemos de otra manera no va a funcionar, entonces es como una aventura que puede subsistir con mucho problema, entonces yo no entiendo como él puede hacer comida para quinientas personas, para mi es imposible y el también me dio su confianza completa, es decir, no tenía idea del servicio y me dio su confianza, es lo bueno y cuando él llevo no había hornos, había solamente fuegos, imposible para el menú que no demandó, entonces por tres días pensamos cómo hacer para que el resultado fuera bueno y además para la cultura colombiana, los clientes colombianos ustedes que cuando van a un evento de este tipo, por ejemplo, ayer yo pensé en cosas que yo vi, que eso es un error y hoy en la mañana me tocó con estudiantes de Bogotá que no sabían nada de servicio, con dos días de capacitación y empleados del Hotel Dann que eran mayores que ellos y con el entrenamiento estaba como una familia.

Pregunta: para nadie es un secreto que la cocina francesa es de las mejores, pero qué opinan ustedes de que últimamente la cocina española con restaurantes como el Bulli de Ferrán se han llevado las estrellas en estos últimos años?

Felizmente que las estrellas no se les atribuyen exclusivamente a los franceses, hay excelentes cocineros en todas partes, pero tendremos que ver si duran, si hay una permanencia de éxitos, eso molesta a veces a Paul Bocuse cuando se le pregunta en relación con Adriá, por ejemplo, que piensa Paul Bocuse de Adriá, y dice, pues no, muy bien si quiera que tiene éxito y ahora tratamos de comparar a Adriá y Paul Bocuse, Bocuse piensa que no hay comparación posible, es cierto que la cocina española está ganando reputación, evidentemente es un desafío que es interesante y eso es estimulante para la cocina francesa, antes solo se hablaba de la cocina española y actualmente hay una competencia y esto es sano, habrá que ver si Adriá dura lo que ha durado Paul Bocuse y eso es un sentimiento que es generalizado.

Yo no soy cocinero, no voy a hablar de cocina, lo que puedo decir es que en el momento hay una internacionalización de la cocina y que es una competencia mundial, la competencia más conocida se llama BocuseD'or, donde hay países que participan y la primera noche que estábamos en Popayán, hablamos con la Corporación y estaban interesados en poner un equipo colombiano en el próximo BocuseD'or a ver que hacen y le piden a Bertrand Esnault como entrar al BocuseD'or, y yo fui en la última sesión y lo que es impresionante de ver es que ganaron los nobel con cosas increíbles, entonces lo que es interesante es que poco a poco el nivel de la cocina es mundial, es igual como los vinos, antes había en un supermercado francés habían vinos franceses y luego vimos chilenos con una calidad y unos precios mucho mejor que los vinos franceses y los vinos franceses tenían que trabajar

para vivir, es igual con la cocina, la única cosa es que no tenemos competencia en el servicio francés.

No puede existir buena cocina sin buen servicio, el servicio es una actividad que no tiene reconocimiento y que debería tenerlo. Pero no estoy de acuerdo con quienes dicen que los chefs no dan la suficiente importancia o que la prensa, pero no es a ellos a quienes hay que dar importancia, es a nosotros, es decir los meseros los que tenemos que merecer la confianza de los chefs, entonces es a nosotros, yo hoy le pude probar que puedo trabajar por El, y el problema de servicio es que el último libro de servicio en que aprendo cosas, fue en un libro publicado en 1917, después de eso no hubo ninguna nueva técnica de servicio, en 1917 los cocineros avanzaron mucho, inventaron la nueva cocina, tenemos que inventar una nueva forma de servicio y yo estoy trabajando en eso, yo estaba diciendo en el taller, voy a buscar todas las formas de servicio para avanzar y no estoy hablando de poner un plato sobre la mesa, sino por ejemplo, de trabajar con los niños, con el campeonato del mundo que hice en Zaragoza, yo estaba ahí como un mago y él me aprendió trucos de magia, para que los restos fueran más estéticos, por ejemplo para encender el calentador yo lo enciendo con un truco de magia y el mago me aprendió como hacerlo, yo ando con la maquina aquí y la llama va a salir de mis dedos, nueve formas de servir, además, un mesero debe tener un conocimiento de cultura general que no tienen, es decir, el mesero tiene que saber de la prensa, tienen que estar en la ciudad de Popayán, saber de la Universidad del Cauca, para ser capaz de hablar con un cliente que esté de un nivel social más alto y además, un mesero tiene que conocer a la cocina suficiente para venderla, es decir, tiene que conocer cómo se cocinan las cosas, estoy hablando demasiado.

Les voy a contar cuando yo llegué en Bogotá el primer día, no podemos hablar mal de la gente de Bogotá no?, yo entre a un restaurante y yo no conozco nada de la cultura de Bogotá y quiero aprender, me siento en el restaurante, la persona viene y toma el orden sin pedirme nada, es decir, ella podía vender lo que quiera porque yo no conocía nada, o explicarme que era todo eso, solamente tomó la orden, entonces no es el nivel de restaurante, es la forma de pensar y también los dueños tienen que cambiar y pensar que el servicio le puede traer más plata. Es que en la escuela de hotelería en Francia, se va a aprender recetas obsoletas y no se explica qué se debe aprender del servicio, el servicio es la gentileza eso se tiene que aprender, la amabilidad, entonces hay que cambiar completamente la filosofía del servicio, por ejemplo, con el asunto de los flameados, es tonto hacer una receta 100% flameado y es muy grasoso porque son recetas de 1917, es mejor que el cocinero saque un postre colombiano y simplemente va a añadir un banano flameado, yo tengo un ejemplo de un restaurante chino muy sucio en Toulouse, un restaurante chiquito, entonces cuando usted se come buñuelos de manzana, el mesero

viene con el buñuelo de manzana porque pone un poco de alcohol y pone el fuego, simple, ese es el problema es que nosotros los meseros tenemos que pensar que estamos en 1917 y los cocineros avanzan y nosotros no, entonces en un momento dado se preguntan los cocineros, en qué me sirve el mesero, a nada, porque yo puedo entrar con la personalidad del chef en el restaurante y hacer lo mismo que él.

Podemos hablar porque dentro de nosotros nada va a salir de aquí verdad?, les voy a decir la verdad sobre los meseros, Matias Ale, es otro cocinero tan famoso como Paul Bocuse que nos dijo un día, yo estaba comiendo con él, porque él tiene una escuela y yo le pregunté porque no hay ningún maitre conocido en Francia, es cierto no hay ninguno, si una persona en Francia le pide el nombre de un cocinero Francia le van a dar diez, Paul Bocuse, pero si le pregunta dame el nombre de un maitre nadie conoce a ninguno y porqué pasa eso, es simple y me hizo pensar en que los cocineros viven en su cocina, es decir, que cocinan y regresan a su familia.

Pero nosotros vivimos en un mundo de dinero, un mundo artificial y siempre que estamos sirviendo a Miss Colombia, ayer estaba la Primera Dama, estamos como viviendo en un mundo de lujo y no podemos aguantar este mundo porque no tenemos la plata, entonces después de algunos años empieza uno a comprar un carro que está del mismo nivel de los clientes o va con un poco de dinero porque quiere estar al nivel de los clientes, es muy difícil, necesitamos tener una vida privada, es muy frustrante este trabajo de servir, como hoy que nosotros hicimos un servicio en el aire, yo no veo lo que hice hoy, yo no construí una iglesia verdad, entonces poco a poco es una frustración el ser mesero. Con maitre como Albert él quien invento el peg pimienta, pero en si es una vida frustrante, es como un actor que cada día va a efectuar una nueva obra de teatro y cada día la obra de teatro se va en el aire, es frustrante.

Pregunta: en este año inició en el mundo una época de crisis en la parte económica, que afectó a restaurantes, venimos de dos festivales gastronómicos como Madrid y Tokio, en donde fue aclamado y premiado un plato con patatas, que se premió la simplicidad de este plato, mi pregunta es si en estos momentos los críticos o los comensales, quieren o buscan la simplicidad de los platos bien preparados, afectando obviamente los costos y a platos mucho más costosos, o es por esta crisis que se está desarrollando este tipo de alimentos?

Sin duda la crisis tiene una incidencia en la restauración, en Francia se ha sentido, paradójicamente las tres estrellas, no estoy hablando del Lyon, hablo de Francia en general jamás han tenido tanto trabajo como ahora, entonces nos preguntamos dónde está la crisis, por lo menos entonces no es para todos, los más afectados en estos casos de las crisis son los pequeños

restaurantes, porque los grandes restaurantes los que tienen estrellas, no estoy hablando de Estados Unidos ni de Tokio, tienen la posibilidad de adaptarse y adaptar los menús dependiendo un poco del espectro, no en el espectro de calidad sino en precios, pero están trabajando más que antes, están tratando de superar la crisis y son más imaginativos o se han adaptado menús con productos simples y sencillos como las papas que nos hablaba el señor, si, sin duda alguna esto ha generado trabajos interesantes en la crisis, la crisis se ha sentido en Colombia a este nivel?

En Francia se ha dicho que la crisis no ha terminado aun, no sabemos cómo evolucione sin ser pesimista, el gobierno francés dice que quedan por lo menos seis meses difíciles que hay que superar, tengo amigos, que cuya cifra de negocios se ha reducido en un 30%, entonces se ven obligados a adaptarse para alterar los precios y productos, pero la calidad permanece, reducen probablemente el margen de ganancia pero la calidad evidentemente está presente, eso es lo que he percibido.

Preguntas: Hoy nos sentimos muy bien atendidos, todo fue a tiempo, las cosas muy bien presentadas, hubo mucha eficiencia por parte de las personas que estaban colaborando con usted y quiero, porque sé por experiencia lo que significa atender un grupo de personas numerosas, quiero decirle que lo felicito a usted porque usted estaba atrás de todos los meseros, pero era usted el que estaba responsable dirigiendo el éxito de la buena mesa, quiero decirle también que estuvo todo delicioso, la presentación y todo estuvo muy bien, gracias.

Muchas gracias señora, con el asunto de la crisis normalmente un chef tiene que predecir a su maitre hoy toca vender eso porque es el plato del día y tu lo vas a vender, un mesero es un vendedor y con este trabajo de vender va a participar en las ganancias del restaurante. Dos cosas, primero los productos que se pueden comprar en los supermercados en Francia, están en un nivel más alto y entonces la gente dice, por qué voy a ir al restaurante a comer una carne dura con papas fritas si lo puedo hacer en mi casa y eso ocurre mucho, que la gente va y gasta en los restaurantes solamente si va a encontrar una cosa nueva y diferente de lo que pueden comer en la casa.

Bueno! creo que es todo por hoy les agradecemos su asistencia y la colaboración que han tenido con las numerosas preguntas, mil gracias.

SEGUNDO SEGMENTO ACADEMICO
TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA
DEPARTAMENTO INVITADO: GUAJIRA

Popayán, Sábado 5 de septiembre de 2009

Bienvenidos al Teatro Municipal Guillermo Valencia, donde daremos inicio al segundo segmento académico, donde la región invitada es la Guajira; la siguiente es la programación:

- 1- Intervención del gobernador Guillermo Alberto González Mosquera

- 2- “Los platos típicos desde el lenguaje simbólico” a cargo de Miguel Ángel López, escritor e investigador social

- 3- “Diatriba del pan” de Ismael Enrique Arciniegas

- 4- Mesa redonda

“Los lenguajes típicos desde el lenguaje simbólico”

Miguel Angel López Hernández

Miguel Ángel López Hernández es guajiro de origen wayuu, nacido en 1965 en el corregimiento de Caraitia, casa del Alcaraván del municipio de Maicao, la Guajira Colombia, experto cultural, cuenta con una amplia experiencia en investigaciones culturales y sociales sobre diversas comunidades indígenas latinoamericanas y sobre la cultura del Caribe, las cuales ha llevado al lenguaje audiovisual, documentales y video-arte y también literario, oral, cuentos y escrito, poesía y ensayos, opta por la autoformación permanente sustentada en la oralidad de su entorno y sobre todo en la relación, de escucha-observación de lo cotidiano.

Ha sido galardonado por el premio casa de las Américas de la Habana Cuba en el año 2000, en el género de poesía con la obra “encuentros en los senderos de Abi Ayala”, poemario desde la cosmo-ancestralidad de América, por su trayectoria como escritor y cultor, ha recibido las distinciones del orden al mérito cultural del Ministerio de Cultura, mención al reconocimiento al senado de la República y la orden José Prudencio Padilla, de la gobernación de la Guajira, actualmente es asesor del núcleo de Cultura Tradicional, financiado por la unión europea y administrado por el fondo mixto de cultura de la guajira y adelanta investigaciones en torno al símbolo, al patrimonio y la interculturalidad, especialmente sobre las características de la Guajira y el Caribe, el escritor e investigador cultural Miguel Ángel López Hernández, lo acompañan en este segmento el señor gobernador del departamento del cauca, doctor Guillermo Alberto González Mosquera, bienvenidos.

Intervención del gobernador del Cauca Guillermo Alberto González Mosquera

Nuestro primer expositor de hoy, Miguel Ángel López, de la Guajira, una región que no se escapa uno de admirarla y de tener una profunda pasión, por la Guajira y por su gente, yo le decía al señor gobernador amigo quien hoy nos ha honrado con su presencia y que está aquí en esta sala, que yo tenía dos especiales motivos para llegar a la Guajira, fui muy buen amigo de nuestro fallecido líder Luis Carlos Galán y poco antes de su muerte el doctor Galán me hizo una confesión en un avión en el que íbamos para Riohacha, de que la región que el mas admiraba en Colombia y de la cual se sentía mas atraído era la Guajira, estuvimos en un bautizo de unos niños en la catedral de Riohacha y yo le pude ver a sincera emoción con la que se refería a todo lo que tenía que ver con la Guajira.

Yo quisiera heredar un poquito de esa pasión que sentía Galán por la Guajira y poder también contribuir en algo a que como aquí se ha hecho se reconozca en la ciudad de Popayán, todo ese inmenso valor cultural que tiene esa región y yo creo que nuestro agradecimiento es muy grande, es infinito el agradecimiento al gobernador, al presidente de la Cámara de Comercio, a todos ustedes, doctor Miguel Ángel López, los que han llegado con tanto entusiasmo a mostrarnos la Guajira y de aquí ya nos vamos todos para un curso de la Guajira que se va a completar con lo que hoy nos va a exponer nuestro escritor e investigador social Miguel Ángel López, y en segundo lugar de lo que yo quería narrarles a ustedes, antes de iniciar la charla de Miguel Ángel, es el que hace unos años la revista Diners nos preguntó a unos colombianos que ellos juzgaban que conocíamos el país, cinco colombianos, cuales podían enumerarse como los cinco paisajes más bellos de Colombia y que lo justificáramos en cinco líneas, nos dijeron también que nos prohibían conversar el uno con el otro, que lo dijéramos espontáneamente.

Yo mande por supuesto mis cinco lugares y los teníamos que mandar en orden como los considerábamos nosotros, para mí fue muy grato sin tener la oportunidad mejor como lo hemos conocido ahora a la Guajira, encabezar con la Guajira y encabezar con el paisaje de Manaure, las salinas y el mar, los wayuu y todo lo que hay allá, los flamingsos, encabecé que el paisaje de Colombia que mas me gustaba, yo había sido una especie de judío errante por el país, era sin lugar a dudas el paisaje de la Guajira y hoy se nos presenta aquí esta delegación y esta oportunidad también de no solamente visualizar la Guajira sino saborearla y eso, ustedes todos saben que por el placer del gusto no solamente se reconocen los pueblos así mismos sino que se hacen reconocer de los demás, no hay nada que tenga más memoria que el gusto, el gusto tiene más memoria a veces que lo visual, en mi caso yo veo que por el gusto recuerdo un lugar y cuando uno va a cualquier sitio pregunta dónde voy a comer y qué voy a comer y de ahí se empieza a hacer un relacionamiento de el hombre y ese infinito placer del gusto, ancestral placer del gusto, de manera que hoy recibimos con mucho entusiasmo esta conferencia, bienvenido Miguel Ángel, yo le voy a pasar la palabra y yo casi no volví a hacer moderaciones desde hace días, pero hoy hago esto por el afecto que siento por el departamento suyo y mi admiración, de manera que tiene usted la palabra y estoy seguro de que va a deleitarnos mucho con los saberes y los sabores que nos explicará; adelante Miguel Ángel.

Intervención de Miguel Angel López Hernández:

“Los Platos Típicos en el lenguaje simbólico”

Muchas gracias señor gobernador, por alguna condición biológica para conversar debo estar de pie, así como preparado para la batalla, de todo caso de la dinámica también permite las interrelaciones, me gustaría que en medio de la charla, pudiesen también generar alguna pregunta.

Muy buenos días a todos los amigos hombres y mujeres caucanos nuestros anfitriones, nido de saberes y sabores antiguos que he de alimentar, son cosas silenciosas hermanos, como la piedra de aras que guardara nuestra sangre más allá del último wayuu, como el peñasco de gurí-guanar, que encierra en misterio de los muertos, como el secreto que nos dice que nunca estamos solos. Comienzo con este poema de nuestra tradición oral wayuu para iniciar la charla que he titulado “los platos típicos en el lenguaje simbólico, una reflexión en torno a nuestros saberes y sabores propios”, esto lo hago también al puente de afecto que hay entre Cauca y la Guajira, el cual, acumula siglos mucho antes de la llegada de los europeos sin duda a través del río Magdalena, a través del río Cauca, a través de estas aguas, se realizaron los trueques, estoy seguro que la sal de Malaure ya estaba por estos lado en la época pre-hispánica y fortalecida luego con la fiesta de independencia comandadas con ese orgullo compartido como el almirante Padilla y los próceres como Camilo Torres Tenorio y los generales Mosquera y grandes hombres del cauca, que hasta allá, hasta nuestro rincón luminoso nos llegan sus historias,

Sobre la base de este puente de afecto, señor gobernador, está sustentada esta conferencia; nos convocamos entonces en esta mañana, alrededor no solo de la palabra y de su eficaz poder de comunicación, sino también alrededor del símbolo, el símbolo tal como nos ha llegado hasta hoy es la síntesis visual del pensamiento y el sentimiento, el símbolo nos proporciona una virtud indispensable en el noble afán del ser humano de expresar, esa virtud es la amalgama entre el conocimiento y la creación, desde esta reflexión opino que unos de los grandes pasos de la humanidad es y ha sido la invención de símbolo.

Es a partir de él en donde el ser humano empieza a simplificar el mundo, es decir, a conducir la complejidad de lo metafísico hacia la contundencia de lo sencillo, de igual modo, en que nosotros los humanos encontramos la forma de deshidratar las frutas, los tubérculos, para nuestras largas travesías, así también logramos el recurso del símbolo, para deshidratar las grandes preguntas de la vida, de dónde venimos, hacia dónde vamos, cuándo, cómo, por qué, podemos decir que el símbolo simplifica estoy logra el conjunto de un suma de complejidades, simbolizar es, entonces, simplificar, y nuestras comunidades indígenas se distinguen precisamente por su gran

capacidad de simbolizar, las lenguas indígenas, en una sola expresión se contienen tres significados o más, esa es una de nuestras características y virtudes de nuestras lenguas amerindias, creo que gran parte del caos que vivimos hoy en occidente en la parte comunicacional se debe a que la inclinación por simbolizar se ha disminuido o por lo menos pienso que esta atrofiada, dado que el lenguaje simbólico creemos que no se está desarrollando a fondo desde nuestra cotidianidad.

Simbolizar nuestra rutina sin duda abre nuestros horizontes creativos y logra hacer funcionar nuestros trabajos y nuestra vida; el lenguaje del hombre sin duda se empobrece al carecer de esos elementos aglutinantes del símbolo, nos empobrecemos en la comunicación al abandonar los recursos de la síntesis, de la brevedad, de la sindéresis y eso lo tiene el símbolo. Ahora pasamos a ese símbolo desde la gastronomía, creo que la alimentación, todo el oficio de nutrirnos no solo enriquece los componentes orgánicos de nuestro cuerpo de nuestro ser, sino también de nuestra conciencia, alimentarnos enriquece y fortalece nuestra conciencia y nos permite la posibilidad de entender que un consumidor se llega a parecer a lo que come, en este sentido.

Somos lo que comemos y que podemos simbolizar en aquellos hombres del mar, por ejemplo, un hombre del mar destila yodo, exuda espuma, vientos, salitre en cada uno de sus poros y en cada una de sus acciones, igual sucede con los agricultores, es todo siembra es todo humus, lo mismo los vaqueros en sus gestas diarias de la cercanía con los ganados, eso es lo que llamamos compromiso con el hábitat, creemos que hay unos pasos que nos permiten la identidad, tanto individual como colectiva, son dimensiones que nos hablan del origen de la familia, como identificarnos como individuo sin lograr conocer el origen de nuestros ancestros uno, lo mismo el reconocimiento de nuestra lengua dos, sopesar el significado de nuestro nombre, de igual manera identificarnos con nuestro entorno, con nuestra región, lo mismo la creencia o fe y por supuesto la alimentación.

Ese gusto de sabores que cada uno de nosotros ya desarrolla y todos estos pasos lo aglutina el sentimiento, es decir, el amor, son este camino que nos conduce a una identificación, a decir, me llamo Miguel Ángel López, de la Guajira y con una plena identificación, con las características del Caribe, eso creo que es fundamental en el análisis que hacemos sobre la importancia del símbolo para esclarecer nuestra ubicación en el mundo,. Por lo tanto, no creo que exista una persona que no tenga una identificación alimentaria, es complicado encontrar a alguien, ya se ha desde los dos primeros años de edad, que no proyecte su identificación alimentaria, una identidad de los sabores, es una de las virtudes Sine qua non del ser humano, creo que hay dos extremos que niegan esta identidad alimentaria, uno es la gula y el otro es el hambre, en esos extremos podemos hablar que el ser humano pierde identidad y por ello la importancia de los alimentos, y no es casual cuando usamos el

juego de palabras, recuerdan aquel juego de palabras en el cual anunciamos “pan, paz, paz igual pan”, es un pilar de la estructura de los derechos humanos, de esta manera podemos otorgarle toda la importancia a un nuevo concepto introducido ahora en los planes de desarrollo, tanto en las gobernaciones como en los municipios, como es el concepto de la soberanía alimentaria.

No es casual que estemos hablando hoy de soberanía alimentaria, porque sabemos que su corazón y su origen proviene justamente de los derechos humanos, en el concepto de soberanía alimentaria nosotros encontramos valores como la autonomía, la sostenibilidad, la originalidad, la justicia y la corresponsabilidad principalmente y si seguimos ahondando en el concepto de soberanía alimentaria nos encontramos con un recurso simbólico extraordinario que ya ha ganado mucho terreno en nuestro tiempo, ese recurso simbólico es lo que ahora llamamos: denominación de origen. Este recurso no es poca cosa, hablar de soberanía alimentaria como un derecho humano y no hablar de denominación de origen como valor implícito, sería como cumplir unos deberes sin merecer unos derechos, la denominación de origen ha sido uno de los derechos colectivos más conocidos en la historia de la humanidad.

Casi que podríamos decir que la denominación de origen es un asunto de autonomía, de justicia social para la convivencia entre los pueblos, desde la denominación de origen simbolizamos el saber y el sabor de hábitat, en esta línea de reflexión llegamos al hábitat nuestro, la Guajira, y aquí podemos decir con toda confianza y seguridad que la Guajira es una de esas pocas tierras, pocos lugares en el mundo, que tienen la singularidad geométrica de los vértices, es decir, es al mismo tiempo esquina y rincón, como rincón, recibe toda suerte de elementos del camino, guardadora de secretos, fertilizadora de misterios, como todo buen rincón y como esquina, la Guajira es un espacio para los más disímiles encuentros, es punto de proyección al mundo de las singularidades que cultiva.

Entonces entendemos que por su ubicación en el Caribe la Guajira está siempre presente no solo en la historia de Colombia sino en toda América, a propósito de estas celebraciones del bicentenario de la independencia de 1810, en estos días amigos y amigas en estos días se cumplen quinientos diez años de haberse iniciado el proyecto de nación que llamamos Colombia, este producto de país el cual nos sentimos orgullosos de pertenecer a él se inició un poco más de quinientos diez años en las costas Guajiras del Cabo de la Vela, cuando entonces en agosto de 1499 se llevó a cabo el primer encuentro entre europeos e indígenas, Alonso de Ojeda, un conquistador de las Huestes de Colon y Arigiaripona una autoridad tradicional wayuu, se encontraron en esas costas iniciando lo que aun insistimos en creer que es un lazo de encuentro de saberes, de conocimiento y de respeto mutuo

Creo que aun no lo hemos logrado, pero creo que ese es el reto, de convertir este país en una república del respeto, igualmente en la Guajira fue allí donde se organizó la primera identidad territorial que se tiene historia con la creación de la gobernación de Coquibacoa en el año de 1501, ahí reposa en los archivos generales de la nación, en el archivo histórico de la nación, también nos dice que la Guajira vivió la primera confrontación armada que expulsó a los españoles de una sociedad colonial en el territorio colombiano, nosotros hablamos con frecuencia porque en las escuelas, los textos escolares nos indican que fue en Socorro, liderado por Antonio Galán, Manuela Beltrán, donde se hizo el primer grito en serio de separación del poder con España y resulta que en la Guajira encontramos datos que nos hablan que fue ahí en Riohacha el 2 de mayo de 1769, en el cual los nativos expulsaron a los administradores españoles de la ciudad, allí se apoderaron de ella por más de tres meses y luego por supuesto llegó una vanguardia de soldados proveniente de Cartagena para recuperar el reino de España en Riohacha, una ciudad muy bombardeada, una ciudad que ha sufrido incendios y que muestra justamente huellas de esa ausencia de siglos en su arquitectura.

Así mismo, en fin son tantas historias y leyendas de esta tierra que el país no se cansa de conocer, pero en lo que respecta a lo que hoy nos reúne, la Guajira tiene una identidad alimentaria milenaria, nuestra personalidad colectiva presenta una larga historia de invenciones de sabores a partir de la asociación pensamiento-entorno que es la matriz de nuestros símbolos alimenticios, el mar, la pampa semidesértica, el monte, la montaña costanera, he aquí esas creaciones del tiempo sumado, que aun tenemos en nuestras manos, he aquí estas invenciones que aun tenemos en nuestras bocas, he aquí esas invenciones que aun palpitan en nuestros pechos, invenciones colectivas del sabor que hoy para fortuna nuestra podemos deleitar en este séptimo Congreso Gastronómico.

De estos símbolos guajiros gastronómicos hay uno que reúne los cuatro elementos de la vida, es decir, el agua, el fuego, la tierra, el viento y es lo que hemos llamado la simbiosis del sabor en el plato del arroz de camarón, el arroz de camarón es un símbolo del mar y sus sabores de confluencias de aguas, de igual manera el escabeche de tierra por ejemplo, que es otro de los platos memorables guajiros simboliza el mar y simboliza ese delta de sabores el cual si ustedes recuerdan la ubicación de la guajira en el Caribe, llegan corrientes de oriente y de occidente, es escabeche de sierra es una especie de viaje en distintas aguas y eso es lo que nos permite a nosotros en la investigación crear precisamente imágenes asociativas.

Ustedes podrían decir que es fruto de la imaginación de un poeta, pero sin duda está sustentado en elementos comprobables de nuestra larga vida en nuestra península, de igual manera esta el friche, en wayuunaiki lo llamamos juriche que significa aquello que esta frito. Los platos típicos de una región

vienen siendo los rostros, rostros de acuerdos generacionales del sabor de un pueblo, son rostros de sabores los platos típicos y la Guajira presenta una variedad en su herencia gastronómica, estamos organizados geográficamente en tres grandes áreas, la alta Guajira que llamamos en wayu (nequiginpunim), la media Guajira donde está ubicada Riohacha la capital, y el sur de la Guajira que esta arropada por la Sierra Nevada y la serranía de Perijá, al sur de la Guajira que es la cuna realmente del folklor vallenato, en la alta Guajira o (nequiginpunim), está habitada e influenciada en su totalidad por la cultura wayu y manifiesta una variedad de platos típicos que van desde el mencionado friche, que son carnes y entrañas del chivo, que se fritan y se guisan en su propia sangre hasta un plato muy sencillo que llamamos (champurana), que es un guiso a base de pepinos silvestres.

En cultura wayuu la parte de cosmovisión, nos hablan los mitos fundacionales de que nosotros los seres humanos, es decir, los wayuu representamos la última generación de los seres vivos en la tierra, por lo tanto somos los hermanos menores, somos los hermanos menores de las generaciones de las plantas y los árboles, somos hermanos menores de la generación de los animales, de esta manera asumimos la flora y la fauna como parte de la familia, la familia extensa y nuestro lenguaje está asociado a ellos, al lenguaje de la flora, al lenguaje del monte, al lenguaje del entorno, por ellos sabemos que nada en el mundo está mal ubicado, todo tiene su justo significado y así se demuestra en la comida propia, lo que llamamos siquin, en wayuu, quiere decir "comida propia"; nuestras bebidas provienen de granos como el maíz y el millo, de tubérculos como la yuca, frutos y semillas de arboles como la cereza guajira, el trupillo, el guácimo y frutas de cactus, nuestros cactus como el yosu, que es más conocida como higuaraya o pichiguel, que es en wayuu conocida como paruguba o jamuche, que es la fruta de la tuna o el nopal, también conocido sobre todo por la influencia mexicana, ese nopal en la guajira es mucho más ancho que el mexicano y produce una fruta que llamamos jamutch, creo que la hemos traído en este ejemplo gastronómico del medio día, viajando hacia la media guajira, donde se ubican las ciudades del departamento, los grandes centros urbanos como Riohacha, Maicao, Manaure y Dibuya, en esta media Guajira se expresan otros sabores en los que se combinan los de la Sierra Nevada de Santa Marta con el mar Caribe y de esta manera surgen platos mestizos, como el renombrado arroz de camarón, el arroz de frijol guajiro, que es un arroz que se utiliza mas como acompañamiento de las ligas de mar o de chivo guisado, también tenemos el arroz de chorizo, una invención riohachera, el arroz de chipichipi o de pichi, que es en realidad una pequeña almeja cuya temporada la pisa todas las playas de Riohacha, de Manaure y de Dibuya.

De igual manera en la media Guajira se han logrado crear platos como la sierra en escabeche, es un tipo de guiso de combinación de salsas con buenas

salsas, por supuesto la sierra frita o el pargo guisado que son realmente exclusivos en las horas del medio día para el almuerzo, además tenemos los salpicones en horas del desayuno, como los del bolito, chucho o de cazón, cazón es conocido en otros lares como tollo, es uno de los pescados más abundantes en la Guajira y ya para finalizar la tripleta de platos representativos al final del día en horas ya de las seis de la tarde, es muy frecuente entre los guajiros consumir las arepas asadas de maíz pilado con queso, esto puede ser con maíz amarillo, maíz morado o chichiguare o maíz blanco, lo mismo las carimañolas que son bollitos de yuca fritos y rellenos de pescado o de carne molida, pero en el sur de la guajira que esta, conformado, como les dije, por el valle del cacique Upar entre las estribaciones de la sierra nevada y la serranía de Perijá, que colinda con Venezuela.

Allí en el sur predominan sabores más relacionado a las carnes de monte y allí son reconocidos los guisos de iguana, que no se alarmen porque en realidad ya está controlada y se preparan en cautiverio especialmente en el municipio de Fonseca, ya se representa hoy toda la colectividad a favor de estos platos y se asumen como patrimonio gastronómico, lo mismo que la carne del saíno, que es una especie de cerdo salvaje que por fortuna aun abunda en las espesuras de las sierras, en el mismo sur de la guajira es tradicional acompañando esa explosiva creación musical del vallenato, la preparación de los sancochos de la gallina criolla y por supuesto también esa invención que hicieron los señores de Urumita llamada la malangada, la malangada es un plato, es un guiso de pollo con trozos de malanga hervida, pero que saben ubicarla bien en el plato de tal manera que una vez consumida no nos dan ganas sino de descansar, la malangada es una de esas creaciones espontáneas muy reciente en la investigación que llevamos, es fruto del siglo XX, es un plato reciente, pero que ya está hoy distribuida en toda la región del sur de la Guajira.

Esta zona del sur de la Guajira también es muy conocida por la variedad de sus dulces, que muestra, por ejemplo, los dulces de leche y coco, un maridaje y hay muchos matrimonios así entre frutas, esta también la del dulce de plátano maduro, muy buscado allá en el sur, los del ñame y toronja, que preparan casi que con exclusividad las señoras hacedoras de dulces, esta un dulce muy especial que hemos ubicado prácticamente en el municipio de Villanueva, porque creo que en las estribaciones de Perijá, donde se daban los mejores cafés de Colombia, allí también se produce un tubérculo, una arracacha que allá se conoce como arracacha blanca, de ahí surge un dulce que ya se está metiendo como proyecto para exportarlo porque tiene un sabor diferente y muy especial y en Urumita de igual manera encontramos, ya están perdiendo los hacedores de el bollo de plátano maduro, es un bollo que va mezclado con algunas especies como los clavos y lo convierten en algo singular, este es del municipio de Urumita.

De igual manera tenemos regiones como Tomarrazón donde la yuca se da en muy buena calidad y la población se reúne alrededor para inventar, y uno de ellos es el pudin de yuca que en cierta temporada alta se distribuye a buen precio en esa zona del sur de Riohacha; en fin, hemos realizado en estos tiempos una encuesta en el 2003, en búsqueda de los símbolos guajiros y en el apartado de gastronomía, revisamos que tres fueron los platos más reconocidos por los encuestados guajiros, estos son los que he mencionado, el friche, el arroz de camarón y la sierra, es mas estos tres platos ganan en la encuesta del sur de la Guajira, donde no es habitual consumirlos pero que reconocen ellos que a través de símbolo departamental, estos son los tres platos que tienen mayor tradición, nos preguntamos entonces, que nos dice el lenguaje simbólico frente a estos platos típicos, por ejemplo, el friche como les anteriormente es preparado con carne de chivo, pero también con las entrañas del mismo animal, es decir, con su sangre, se cocina con la sangre del mismo animal y una vez terminado se revuelven, las entrañas, la sangre del chivo con las carnes del animal, que significa eso, en la búsqueda de entender el lenguaje simbólico creemos que el friche es el símbolo de las entrañas de la guajira, su preparación por ejemplo, que involucra la sangre del animal refleja también la manera de vivir de la cultura wayuu, se vive con todas las entrañas y por supuesto la sangre que es el liquido de la vida no se debe desperdiciar, por lo tanto, en el concepto cosmogónico, donde todo está circularizado, donde todo está bien ubicado.

Preparar un plato como el chivo se debe comenzar justamente con la sangre que le va a otorgar un sabor sin comparación, en la cultura wayuu se asume la vida entregando todo y exigiendo todo, es el arraigo desde el hábitat y es la resistencia ante la adversidad, por eso, nuestro símbolo del friche es las entrañas de la vida. El arroz de camarón simboliza el mestizaje, es un sabor que se ha ido definiendo de generación en generación con el aporte de cada cultura de la Guajira, realmente es un crisol del elementos que vienen del mar y es secado al sol y al viento y se abraza con el arroz que viene de la tierra, allí están los cuatro elementos en el arroz de camarón, el agua, el fuego, el viento y la tierra, en el arroz de camarón ocurre el encuentro del sabor que siempre buscamos.

Por último, está el plato que llamamos el escabeche de sierra y el símbolo que hemos ubicado para este plato es el viaje, su preparación es un viaje, es un viaje de los líquidos del sofrito hacia lo guisado y su salsa mantiene la idea como de seguir en el agua, es decir, el pescado sigue en el agua ahí en medio de la salsa y embellece el plato, es continuar el movimiento en el mar, ahora continua la sierra en las aguas de nuestro paladar, como tratando de prolongar el sabor del viaje hasta los últimos rincones de nuestra lengua, así hemos entendido este tipo de plato muy apreciado y muy celebrado en nuestra tierra; estos tres platos típicos guajiros simbolizan nuestra manera de ser en el

mundo, nuestra manera de ver el mundo, como vemos el mundo?, lo vemos desde el arraigo de las entrañas, lo vemos desde la originalidad del mestizaje y lo vemos en la apertura del viaje hacia nuevos encuentros y así es la Guajira, así es la Guajira, es arraigo, es apertura y es resistencia, es una trinidad constante del sabor que nos simplifica y nos hace sencillo el mundo, que nos reúne todos los caminos antiguos de nuestros antecesores, nos reúne en las líneas de las manos que hoy entrelazamos con otras manos, parecidas a las nuestras, manos antiguas de parecida herencia a la guajira como son estas manos caucanas que cálidamente nos han recibido. Muchas gracias por su atención.

Intervención de Guillermo Alberto González Mosquera

Estoy seguro que la estupenda intervención del profesor, porque es un profesor Miguel Ángel López, ha abierto también para ustedes una gran cantidad de interrogantes (y el apetito también), hemos escuchado la intervención de un poeta que a través del tema de la simbología relaciona la gastronomía con un territorio en el que se dan unas interpretaciones y unas síntesis muy interesantes de pensamiento y lo que él dice aquí el sentimiento, creo yo que la alimentación como la ha presentado entonces resumo lo que ha dicho el poeta, la alimentación nutre al hombre no solo en sus componentes orgánicos sino también en su conciencia, le permite la posibilidad de entender que un consumidor se llega a parecer a aquello que come, esto nos lleva a lo que ha dicho el doctor Miguel Ángel. No existe una persona que no tenga identidad alimentaria, ha hecho el profesor López el juego de Pan, Paz, pilar en la estructura de los derechos humanos y nos da unas referencias históricas muy interesantes sobre lo que ha sido la Guajira en el devenir colombiano, en donde se vinieron acontecimientos que deben ser reconocidos ahora que estamos en un bicentenario de la independencia más que los comunes que ya están en el pensamiento de todo el país, lo que nos ha contado sobre la insurrección despejando en el siglo XVIII antes que los comuneros, el poder español es algo que realmente el profesor nos impresiona mucho porque en realidad no lo conocíamos en la forma en que usted lo ha descrito, lo felicito por sus descubrimientos a través de esta parte de la historia; esta aquí junto a mí el profesor y también colega suyo en poesía, Marco Aurelio Valencia Calle, es el Secretario Ejecutivo de la Comisión para Centenario aquí en el Cauca, de manera que yo le decía al profesor que ojalá usted nos honrara también con una conferencia de tipo histórico.

Está aquí también Gustavo Wilches, que es quizá el intelectual de mayor valía que tiene hoy el departamento del Cauca en todos los órdenes, usted me está haciendo descubrir la Guajira con lo que usted ha dicho de la singularidad geométrica de los vértices, nos dijo aquí es esquina y al mismo tiempo es rincón, nos dijo que ahí se decepcionaban en ese rincón todos los alimentos y que además tenían esa identidad alimentaria que usted ha descrito a través de el paso que ha dado sobre los platos típicos de la guajira especialmente los tres, que usted dijo, el friche, el arroz de camarón y la sierra y también le puso a eso un enorme significado que nos ha sorprendido muchísimo la parte entrañable y el símbolo del arroz de camarón sobre el mestizaje para llegar luego al viaje en el escabeche de la sierra.

Ha sido una muy afortunada descripción que nos abre puertas muy interesantes, porque este congreso es eso, es ante todo la academia, el debate, muy importante propuestas gastronómicas y ahora vamos a degustar la de la guajira pero esto sin la preparación académica, no la preparación física que están haciendo los cocineros allá en el hotel, sino la preparación

académica que usted nos ha dado complementa y le da identidad a este congreso que es ante todo un congreso académico, nos sentimos muy honrados con su presencia, entonces voy a darle la palabra al público para que interrogue antes de que usted nos concluya.

Pregunta: Quiero antes de la pregunta, rendir aquí los merecido respetos a los presentes a esas familias del amor entre Cauca y Guajira, paisanos nuestros que viven hace años aquí en Popayán, a la delegación de la gobernación de la Guajira, al señor gobernador, su señora esposa, reconocerle todo este esfuerzo y aporte en magnífica invitación de parte del departamento del cauca, tengo este poema para cerrar que es en referente a la comida y es una creación que dice: “Es la comida encontrada en la vida, el trino y el fruto del pájaro cardenal de la higuaraña, el rastro lagartija hacia el sabor de la chicharras dormidas, es lo crecido de la siembra en las manos, en la boca abierta antes de la palabra y su silencio, el vuelo y el salto del rey gavilán sobre el conejo, es la comida encontrada en la vida, el hombre dorando tortillas de los maizales sembrados en las hondonadas de la mujer, es la mujer hirviendo la miel en la húmedas polillas del hombre, en la boca abierta antes del beso, es la comida encontrada en la vida, el corazón que riega la sangre hacia la extensa sed del adiós definitivo”, muchas gracias.

Participación: Si bien es cierto cada región de Colombia tiene su autonomía o identidad alimentaria como sucede con la guajira cuando acaban de despertar, cuáles son sus platos típicos como el antioqueño con su bandeja paisa, como Santander con su pepitoria y sus hormigas, el Valle del Cauca con sus sancochos o atollado. El manejo de lo que es nominación de origen que técnicamente no está determinada, se podría manejar y en este caso especificosería una recomendación, señor gobernador para que a través de una ordenanza de la asamblea, se pruebe el producto típico de aquí como son los tamales de pipián o la carantanta, hacerle la denominación de origen y que quede implementado cada región esa denominación de origen para darle más trascendencia, más proyección e identidad a cada una de la regiones del país, porque la identidad la podemos manejar a través de los mares, de las montañas, de las llanuras, como en los llanos orientales con su mamona en la diferentes regiones que tienen ellos, sería conveniente señor gobernador y organizadores del congreso, que saliera de aquí esa denominación de origen, que ustedes a través de la asamblea y esa ordenanza se le diera esa verdadera identidad, esa marca de región y que pudiéramos así empezar a implementar ese trabajo interesante que estamos haciendo en Colombia, para proyectar lo que es la comida colombiana hacia el mundo.

Responde Guillermo Alberto González: Magnífica iniciativa, le quiero comentar una noticia que es como haber pavimentado ya la carretera y es que la asamblea por unanimidad aprobó un proyecto que va más allá de nuestro mandato, más allá de los cuatro años que se llama “Cauca sin hambre”, en donde definió todo lo de seguridad alimentaria, pero también dejó espacios abiertos para lo que usted está proponiendo, yo pienso que la propia gobernación a través de acto administrativo en desarrollo está en capacidad de hacer lo que usted está proponiendo, no habría necesidad de volver a llevarlo a la ordenanza, la ordenanza es suficientemente amplia para que la desarrollemos, es lo mismo que pasa con las reformas constitucionales del país, después a través de leyes se pueden ir dándole el desarrollo a esas modificaciones constitucionales, yo creo que si podemos hacerla a través de una disposición legal de la gobernación, pero me parece muy importante porque eso nos da identidad y nos da la certeza de que podemos hacerlo.

Participante: Pues yo quiero simplemente contar una de las muchas cosas que me enseñó a mí la Guajira en un tiempo que tuve la fortuna de trabajar allá y que tiene que ver con este tema; yo estuve trabajando con una comunidad que fue desplazada de su pueblo de origen por la actividad minera y a instancias de la misma empresa minera queríamos averiguar cuál había sido el trauma esencial en la gente, qué era lo que habían perdido y le preguntábamos a alguien, bueno! qué es lo que a usted le ha dado más duro de salir de su pueblo y decía: es que yo me levantaba por la mañana sin absolutamente nada con que desayunar y pasaba donde un vecino por un vaso de leche y regresaba con medio balde, o pasaba por un plátano y volvía con un racimo.

Fue muy interesante porque eso me ayudó a entender que conceptos como el de seguridad o conceptos como el de pobreza son individuales, uno no es pobre por los ingresos que tiene sino por la pobreza de solidaridad, por ejemplo, del medio en donde esta, me parecía muy interesante porque tiene que ver todo eso con esa riqueza de un entorno y esa riqueza también es de valores y es de solidaridad y de reciprocidad y le preguntábamos a otra persona qué es lo que más duro le ha dado de salir del pueblo y decía la pensadera, eso sí una permanente pensadera; yo había salido de Popayán después de treinta y tres años seguidos y estaba en Bogotá y yo me la pasaba en la pensadera permanente, entonces entendía muy bien lo que estaba pasando, pero quiero agradecerle a la Guajira porque esa fue una lección muy interesante que me ha servido mucho después para entender el concepto de territorio, el concepto de seguridad, el concepto de pobreza que es con lo que me gano la vida.

Miguel Angel López responde: Quiero reiterar la fortaleza que encierra el manejo de lo simbólico, es decir, no tenemos más salida, un poco dramático lo pongo, pero creemos que donde giremos, si giramos hacia el oriente, hacia el oeste, hacia el norte, el sur, los costados, siempre estará el mismo desafío, el mismo reto, o tomas la decisión o no eres, lo pongo de esa manera porque cada uno cuando viaja a Europa por ejemplo, o viajamos a Norteamérica, encontramos que esas comunidades ya tienen resuelto esos temas y no solamente lo tienen resuelto sino que van en busca de aquellos que no lo tienen resuelto y entonces se genera ya un conflicto de intereses comerciales, económicos de injusticia social como el caso de nuestros indígenas del amazonas en el que su yagé y el preparativo del líquido del yagé ya está en manos de farmacias norteamericanas peleando patentes y atentando con esa originalidad de los pueblos indígenas. Entonces yo pienso que Cauca tiene esa maravilla y me sumo a esa inquietud, de igual manera a cada uno de los departamentos del país y es justo que tengamos por equilibrio muy organizadas nuestras pertenencias de los sabores.

Interviene Guillermo Alberto González Mosquera: Muy bien Miguel Ángel, yo lo invitaría le reitero a que nos acepte como conferencista sobre la parte de la independencia, la contribución de la Guajira a la independencia narrando los hechos como este que nos ha dado de Riohacha, aquí está el profesor Marco Antonio Valencia, su amigo, a quien le vamos a pedir que lo incluya dentro de la lista de conferencistas y nos cuente ahora que hay este lazo de unión entre la Guajira y el Cauca, nos cuente todo de la aventura del almirante Padilla, todo lo que en la independencia se hizo, lo de Padilla me parece de un interés enorme ahora en el segundo bicentenario de la independencia, aquí no se dice que solo recientemente estamos descubriendo que los afros son importantes y me parece a mí que lo de Padilla tiene para nosotros ya el origen, la percepción de lo que hoy estamos comprobando, de manera que nos acepte usted una invitación a esto.

Ahora sin hacer pausa, vamos a pasar a uno de los platos fuertes del festival, vamos a escuchar la conferencia y le pedimos a las personas una especial atención porque esta es una de las conferencias más importantes por la trayectoria del doctor Ismael Enrique Arciniegas, quien nos honra con su presencia, pero antes, Miguel Ángel contestemos una pregunta y le pedimos a la gente que con esta conferencia del doctor Arciniegas que es de tanta importancia, no abandonemos el recinto sino que démosle unos minutos a que traiga el texto el doctor Miguel Ángel.

Quisiera pedirle a Miguel Ángel que nos cuente un poquito sobre el tema de la custodia de Badillo, eso es de la Guajira, ahora que estamos en el plan

de que todos vamos a ir a las cinco de la tarde a ver los de las custodias, como es la historia de la custodia de Badillo.

Miguel Angel López responde: En realidad en los límites político-administrativo pertenece al Cesar, ya que Badillo colinda con el sur de la Guajira, con las aguas, pero esas son anécdotas que el maestro Escalona, que en paz descansa muestra precisamente la tradición oral de la costa y los relatos de una custodia que fue sustraída del templo por los amigos de los ajenos, entonces eso significo el robo de la confianza del pueblo, porque la custodia significaba precisamente el amparo de la población frente a la incertidumbre, frente a la desesperanza y esas custodias era como esa confianza en Dios que les iba a permitir más adelante recuperarse a cada familia, entonces era como perder la esperanza, entonces fue cuando surgió la canción vallenato del maestro Escalona, que es muy conocida en todo el país, es una de las más conocidas.

Por otro lado quiero contarles que este bolso es parte de la creación de tejido wayuú, existen dos tipos de mochilas en la cultura wayuú, de transporte individual, existe la mochil susu que es la más conocida para alegría nuestra la delegación guajira está sorprendida de ver como las mujeres de Popayán han adoptado este articulo, se ven hermosísimas caminando con las susuwayuú, que tiene un tipo especial que es el nuevo colgadero, que es el tejido o sonus, que es el tejido que elabora el hombre para los amarres de las bestias, en realidad, eso no es para las mochilas, este origen está destinado para todo el engalanaje de las mulas y las bestias y las teje el hombre y se llama Oson,.

Lo que ocurre es que los tiempos de hoy nos desafían a buscar nuevos enlaces, como un maridaje, entonces se unieron esta faja de animales al cuerpo de la mochila tradicional y surgió esto que ustedes llevan hoy en sus cuerpos, que ha generado la gran admiración por parte de ustedes, es maravilloso, ese es el femenino; pero el masculino es éste que se llama capotera, es un significado sobre el viaje, es decir, esto lo utilizamos el wayuu tradicional para los viajes, lo montan en la parte de las ancas del animal e introducen ya sea el chinchorro para dormir en el mismo camino o pertenencias personales, también comidas envueltas como el turjas que es una carne salada con bollo que dura tres o cuatro días exactamente, entonces en el viaje que no debe durar más de tres días se lleva la capotera, este es el maletín wayuu, nosotros muy atrevidos en el caso mío, teniendo la herencia de los abuelos wayuu me tome el atrevimiento de llevarla a la ciudad y hoy en día en Riohacha muchos jóvenes los vemos con capoteritas, ya no soy yo solo sino que hay una legión usando esto desde el punto de vista simbólico que nos representa a todos, supongo que muchos querrán escuchar que es muy económico.

Teresa Vivas, estudiante del ITC pregunta al profesor Miguel Ángel: primero que todo para felicitarlo por su exposición, hizo una conjugación perfecta entre lo poético, lo histórico, lo cultural, lo gastronómico, excelente; mi pregunta es, siendo la Guajira esquina y rincón, recibe turistas, comerciantes, aventureros, entonces en qué forma ha sido la influencia gastronómica de estos inmigrantes? o se ha mantenido por una cultura gastronómica casi que autóctona, hablo de un mestizaje, pero no se salió de la región

Responde Miguel Angel López: Gracias, lo hablamos para la Guajira no sería Guajira si no fuese asumida como población en constante apertura, así como su península abierta al Caribe, su población de igual manera, es de apertura hacia nuevos encuentros, antes del encuentro español, en la época prehispánica, noticias de que los caminos terrestres de la Guajira eran como todo un entramado de redes, allí en verdad los encuentros para los trueques de la sal, la explotación de la sal de Manaure, viene de época prehispánica y sin duda están objetos demostrando en cerámica, como poblaciones de la sierra y del sur del país llegaban a hacer los truques por la sal, y no hablamos de las rutas marinas, encontramos las islas de Aruba, Curazao y Bonaire, huella de los caquetios que eran los indígenas que mayor población tenían en la zona, estas mismas rutas marinas y terrestres, fueron utilizadas por los españoles, los españoles prácticamente no inventaron casi nada, ellos fueron sobre ruedas, sobre lo que ya se había organizado a nivel de espacio y encuentros,.

Por lo tanto, en el proceso de mestizaje estas rutas continuaron activas y en la Guajira siempre es todavía el momento en que siguen llegando familias inmigrantes, siguen llegando familias nacionales ahora por el asunto de trabajos administrativos que definitivamente se anclan y se quedan para siempre a residir allí, en cuanto a los platos, el mismo arroz de camarón es un ejemplo de ese mestizaje, tenemos otro plato que ha desaparecido en Riohacha como es el Chein, que es un plato antillano, con base en cerdo es como un cerdo en vinagre que se utiliza en fiestas, en ceremonias y que provino de las islas cercanas a la Guajira y fue adoptado por toda la región de Riohacha, hoy en día es de los que tenemos que recuperar, pero les puedo mencionar otros platos con base en maíz como el mismo funche que es un plato Caribe, que es un tipo de polenta que se consume con mucha frecuencia en Curazao y en Aruba y en la alta Guajira también de igual forma. Entonces, ahí están unos puentes de influencia recíprocos y en el caso Árabe el quidbi y la chaguarma, hoy en día hacen parte de las comidas ligeras de los Maicaeros, ya prácticamente no vemos mucho perro caliente allí, sino mas bien Chaguarma y el Quidbi que complementan nuestros platos típicos con estos sabores que han llegado y que ha sido bien recibidos por los guajiros. Muchas gracias

Conferencia: “Diatriba del pan”

Ismael Enrique ArciniegasLargacha⁹,

En primer lugar, quiero expresar mi sentimiento de agradecimiento y admiración y de una inmensa gratitud por el honor que tengo de venir a participar en este congreso que es verdaderamente irreplicable, de manera que, quiero empezar pidiendo un gran aplauso para los organizadores. Cuando el gobernador Guillermo Alberto González me invitó a participar en este evento me explicó que el país invitado era Francia y que el tema central era el pan, yo le pedí autorización para ser irreverente, pero la verdad prefiero ser sincero, me quede aterrado ante la posibilidad de hacer un elogio del pan francés, la duda era muy profunda porque me surgió el dilema de saber si realmente venía al muy conocido Congreso Gastronómico de Popayán o un simposio sobre nutrición, lo primero en el Congreso Gastronómico, hablar del pan es muy difícil, en el simposio de nutrición el tema puede ser inevitable. Como este es el congreso de gastronomía y no un simposio sobre nutrición, la conclusión es muy clara, lo procedente es, como se dice en derecho, proceder a la diatriba y no al elogio del pan francés.

Entiendo que ayer el magnífico conferencista que atendió este Congreso hizo unas observaciones sobre el café colombiano, yo me voy a permitir hacer unas observaciones sobre el pan francés, por una simple razón, lo que denominamos así, ni es pan ni es francés, yo creo que con esta aclaración pueden quedar tranquilos los amigos del pan y los franceses; el problema comienza con lo que pretende la gastronomía como décimo arte y lo que significa el pan como alimento, mientras la primera, la gastronomía, es una expresión emocional, estética, sensorial y algo perversa, el segundo es el resultado de la más elemental necesidad humana que es comer en el sentido animal de la palabra, la manera como los trogloditas pulverizaron y asaron simientes de semillas en agua, es muy parecido al proceso básico que se utiliza hoy para hacer pan, ese mecanismo cae en el terreno de las artesanías, a distancias siderales de lo que son los médanos del arte.

Pero vayamos por partes, la bondadosa idea que tenemos del pan es irrefutable, las toneladas que todos los días se consumen de este fantástico

⁹Ismael Enrique ArciniegasLargacha, abogado y escritor; es instructor en jurisprudencia del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario de Bogotá, con especializaciones en la Universidad de los Andes, El Externado de Colombia y la Universidad de Corner, abogado y socio principal de Arciniegas Villamizar S.A, miembro de (en otro idioma), ha sido presidente de Cotelco, de la Cámara Colombiana de Turismo, de la Asociación Interamericana de Hoteles y vicepresidente de la Asociación Internacional de Hoteles y Restaurantes con sede en París, fue viceministro de turismo y ministro encargado de desarrollo, ha sido decano y catedrático universitario, columnista y autor de varias publicaciones.

producto y las incontables variedades que permiten resultan asombrosas, tanto que no es fácil definirlo, según el diccionario es una pieza grande, redonda y achatada, muy diferente a esa especie de flauta que llamamos Baguet, la idea genera, por lo menos en Colombia es que hay dos clases de pan, el francés y el blandito, con una clase muy popular y muy sabrosa que se llama mogolla, más elaborados son el pan de yuca, el pandebono, la almojábana, la carantanta por ejemplo y en mi opinión las arepas son un caso aparte, por eso, yo digo que hacer pan es una bobería y hacerlo mal es facilísimo, sus ingredientes no son adecuados para disfrutar el sabor sino para calmar el hambre, con un poco de sal, poniendo aliño, el paladar empieza a transmitir un gusto que solo vale la pena cuando se pervierte, y ese es el problema por el cual el bendito pan no cuadra con el arte de la gastronomía, o puede que sí, todo depende, para que un mangar deje de ser un bocado simplón es indispensable agregar otros ingredientes secretos que los iniciados guardan con un celo militar, el ingrediente secreto de un buen pan es para asombro de muchos el sabor.

Por eso se usa la levadura sin la cual el pan puede ser tan simple como la hostias, que son unas láminas insípidas que si no fuera porque los piadosos le incorporan el cuerpo de Cristo equivalen a comer cartón, pero fíjese bien, ese poder adictivo que sienten algunos, de manera particular los niños, por las obleas se debe al dulce y no al pan, cuando la masa se llena de oxígeno mejora un poco, cuando se contamina con el letal dióxido de carbono o con algo de etanol, la mezcla empieza a interesarnos, el bicarbonato de sodio cumple con la misma función pero altera la digestión, porque se agrega antes y no después de comer, como se aconseja para aliviar la llenura, por eso, todo esto nos debe llevar a una reflexión filosófica sobre este segundo renacimiento que se vive en nuestros días y entender un poco por qué hemos decidido ser infelices en aras de ser correctos.

Recordemos que los presocráticos no se enfrascaban en la búsqueda de la verdad como Sócrates, Platón y Aristóteles, sino que se concentraron en averiguar que era la felicidad, tan ardua pero encomiable misión, tropezó con la triste realidad de la vida que los místicos llegaron a comparar con un valle de lágrimas y que siglos más tarde Freud comprobara cuando descubrió que los seres humanos, son los únicos que tienen conciencia clara de la muerte a partir de la traumática experiencia de nacer, esa certeza produce la angustia existencial, una agonía que nos impide ser felices según los existencialistas y que se agudiza por las frustraciones, con estos antecedentes la felicidad es como la castidad de las pereiranas o la simpatía de la suegra, es decir, un estigma negativo y racional e incomprensible como injusta generalización, todo porque los presocráticos con Demócrito a la cabeza, llegaron a la conclusión de que la felicidad era imposible de alcanzar.

Con mucho mejor sentido de lo práctico otros concluyeron que la felicidad no estaba a la vuelta de la esquina, pero el placer sí. Con esa convicción inamovible fueron sacando conclusiones escalonadas en el sentido de que el mayor placer y el único que valdría la pena era comer, escuela a la que adhirió Eliogavalo, emperador de Roma que como ustedes saben personificó la gula, servía platos de comida artificial a base de cristal, mármol y marfil y se los daba a probar a los enemigos, ellos mismos lo asesinaron cuando tenía diecisiete años, para los dionisiacos que endiosaron el vino, corrigieron la teoría para mejorar, no basta con comer, además, es necesario beber, Epicuro llegó al último escalón del placer que no se reduce a comer y beber, además, y excúsenme la crudeza es necesario fornicar, no uso es eufemismo amar porque lo que se plantea es solo sexo, un pecado que muchos consideran virtud, pero a pesar de esas ideas más bien extremas.

Epicuro descalificó las orgias en su opinión todo esto debía hacerse con moderación, comer, beber y lo otro, cuando todos estos conceptos estaban tan avanzados Sócrates desvió la atención de la filosofía y complicó las cosas, porque reemplazo la búsqueda de la felicidad con algo mucho más difícil, se obstinó con la verdad, de ahí en adelante la humanidad decidió no ser feliz sino correcta, lo único es que hoy nos cuesta un trabajo invencible distinguir qué es verdad y qué es mentira, porque todo depende del cristal con que se mire, esta incertidumbre solo sirve para reafirmar lo que veníamos diciendo y es que en materia de pan, todo es muy simple a menos que a la harina y al agua le agreguemos algo mas, eso es para concluir lo primero, lo correcto: hacer pan, y la felicidad: ponerle mantequilla.

Es difícil suponer, por ejemplo, en lugar de haber sido filósofo hubiera sido panadero, pero a juzgar por lo que enseñó, la receta platónica del pan sería genial en todo el sentido de la palabra, recuerden que Platón fue el fundador del idealismo, lo primero que hubiera hecho Platón en torno a la harina, sería reflexionar acerca de su esencia, para concluir que tal vez ese polvo blanco que debería amasar era una realidad extramental, como la harina ideal sería inmutable y perfecta, el pan que horneara debería tener la misma calidad, los panes de Platón serían maravillosos, todos iguales, del mismo tamaño, la misma textura, masa esponjosa, costra dorada y bajo precio, creo que la receta de Bimbo es de Platón.

Todo lo contrario hubiera ocurrido con panes amasados según la receta de Sócrates, padre de una manera de filosofar que se llama dialéctica, si Sócrates hubiera sido panadero su receta del pan sería parecida a los recientes debates sobre la reelección de Uribe, es decir, que serían de contenido variado, para Sócrates la verdad depende de la capacidad de convencer al adversario, no es un concepto absoluto, por esa razón, el pan socrático sería competitivo, diferente, sorpresivo y muy original, creo que Sócrates hubiera sido el creador de las arepas, las mogollas con chicharrón, a la carantanta, la masa hojaldrada

y toda esa pastelería que termina adornada con fresas, melocotones, crema de chantilly y ese ingrediente fantástico, invisible que nos llega al corazón en forma de colesterol, para completar este cuadro habría que concluir que Aristóteles, padre de la lógica, había sido también el autor de la receta del pan francés, esto porque la lógica es absoluta e incontrovertible, Aristóteles fue una especie de mecánico de la razón, esa facultad que todas las mujeres y algunos hombres tienen para diferenciarse de los animales, algunos han pensado lo contrario que la razón es atributo exclusivo del macho, pero esa manera de pensar está en franca decadencia, por eso dicen que si los cerebros tuvieran precio, el masculino sería mucho más caro porque está sin usar.

Como la polémica de género es inagotable prefiero que regresemos al pan, decía que la receta Aristotélica del pan sería una especie de silogismo, forma de razonamiento deductivo que consta de dos proposiciones como premisas y una conclusión, el silogismo es contundente pero peligroso, en ciertas ocasiones es perfecto, si por ejemplo llego a la conclusión de que pienso luego existo, pero en otras ocasiones permite afirmar por ejemplo que los pájaros son aviones porque ambos tienen alas, el truco es no engañarse, Aristóteles hubiera dicho que todos los panes son buenos, el francés es un pan para concluir que el pan francés es bueno, pero lo más importante no hubiera sido este juicio sino la receta analítica semejante a su reflexión sobre el proceso que debe sufrir el bronce para convertirse en estatua, la premisa mayor del pan francés según Aristóteles sería mezclar harina, agua, sal y levadura, la premisa menor sería amasar y hornear, la conclusión, el pan; pero el problema de la lógica y los silogismos como ya lo había advertido, es que son impecables en la teoría, pero desastrosos en la realidad, es la muy conocida diferencia entre lo abstracto y lo concreto.

Nadie duda que la suma de uno más uno es dos, el problema es que en ocasiones no es así, el doctor López Michelsen, en su maravillosa autobiografía póstuma, cuenta como se frustró su vocación de ser matemático, porque cuando le enseñaron a sumar, el profesor que usaba el conocido y moderno método Montessori, le puso en frente un cubo lleno de cal y otro cubo lleno de arena, le preguntó que cuántos cubos había, el alumno contestó que dos, pero el profesor lo rajó, no es posible sumar un cubo de cal con otro de arena le dijo, la aritmética solo permite sumar cantidades homogéneas según la lógica matemática, yo creo que el doctor López se murió pensando que de todas maneras había dos cubos, todo porque la lógica es válida en la teoría, pero la realidad es digamos, ilógica, eso ocurre con el pan francés, su fórmula exacta puede ser aceptable, pero en la inmensa mayoría de los casos es incomible, es posible, idealizarlo si se asocia con la maravilla de vivir en París, como estudiante pobre, artista romántico, o político rebelde, estereotipo que seduce porque es la antesala del éxito; luego de haber padecido hambre, soledad y tristeza, apaciguadas las tres con una baguette, el estudiante pobre,

el artista romántico o el político rebelde, se convierten en personajes como Antonio Caballero, Daniel Samper o Enrique Santos Calderón, quienes tienen en común hoy día en que están ricos y detestan el pan francés.

Lo digo con convicción y en riesgo de que me rectifiquen, pero no creo, es que lo que se conoce como pan francés es duro, tiene poca miga y lo peor se transporta debajo de la axila, la única manera de apreciarlo es con mucha hambre y recién salido del horno porque el pan caliente así sea el francés, despiden un aroma irresistible pero efímero, y ésta es otra paradoja, el pan caliente tiene una asombrosa capacidad magnética de atracción porque despierta un apetito voraz en el más estoico de los comensales, no hay un aroma comparable entre los diez mil que puede distinguir la mucosa olfativa, pero tan fugaz como el de los azahares, dura un instante, cuando uno quiere deleitarse con su embriagadora sensación desaparece, es como los amores imposibles, el principio del arco iris o la simpatía de los antioqueños, muy difícil de definir, pero aun así, el pan francés se envejece al instante, solo se conserva fresco alrededor de cuatro horas y su receta original es austriaca y accidental, la corteza crocante fue el resultado de echar agua a la masa durante el horneado, para evitar que se quemara en los novedosos hornos a vapor que se instalaron en Viena en el siglo XIX.

Lo demás está envuelto en leyendas, verdades a medias y episodios novelescos, muchos desvirtuados, pero como todos sabemos, cuando un asunto se complica es necesario revisar sus implicaciones jurídicas, aparecemos los abogados con nuestra siniestra manera de amenazar con aplicación de la fuerza a la solución de todas las discrepancias que surgen en las relaciones humanas, los políticos se apropian de la idea y ejercen un tipo de extorsión que muchos creen legítimos porque se expiden leyes, de tal exageración no se escapa ni siquiera, el pan francés, luego de hecatombes crisis financieras y otros episodios similares, pero sobre todo por la escasez de la posguerra en los años cuarenta, los europeos y los franceses no podían comer lo que querían sino lo que había.

Conquistas laborales de los panaderos contribuyeron a que se acortara la fermentación de la masa para acelerar la producción, pero un buen pan, grande, redondo y generoso requiere que se deje reposar toda la noche para hornearlo de madrugada y ofrecerlo al desayuno, una ley de esas que parece impulsada por Fecode, prohibió a los panaderos trabajar antes de las cuatro de la mañana, como esos panes grandes, redondos y generosos no eran compatibles con semejante horario, los dueños de las panaderías decidieron achicar el pan y así nació la baguete, quisieron sacrificar la cantidad por la calidad, pero ambas se perjudicaron, con esos ingredientes, injusticias, escaseces e intereses encontrados por bueno que fuera el trigo y pura que fuera el agua no podía resultar un pan decente, cuando se aplacaron todos esos conflictos y el bienestar sonrió de nuevo a la república, el 13 de

septiembre de 1993, se expidió en Francia un decreto singular, llamado dedeguetpag, numero 1074, en su artículo segundo, ordena y define qué es un pan tradicional francés, dice lo siguiente:

“Artículo segundo: pueden ser ofrecidos en venta o vendidos bajo la denominación de pan de tradición francés, pan tradicional francés o pan tradicional de Francia bajo una denominación que combine estos términos, los panes cualquiera que sea su forma, que no hayan sufrido ningún tratamiento de congelación en el curso de su elaboración, no contengan ningún aditivo y sea el resultado de la cocción de una pasta que presente las siguientes características, uno, estar compuesta exclusivamente de una mezcla de harinas panificables de trigo, de agua potable y sal de cocina, dos, estar fermentada con la ayuda de una levadura de panificación y una masa madre en el sentido del artículo cuatro del presente decreto o de uno solo de esos agentes de fermentación alcohólica panificadora, tres, eventualmente, contener una relación con el peso total de la harina puesta en obra en proporción máxima de A. 2% de harina de pavas B. 0.5% de harina de soya C. 0.3% de harina de malta de trigo”.

Es sintomático que la sabiduría del legislador no redujera la tradiciones francesas a la forma del pan, esta es libre; en estos antecedentes sucedió que el primer ministro de Francia, en uso de sus atribuciones legales con fundamento en un informe autentico del ministro de justicia, en su calidad de guardasellos de la república, confirmó que el dictamen de ministro de economía, avalado por el de agricultura y pesca, con el fin de regular bajo el margen de la ley, el objetivo de la de 1 de agosto de 1905, es decir, casi cien años después, decidieron regular lo concernientes a aquellas categorías de pan, los considerando mencionan que la citada ley había sufrido una modificación en su artículo once por otro decreto del 22 de enero de 1919, en relación con fraudes y falsificaciones en materias de bienes y servicios.

Como el decreto 1147 del sesenta y cuatro, a su vez que había modificado la ley de primero de agosto sobre los ya mencionados fraudes y falsificaciones y lo concerniente a lo etiquetado y presentación de las mercancías destinadas al consumo alimenticio, teniendo en cuenta que el decreto 674 de 1984, referente a los aditivos que se pueden emplear en las susodichas mercancías, previo concepto de la sesión de finanzas del consejo d estado resolvieron decretar lo que les acabo de mencionar. El pan no tiene que ser en forma de varilla, que es el significado de baguette, pero si prohíbe los aditivos y la congelación, pero las tradiciones francesas no son simples, nada más complejo que la cultura y civilización de un pueblo que endioso la razón y coronó a Bonaparte, De Gaullé confesó que un país que es capaz de producir centenares de miles de quesos es ingobernable, tal vez porque la imaginación es subversiva, la misma que se necesita para hacer un buen pan, pero eso, la simpleza del pan francés se hace compleja cuando esas misteriosas

tradiciones galas, se presentan como una especie de gritos esotéricos que solo los iniciados entienden y que demuestran porque ese pan debe tener alma, ese espíritu vital parece el resultado de las recetas de los especialistas en magia, porque en realidad la receta original resultó ser egipcia y no hay explicación posible para que esa tradición faraónica hubiera terminado en París.

Esto puede relacionarse con la masa madre, que menciona el decreto y consiste en el cultivo de las levaduras salvajes que se encuentran en la harina, dura alrededor de una semana, periodo suficiente para que la semilla produzca resultados incompresibles pero esenciales para que nazca el pan, según el decreto la levadura permitía esas *saccharomyces* únicamente en la fase final del amasado y con un máximo del 2% del peso de la harina puesta en obra, gracias a este elemento no patógeno, el vino, la cerveza y el pan, están aparentados como un especie de santísima trinidad de la buena mesa, porque son tres cosas distintas y una sola levadura, el pan dada su solidez puede ejercer una paternidad indiscutible y si la cerveza resulta redentora, el vino viene a ser como una especie de espíritu santo.

Con esos antecedentes jurídicos se concluye que el pan industrial no se puede vender como pan de tradición francesa, el pan francés no es en consecuencia que de manera genérica se conoce como tal aclaración que permite acudir a aquellos agricultores del arte que consideran que el pan, o mejor el buen pan, no es cualquier pan, ese si debe estar en el corazón de la gastronomía porque resulta inconcebible una buena comida con un mal pan y así aparece un sistema muy meticuloso para el rito del pan que se debe seguir con una fidelidad catequística.

PhilippeDion, dice que de la misma forma que la sal y la pimienta, el pan debe permanecer en la mesa durante toda la comida, con mucha más profundidad, una crítica más comprensible para los especialistas como una marca de la familia de panaderos Byron, concluye de manera tajante que la magia de la culinaria, consiste en encontrar el pan que vaya con cada plato, de manera idéntica a como se debe escoger un vino, una buena baguete, dicen sus defensores, no altera ningún plato, por el contrario, se sostienen con la misma seguridad de los enólogos que un bocado de pan despierta de un solo golpe todas las papilas gustativas.

Veamos unos ejemplos a la francesa de lo que se puede llamar el maridaje del pan, sugerido por el panadero que los vende cuyas recomendaciones sigo al pie de la letra. La baguete, naturalmente se aconseja sin reservas y resulta propicia para todas las comidas del desayuno, a la cena. El pan de Centeno, un poco viejo, es ideal para comer con ostras y en general con frutos del mar, salmón crudo o quesos, siempre que se eviten preparaciones muy secas o muy húmedas. El pan Toso, con harina molida en piedra un poco ácido, es compatible con la chucrut y cosas por el estilo; los

panes de otros cereales como cebada, avena, arroz, maíz, granos de girasol, soya o sorbo, van muy bien con ensaladas y quesos frescos, el conocido pan casero que se hace con semillas de Casé, es decir toscamente molidas complementa las cruites o van bien con ciertos pasteles que se sirven con el cocoba, plato maravilloso cuando no se hace con gallo, o el PotAfre, con buey que nosotros asociamos al puchero o si quieren al sancocho, descendientes de la olla podrida que son unas mescolanzas revitalizadoras.

La baguette Vienesas, es un híbrido entre el pan de leche y la baguette, resulta ideal para sandwiches de pan mulie, las vienasas con azúcar, leche en polvo, huevos y mantequilla se cotizan muy bien como croissant al desayuno y otras meriendas, el brioche, que se hace con huevos, mantequilla, levadura y sal, es un panecito que inmortalizó a María Antonieta, ella dijo que si los miserables no tienen pan que coman pasteles, dijo refiriéndose al brioche, antes de que perdiera la cabeza en plena revolución, es perfecto para el desayuno, el pan de molde, que se conserva muy bien, con él hagan tostadas y canapes, que nadie sabe preparar en Colombia a pesar de su aparente sencillez, el problema puede ser la bechamel y Creputs, su mentor, no es muy leído en Colombia; el pan a la piedra con harina de centeno y levadura, con trigo de aspecto rustico para jamones de vallona o de parmo, se sirve con chicharroncitos, guisos de carne encebollados o quesos blandos curados, los italianos descubrieron que con harina de trigo, aceite, levadura y sal se podrían hacer pizzas, un tema que daría para varios congresos, el pan negro que se aconseja calentar ligeramente, que contiene un poco de nueces, avellanas y pasas para ciertos quesos, el hojaldre para el pastel de manzana y otras tortas, el pan integral para aves y charcutería, rico en fibra y vitaminas, las simples hogazas que tienen miles de variedades incluyendo alguna que se deben servir únicamente en hospitales a pacientes con problemas intestinales, porque se hacen con harina de cáscara, pero sigamos adelante.

La incomprendible realidad de la existencia nos hace reflexionar de vez en cuando en un encuentro misterioso consigo mismo, es una sensación esporádica pero recurrente de la cual nadie se escapa y que se parece a un fabula que entiendo se le atribuye a Sarg, “soy yo, que en un trance de curiosidad, quiero ver por el ojo de la cerradura lo que hay detrás de la puerta y encuentro asombrado que la persona que está adentro soy yo mismo” esa percepción es la que se conoce como lo subjetivo, encontrarte con lo objetivo una dualidad que complica el conocimiento y conduce las más enconadas disputas.

Quise hacer esta explicación conceptual para referirme a las salsas y al pan, respecto de la cual no tengo más remedio que ser subjetivo, espero no ofender a nadie ni tener que dar explicaciones si alguien con criterio de lo objetivo no está de acuerdo con estas apreciaciones. Lo mejor de un buen plato es la salsa, sustancia comestible desleída que produce nostalgia cuando

se termina de saborear, con las salsas ocurre algo similar a lo que sucede con el pan, es la diferencia entre lo principal y lo accesorio, conceptos que los romanos aplicaron para justificar por ejemplo, que el dueño de una cosa se apropie de una cosa que se junte a él, para entender el fenómeno se acude al ejemplo de un diamante que se engasta en una montura ajena, es dueño del diamante se apropia de la montura, pues bien, el pan y las salsas, según el criterio objetivo son accesorios, es decir, que lo principal es aquello que se come con pan y se riega con salsa.

No estoy de acuerdo, lo principal es la salsa y lo más principal de la salsa es el pan, es increíble; en la internet me encontré con que hay tres millones novecientos diez mil resultados de la palabra salsa, si ustedes se reducen para salsas para pastas encuentran solo, un millón cuatrocientas ochenta mil, aclaro que no se incluye la salsa como género musical, no hay ningún ser humano que en toda su vida pueda agotar tales variedades de salsas con humildad tenemos que concentrarnos en las más comunes.

Me refiero a las salsas madres de AugustEscoffier, que como todo el mundo sabe son: la bechamel, la española, la holandesa, la mayonesa, al comorodo y la velouté, solo un desarrollo de las definidas por AntoineCarême, entre otras cosas el mentor del excelente almuerzo de ayer, que las clasificó en salsas a bases de caldos de carne, huevos y limón que llamó salsa alemana, otras a base de harina, mantequilla y leche la misma bechamel, otras a base de fondos marrones de vaca o ternera que llamó salsa española, y finalmente la elaboradas con caldos ligeros de pescado, pollo o venado, es decir, las velouté, pero son millones; recuerden el babby de los ingleses que mezclan fondos de res con verduras, que es prodigiosa cuando mezcla vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, chiles, salsa de soya, pimentón, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, clavos de olor y ajo, solo le falta una pizca de AlkaSeltzer con fines terapéuticos, (risas), sumen las salsas de tomate y la polémica ketchup que se reproduce con mayonesa y da esa mezcla rosada con que se aderezan camarones en celebraciones que llaman lluvias de regalos o sobres.

Todo eso lo deberían prohibir, los suizos campeones de una glotonería maravillosa, se inventaron una mezcla con mantequilla, ketchup, mostaza, alcaparras, chalotes, perejil, mejorana, eneldo, tomillo, hojas de estragón, romero, ajo, anchoas en salazón, coñac, madeira u oporto, salsa, pimentón, curry en polvo, pimienta negra, jugo de limón, ralladura de cascara de limón, ralladura de cascara de naranja y sal, a eso le ponen un entrecorto y lo llaman salsa café de parís, creen ustedes en verdad que en este caso lo principal es el entrecot y el accesorio la salsa?, imaginen ahora o mejor recuerden lo que sucede cuando todos esos manjares aves, reses, peces, frutos del mar o de la tierra o del subsuelo, se presentan humeantes, bañados en cualquiera de las salsas que los aderezan, recuerden digo, como el plato lento y succulento va consumiéndose de manera inexorable y queda la salsa, es entonces cuando

aparece el pan, yo no sé quién, ni cuándo, ni cómo, ni dónde hizo surgir de los sótanos de aquello que se llama protocolo, ceremonial o etiqueta, la idea de que mojar el pan en la salsa era mal visto.

Es probable que la prohibición de hacer sopas de pan en el chocolate tenga el mismo origen, tal vez porque los campesinos de las tierras vitivinícolas las hacían en vino, supongo que algún aristócrata criollo, viajero por Europa comprobó que esas sopas de pan y vino no eran aceptables en los comedores de la burguesía y cuando regresó al terruño hizo extensiva la restricción a las salsas, al chocolate y al café con leche, en su propia casa, una verdadera lástima porque no hay nada mejor que violar esa inaudita regla, primero porque lo que pasa de la descortesía al desperdicio es dejar que una nata cualquiera quede como sobrante en el fondo del plato y segundo porque no hay delicia semejante a limpiarlo con pan; es tan placentera e ideal esa maniobra que en lugar de prohibida debería ser obligatoria, todos los casos y en todos los lugares un trozo de pan empapado en las yemas blandas de los huevos fritos, sumergido en ají o cebollitas quemadas, rebosante en el jugo de un filete o recogiendo en el fondo del cacao el tecito que derritió el chocolate, son placeres cercanos al orgasmo gastronómico.

Cómo se puede prohibir eso, invoco la justicia divina para que sea anatema quien se atreva a contradecirme, pero no es por intolerancia, es por lógica racional, necesario concluir que si lo principal es la salsa frente al plato, lo principalísimo es el pan frente a la salsa, hasta un mal pan se hace bueno cuando navega en los humores de la salsa, pero hay un caso excepcional, el de la bechamel, untarla en el pan resulta extravagante, a menos que otros componentes se encarguen de matizar la preparación porque hay un pequeño pero grandioso manjar en donde la salsa, la bechamel si es lo principal y lo accesorio pan rallado, que se usa como catalizador, huevo batido, para envolver, apanar se dice, bolitas o bocados de esa salsa blanca que al freír en aceite bien caliente se convierten en croquetas, son maravillosas pero difíciles de lograr, tienden a estallarse, maleficio que se conjura, según los entendidos, si la bechamel se revuelve a fuego lento para lograr un hervor pausado y bien espeso, luego que hierve a borbotones se deja reposar toda la noche, dicho lo anterior, es inevitable hablar del pan y el vino.

No me refiero a la mezcla sacramental que en forma milagrosa conduce a la transustanciación cuando Cristo encarna en las sagradas para dar paso al rito de Tafalla, eso no es pertinente, solo diría que los vinos de consagrar son perfectos con pan sin levadura, al punto que ese maridaje se llama comunión, es maravilloso por que el pan simboliza la carne y el vino la sangre de Dios naturalmente, lo que resulta inexplicable es que la tradición de comer pan y tomar vino se haya convertido en un acto de mala educación, antes mencionaba el caso del culto proletariado europeo que daba a los niños una hogaza de pan, mojada en vino y cubierta de azúcar, una costumbre que se

inmortalizó en la Odisea y que dio origen al concepto de sopa, considerado para sorpresa de muchos como un pedazo de pan empapado en cualquier liquido, basta con revisar el refranero para comprobar la hermandad del pan y el vino, “con pan y vino se anda el camino, al pan, pan y al vino, vino, comer pan sin vino es miseria desatino, si al mundo vino y no toma pan a que vino? Pan sin vino no vale un comino” y así hay millones, pero ahora cuando la enología tiende a ser una metafísica gastronómica nadie mira este especial dueto, yo pregunto: “cuáles panes se comen con cuál vino; el vino blanco combina con pan blanco y el tinto con pan negro; habrá panes rosados, el champan permite tostadas sin caviar?

Sí, una comida sin vino es como un viaje en sol y comer sin vino es comer mezquino, qué decir del pan? No vale la pena responder estas preguntas porque el concepto de pan es sinónimo de comida y en sentido figurado simboliza alimento, basta rezar el padre nuestro para comprobarlo, entonces, las respuestas son obvias y los conceptos concluyentes, uno sería digno de la escueta filosofía Pambelé, es mejor comer con pan que sin pan, y el otro de perogrullo, pan y vino es vino y pan, lo que quiero decir es que todo buen pan se puede comer con todo buen vino, en caso de dudas, por ejemplo cuando se trata de vino blanco, no duden en ponerle al pan una tajada de salmón y en el caso la champaña pues no economizar el caviar, pero no ocurre lo mismo con el pan y la cerveza, cuyos orígenes diez mil años antes de Cristo, pudieron ser idénticos porque se fabricaban de la misma manera, agregado más o menos agua a la harina de cebada.

Tomar cerveza y comer pan a solas me parece poco apetecible, tal vez en ese larguísimo transitar de la prehistoria hasta nuestro días, estos dos alimentos fueron tomando rumbos diferentes que vuelven a encontrarse gracias a la versatilidad del pan, si pan y cervezas solos no resultan buenos, el pan se abre y al mismo tiempo envuelve en todo tipo de cosas de comer, no quedaría completa esta disertación sobre el pan, si no nos detuviéramos unos instantes en la particularidad del sándwich, si el pan simboliza el alimento, el sándwich representa la comida, digamos que hay entre los dos, pan y sándwich la diferencia entre el género y la especie, con cuidado, el género es el pan y la especie el sándwich; vamos a pasar por alto el problema semántico de llamar emparedado al sándwich y no vamos a utilizar la palabra sanduche, expresión de perdularios que merecen ser condenados a pan y agua, pero vayamos al grano, la bien conocida historieta que según cuentan ordenó que le prepararan su comida, entre dos trozos de pan para poder comer con la mano y no soltar las cartas, es una anécdota que recogen las enciclopedias sin mucho rigor histórico porque estoy seguro de que la humanidad no es tan imbécil como para no haber descubierto desde épocas inmemoriales esta sabrosa manera de comer, la tradición judía de la pascua se llena el mansó con nueces, trozos de manzana y especias desde antes de Cristo, la gleba medieval no usaba

platos sino tajadas de pan encima de las cuales se servía la comida, Shakespeare describe en las alegres comadres de Winsor un sándwich de queso, hamburguesas y perros calientes, arepas o paitillas y tortillas, carantantas, chaguarmas, panes de pita, chapates de la india, abarcan una playa de combinaciones de pan con todo.

Para sistematizar un poco esta infinidad de posibilidades, yo creo que se deben estratificar los sándwich, desde los más sencillos hasta los más elevados que ya se consideran de autor, una clasificación elemental sería aquella que distinguiera entre sándwich buenos y sándwich malos, para no caer en un maniqueísmo odioso y abrir puertas a la tolerancia, propongo revisar más bien el concepto de comida rápida, no solo porque la mayoría de sus preparaciones son malsanas, exageradas y tan incómodas, como todo lo popular, sino porque la comida en serie es una ofensa gastronómica, por el contrario la buena mesa supone creatividad, arte, esmero y actitud, la calidad está asociada a un concepto de excelencia y esta se logra con la intención de mejorar, lo bueno tiende a ser mejor y así como hay sándwich muy malos los hay excelentes, pero tampoco se puede exagerar.

Se me viene a la memoria Lorenzo Parachoques, recuerdan ustedes esos emparedados de diez pisos inmortalizados en las tiras cómicas, es posible que esta caricatura sea el efecto, no lo sé con seguridad, del club sándwich, que nació en 1984, es una larga imaginación porque sus largos pisos triangulares de pan ligeramente tostado, incluyen pavo, panceta, jamón de york, queso, lechuga, tomate y mayonesa acompañado de papas fritas, está asociado con Eduardo VIII de Inglaterra que se enorgullecía de su habilidad en prepararlo y con la hotelería internacional, por muchísimas las razones.

Los restaurantes de los hoteles, lo digo con conocimiento de causa, no funcionan de la misma manera que los restaurantes propiamente dichos, los desayunos por ejemplo, en los hoteles son inmejorables, entre otras cosas por las variedades de panes que se sirven, pero el servicio que llamamos de alimentos y bebidas en un hotel se concibe como un servicio complementario al alojamiento y no como una empresa autónoma, por eso se dice en muchas oportunidades que los restaurantes de los hoteles son tan buenos como las habitaciones de los restaurantes, no siempre es así, pero al mencionar estos sándwich como un producto hotelero de buena calidad quiero reivindicar que es el resultado y hacer una precisión, algunos hoteles, sinceramente no muchos hacen que sus restaurantes sean tan buenos o mejores que sus habitaciones, aquí en Popayán, el Hotel Camino Real, es un caso emblemático, porque viene a ser un gran restaurante con mejor alojamiento, también lo digo con conocimiento de causa, esta vez me estoy quedando en el Monasterio.

Pero regresemos a los sándwich, ante la inmensa e inagotable variedad de ellos y las amenazas de las comidas rápidas, nada mejor que escudriñar

recetas de reconocimiento comprobado como el Sándwich Rubén famoso en Nueva York, también nació en un Hotel, su creador un inmigrante ruso se le ocurrió hacerlo a la plancha con pan de centeno, la versión de Harry Sasson es excelente incluye mostaza americana Hibruh, Pastrami, queso en mental y salsa milis que en lo personal evito, la versión femenina del Rachel Sándwich incluye Condigo Pao, es muy bueno y por eso lo menciono, sin grandes pretensiones logro el cometido de un buen sándwich de clase internacional como se dice ahora y como los efectos de la globalización son impredecibles al reducirse al ámbito nacional me parece ineludible hacer una breve mención al perro caliente colombiano, esa extendida combinación de salchicha, pan y mostaza en su versión original es buena en Alemania en donde son mejores las salchichas, pero aquí no tanto, el pan de perro industrial es derivado de la receta platónica, la salchicha es un embutido de aquellos que es mejor no preguntar su origen y la mostaza no es la mejor, lo singular del perro a la colombiana es que es un producto artesanal, empezando por los carritos a punto de desaparecer por la dificultad que tienen los alcaldes para normalizar las ventas ambulantes y que representan lo mejor de eso que llamamos, mecánica nacional esta habilidad para reparar hasta un cohete de la Nasa con alicates de alambre, aunque el inventor de esos carritos con seguridad es gringo aquí los hicieron buenos y además baratos.

Pero lo sorprendente es la evolución del perro en las calles de Colombia como para saciar el hambre, no hay ingrediente imaginable que no quepa en la prodigiosa habilidad de sus gestores para incluirlo entre el pan mullido y la salchicha hervida, además de mostaza, salsa tártara, rosada, verde o golf, aparece el ripio de papa frita hecho lluvia, queso mozzarella desmenuzado o derretido, tocineta, cebolla brounoise, lechuga, tomates, huevos de codorniz y piña si usted lo prefiere a la hawaiana, los puede haber con chicharrones, suero costeño y quien sabe que otras cosas que a nadie en el mundo se le habría ocurrido inventar, la versión rápida de esta artesanía culinaria debe haber conseguido varios dividendos a la industria alimentaria y todo por el país, como alimento prehistórico y perdurable hemos visto que su maridaje con sólidos y líquidos llega al infinito, pero como a veces el árbol no permite ver el bosque por revisar exigencias más elaboradas como las del vino y mirar este asunto desde la cerveza, se puede concluir que la dualidad sándwich es pan y el fermento de cebada, lúpulo y malta que es cerveza, no puede ser más afín, o tal vez sí, hay otra afinidad que es la del agua, decía que la condena de pan y agua es una condena de perdularios, castigo militar o síntoma de bulimia, pero el agua como el pan se ha diversificado, con algunas ventajas sin mayores amenazas porque los cristalinos manantiales cada día más escasos, han quedado aprisionados en botellitas de plástico, que contaminan, encarecen y pervierten lo mejor del mundo natural, en función de la gastronomía, la pureza de las aguas minerales, efervescentes o neutras, deleitan, refrescan, calman la sed y resultan saludables, las sales que incorporan por naturaleza y otros

medios, ha generado el interés para disfrutarlas en la mesa por la manera como expresan sabores y sensaciones placenteras, ya hay catadores de agua.

Pero esos avances son el resultado de otra industria muy prospera y eficiente que pasa por las gaseosas, aguas con sabores y frutos procesados, es muy famoso el almuerzo colombo francés de los albañiles bogotanos, está compuesto aun por una botella de colombiana y el llamado pan francés, pan y gaseosa, pan con coca cola, en lo personal soy adicto al agua mineral con gas, ayudan muy bien al vino y por lo tanto al pan, pero pan y agua así sea de marca sigue siendo una especie de castigo o dieta de supervivencia, no pasa lo mismo con las gaseosas como ya se sabe y las aguas o los jugos, si entre gustos no hay disgustos, la arraigada costumbre de comer con aquello demuestra de la convivencia del pan con todas las bebidas es universal, ya sabemos que un buen pan bien escogido no hace más que fortalecer el gusto de cualquier plato, para eso se hace necesario cumplir con otro requisito.

No se puede ignorar que el sabor del pan varía en función del grosor de las tajadas porque el aroma y sus sabores se conservan y desenvuelven mejor en las rebanadas gruesas, la baguette debe cortarse en trozos de ocho centímetros de largo, para depositarlos en una panera en medio de la mesa, las tajadas más largas, de unos doce centímetros deben servirse en pandos blandos individuales que se disponen a la izquierda del cubierto, pero la baguette según sus más caracterizados defensores, se transforma a voluntad para acompañar las mas distintas preparaciones culinarias; el cuchillo oblicuo respecto del pan logra rebanar casi unos veinte centímetros de largo que equipara la baguette con el pan normal para sándwich o nada mejor que laminas muy delgadas, para los huevos escalpados, asadas en tostadas o en crotones para la sopa, la baguette se presta para todas las guarniciones, mantequilla, queso, mermelada, pate, charcutería, el salmón ahumado o el caviar, que gracias al pan y en combinaciones liberan todos los sabores, otra faceta de la baguette es la utilización en la cocina, en donde cesa su papel de acompañante y se convierte en ingrediente fundamental como las tostadas a la francesa con azúcar de vainilla y canela potestativa, fritas en mantequilla, sumergidas en huevos batidos con leche, siempre que sean tajadas de pan viejo. La especie de changua que también se hace con pan duro y picatostes o los pudines de pan y mantequilla, bañados en salsa costa a base de huevos, leche, nuez moscada y vainilla y uvas pasas que los ingleses asocian con la niñez porque la de adultos tiene un toque de cerveza, los apologistas de todas estas recetas destacan la virtud de que son poco costosas, en relación con el placer que se pueden procurar.

No se fatiguen pero vamos a regresar para terminar al problema jurídico, el singular decreto del pan es muy riguroso con la harina, es obligatorio fabricarlo con la del tipo cincuenta y cinco, regulada de manera exhaustiva porque corresponde a una extracción que se sitúa alrededor de setenta y cinco

de harina por cien kilo de trigo, si no es así el pan no puede ampararse por la denominación de pan francés tradicional, si la extracción es más cuantiosa que la del tipo sesenta y cinco que corresponde a una extracción de ochenta kilos de harina, por cien kilos de trigo, la apelación del pan cae bajo la plebeya nomenclatura de rústico o campesino y aun si cumple con las especificaciones de la harina, pero se fabrica en serie, se considera de manera pura y simple como pan industrial, ese que es facilísimo detestar.

Pero la liturgia del pan no termina con estas especificaciones, más o menos arbitrarias, el pan se debe tajar a último momento con la ayuda de un cuchillo bien largo con dientes finos y cubrirse con una servilleta de lino al abrigo del aire, en un ambiente fresco, dudo mucho que sea el lino y no el algodón la lencería apropiada, porque la una es porosa y la otra abigarrada, el problema no está en cómo unas señoras encopetadas podrían creer, en la elegancia del tejido sino en prevenir que el oxígeno haga de las suyas y se oxide el pan, todas estas consejas y consejos no son triviales, ni necesidades o necedades de comensales engreídos, sino detalles que revelan de manera incontestable el interés de chefs y cocineros por la calidad de sus materia primas.

El buen pan simboliza a un buen restaurante y bien harían los especialistas, los críticos y los medios en reparar el vacío que ignora las cartas de nobleza de un buen pan que ante todo se debe vender a la salida del horno, dada su efímera vida gastronómica, puedo asegurarles que muy pocos de ustedes han disfrutado el verdadero pan de tradición francesa y si lo han hecho, consideren la experiencia como algo irreplicable, el furor de la industria, el capitalismo salvaje, la iracundia de Chávez y otros factores de perturbación como el calentamiento global están acabando con el discreto encanto de la burguesía y el pan francés, no hay sostenibilidad que valga.

Al lanzar esta voz de alerta, la propuesta es regresar a las antiguas tradiciones y aunque ustedes no lo crean esta es una posición de avanzada, digamos que volver a hacer el pan como Dios manda, resulta revolucionario, es muy fácil, consigan la versión original del decreto 1074 y manos a la obra, pero esto no es todo, el pan como todo lo bueno, tiene sus riesgos y uno de ellos el más temido que genera inquietud moral, cargos de conciencia y reticencias monacales, es que engorda, los acérrimos defensores de la baguette sostienen que eso no es cierto, el pan no engorda, el pan quita el hambre, asegura nuestras necesidades energéticas, afirman en un esfuerzo sobrenatural para desmentir lo que resulta innegable, que el pan no engorda, claro que el pan engorda y disfrutarlo en toda su intensidad es adverso de manera irrefutable a la totalidad de las dietas para bajar de peso, por eso decía desde el principio que este no es un tema para el arte, sino para la ciencia, la gastronómica y la nutrición tienden a un desencuentro que prefiero evitar, por eso me empeñé en hacer una diatriba del pan, que como ustedes pueden haber verificado, es muy

clara en atacar al mal pan en peor hora generalizado, por eso mi inclinación es hacia las arepas. Muchas gracias. (Aplausos).

Interviene Guillermo Alberto González Mosquera

Muchas gracias a Ismael Enrique por esta conferencia inolvidable que se escribirá por supuesto en las memorias ya está en las mentes de todos para poderla enviar también a todo el país y por supuesto al exterior y especialmente a los franceses; de todas maneras que quiero decir Ismael Enrique que nos ha dado una gran lección de buen gusto, de estética de conocimiento, de todo lo que puede ser para que esta conferencia sea una de las mejores conferencias que se han escuchado en un festival gastronómico de Popayán, porque esta conferencia con esa fortaleza que usted tiene para decir al cosas como “al pan, pan y al vino, vino”, muchas gracias, le agradecemos y le damos un caluroso aplauso.

Intervención de David Romero a cargo de Asoturismo del departamento de la Guajira

Muy buenas tardes, en nombre de tres destacados cocineros de la Guajira que se encuentran en sus quehaceres en el Hotel Dann Monasterio, me han encomendado presentar el menú que brinda la corporación festival gastronómico de Popayán y la gobernación de la Guajira hoy, es un menú bajo un concepto de lo que es la Guajira, la Guajira de sur a norte, desierto y Caribe, ellos a través de este menú expresan lo que es la Guajira, ese territorio principalmente ancestral aborígen y una de las pocas culturas aborígenes vivas en el mundo, a través de eso van a expresar esa unión de dos mundos, del encuentro de dos mundos y el desarrollo de un territorio donde han participado muchas razas y familias de distintos países, a través de las relaciones culturales y comerciales que se han realizado en el tiempo y que han llevado a que este territorio se desarrolle, como tal.

La presencia de estas razas y esas familias extranjeras en la combinación con los aborígenes y los mestizajes que esto ha dado, ellos presentan para la degustación de ustedes un menú que es un acerbo cultural de todas esas familias que han ayudado al crecimiento de este territorio, van a presentar unas entradas con un coctel de bienvenida, un destilado chirrincho combinado con una fruta del trupi, algo milenario de la Guajira y una bebida muy típica, eso va a estar acompañado de muchas degustaciones como arepas de maíz morado que le llamamos nosotros, arepas de chichiguare, dulces de todas las regiones y todos los municipios del departamento, como entrada se va a presentar una ensalada de raya, aderezada con picadili, acompañado con

rollitos de plátanos crocantes, como plato fuerte presentan el arroz de camarón con chivo en una presentación un poco gourmet que es horneada con albahaca, eso irá acompañado con plátano maduro, que llamamos nosotros plátano pícaro y una ensalada fresca a base de aguacate, la conformación de estos cocineros encontramos personas empíricas y personas jóvenes que se han formado en las escuelas que hay en la región bajo formación brindada por el Sena y otro conformado o formado en la escuela gastronómica de Antioquia.

Los nombres de estos cocineros guajiros, una cocinera tradicional mujer que se ha formado como empresaria, Greta de Luque, de una familia, de un arraigo muy popular y de mucha tradición en la Guajira, un joven, el más joven de los cocineros, José Luis Potes, formado por el Sena, también de una familia de mucho arraigo y presencia en la gastronomía guajira y otro joven nacido en la Guajira, en uno de los territorios o en uno de los asentamientos que se ha desarrollado últimamente, que es la mina del Cerrejón, formado también académicamente en la Escuela Gastronómica de Antioquia, son los que estuvieron a cargo del diseño de este menú y de la preparación que invitamos a que pasen a degustarlo en el Hotel Dann Monasterio.

Tienen un postre que es un rescate de la hacedora de dulces de alrededor de ochenta y cuatro años de una región que identifica al Caribe, y él un dulce de leche y coco con una presentación como homenaje al reconocimiento de la colonia árabe, un pan sabana crocante, acompañado con queso criollo.

TERCER SEGMENTO ACADÉMICO

TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

CAUCA

Popayán, Domingo 6 de septiembre de 2009

Bienvenidos al Teatro Municipal Guillermo Valencia, donde daremos inicio al tercer segmento académico, donde el Cauca es la región invitada; la siguiente es la programación:

1- “Los Andes son un gran pan” de Gustavo WilchesChaux

2- Conferencia “Alimentos, Historia y Símbolos en la cocina Guajira”
antropólogo Wilder Guerra

3- “Cielo, suelo y pan... Los de Popayán”, conferencia de Carlos Humberto Illera Montoya

4- Debate “Colombia, la formación en cocina” debate con las escuelas gastronómicas

5- Mesa redonda

“Los andes son un gran pan”

Conferencia de Gustavo WilchesChaux¹⁰

¹⁰Gustavo WilchesChaux, se presenta a sí mismo como ex alumno del terremoto de Popayán y ex alumno del terremoto de Tierradentro, con un posgrado en el terremoto del eje cafetero, estudió derecho y ciencias políticas y sociales en la Universidad del Cauca, en donde se graduó en 1977, con una tesis laureada sobre derecho ambiental, fue director regional del servicio de aprendizaje Sena en el Cauca y como tal le correspondió rediseñar y dirigir el programa de reconstrucción comunitaria adelantado por esa entidad, con posterioridad al terremoto que en 1983 destruyó a la ciudad de Popayán; entre 1994 y 1996 dirigió la corporación Nasa Kiwe, creada por el gobierno nacional para acompañar a las comunidades y los ecosistemas afectados por el terremoto de tierra dentro, actualmente trabaja como consultor independiente, profesor universitario y escritor entre los más de veinte libros que ha escrito y publicado se destacan los siguientes: “la letra con risa entra”, “y qué es eso? Desarrollo sostenible?”, “Auge, caída y levantada de

Bienvenidos al Teatro Municipal Guillermo Valencia, donde daremos inicio al tercer y último segmento académico, a continuación tendremos la conferencia “Los andes son un gran pam”, a cargo de Gustavo WilchesChaux.

Bueno, muchísimas gracias por estar acá, gracias por la presentación, gracias a los organizadores y organizadoras por incluirme de nuevo en este evento que realmente me emociona muchísimo estar acá y poder compartir con ustedes, en este caso, estas fotos, para quienes no son de Popayán, les cuento que el gran “pam” es porque dicen que los popayanejos tendemos a terminar en “eme” las palabras que terminan en “n”, o sea que hablamos de “pam” de “pipiam”, de “Popayam”, menos “madam”.

Cuando estaba armando esta charla, pensaba mucho bueno como abordar este tema, que fue un tema que comencé en uno de los blogs que tengo, en uno de ellos tiene ese mismo nombre “Los Andes son un gran pam” y tengo de verdad mucha expectativa, primero porque es un charla que nunca me había oído antes y se como empieza, pero no sé cómo termina y esto quiere decir que quisiera es dejar una serie de inquietudes que permitan que ustedes sigan el reto de explorar las posibilidades que tiene esta charla. Inicialmente había puesto paisajes comestibles, pero insisto mucho ahora en lo de metafóricamente porque resulta que, para utilizar un término que utilizó ayer, Luz Marina Vélez en su charla, los seres humanos no somos definitivamente geófagos y nos hemos dedicado a comernos la tierra, a devorar el planeta, Bogotá es una ciudad que tiene cerca de cuarenta mil hectáreas de extensión y cuando uno mira los alrededores de Bogotá y mira las cantera por ejemplo, de donde han salido los materiales para construir esta ciudad de cuarenta mil hectáreas, se da cuenta de que no nos comemos la tierra, no devoramos la tierra metafóricamente sino en términos absolutamente textuales y literales, pero aquí la propuesta es a que miremos ese acto de devorar la tierra y esos paisajes, mas desde el punto de vista metafórico y exquisito a Joseph Campbell, que es un magnifico estudioso del mito, tiene un libro muy lindo que se llama “El poder del mito”, es realmente una charla con un periodista que se recogieron bajo el nombre del poder del mito y habla que la metáfora es la máscara de Dios, mediante la cual puede experimentarse la eternidad, también dice Campbell que donde habíamos pensado viajar hacia el exterior, llegaremos al centro de nuestra propia existencia, o sea, que en alguna medida espero que estas fotos nos ayuden a mirar hacia dentro y en un libro muy lindo de NikosKazantzakis que se llama “Carta al Greco”, dice es

difícil, muy difícil para el alma desprenderse de su cuerpo y del mundo, montañas, mares, ciudades, hombres, el alma es un pulpo y todas las cosas son sus brazos. Parte de los ingredientes o los ingredientes en general de esta charla nos la da la dinámica de la tierra, esta fotografía tiene que ver con la siguiente que es ésta, donde vemos como se va formando esa corteza de nuestro planeta, este es una fotografía cerca del volcán Muragua el anterior que estaba en erupción y aquí vemos toda esa dinámica pero yo quiero utilizar esta fotografía es como para mirar posibles niveles de lectura de esta charla y de las fotos que voy a compartir con ustedes, en primer lugar, es simple un juego de similitudes.

Esto se me parece a, en segundo lugar unos ejercicios de fractalidad, la fractalidad es la propiedad que tiene la naturaleza de repetirse a sí misma a medida que cambia de escala y ahora vamos a mirar unas fotos sobre eso, tercero, un ejercicio de sensualidad y aquí transcribo la definición que da de sensualidad el diccionario, que dice que es un propensión excesiva a los placeres de los sentidos, ayer cuando salí de la conferencia del doctor Ismael Enrique Arciniegas, ahí en el corredor le dije, creo que compartimos bastantes aberraciones y me parece que el diccionario tiende a condenar algunas palabras como sensualidad o la palabra lujuria como en términos condenatorios, pero armando esto me acordaba de un epígrafe de Woody Allen que dice que el sexo solo es sucio cuando está bien hecho y por último un ejercicio de comunión profunda en el sentido más pagano, si se quiere más orgánico de la palabra.

El doctor Arciniegas también mencionó ayer ese tema y dijo, esto no forma parte del tema pero para mí, si es un tema central este caso un ejercicio de fusión con unos paisajes, un ejercicio de delicuescencia, la delicuescencia es una palabra que me parece hermosísima y está ligada a otra palabra que es la propiedad que tienen algunas sustancias de atraer humedad, por ejemplo la sal, se dice que la sal es higroscópica, quiere decir que atrae humedad del aire pero se vuelve delicuescente cuando se disuelve en la humedad que ha traído, un reto es, seremos capaces de absorber tanto paisaje, que nos volvamos parte de ese paisaje?, y eso tiene que ver entonces con el sentido de la identidad, que tiene que ver con fundirnos con ese paisaje o con ese territorio del cual somos parte del cual en un momento dado nos apoderamos, aquí estamos viendo unos posibles niveles de lectura y unos niveles paralelos, pero, resulta que esas capas normalmente se van revolviendo, hay una afortunada coincidencia con el tema de este congreso y es este concepto de la transformación del panadero, que es un concepto de teoría del caos y antes de pasar a la fotografía, imagínense ustedes las fuerzas y las tensiones a que está sometida la corteza terrestre para que logre que algo como esto, logre doblarse de esta manera y en realidad el caos hablan los matemáticos que la iteración de una ecuación no lineal produce lo que se llama la transformación del

panadero y esa transformación desplaza puntos contiguos de la masa alejándolos unos de otros, una serie de hilos elásticos situadas en la masa eventualmente se estirarán y plegarán, formando un patrón complejo de imprevisibles y por lo tanto, caótico

Matemáticamente ese proceso de estiramiento y plegamiento, toma la forma de atractor extraño, en términos mucho más sencillos, imagínese usted una masa de pan a la cual el panadero le agrega una gota de anilina, y comienza a amasar y a estirar y a plegar y entonces esa gota de anilina va tomando un serie de formas y si eso se hace electrónicamente, que es uno de los experimentos que se han hecho por ejemplo con una fotografía, al cabo de una serie de amasamientos la fotografía que se ha distorsionado totalmente vuelve y se forma, pero subrayé lo de un patrón complejo de imprevisibles, porque es, como yo decía al principio lo que yo quisiera que saliera de esta charla y que al final exploráramos conjuntamente y con intervención de ustedes algunas posibilidades de salir adelante, entonces esos niveles de lectura que antes eran como unas líneas o como unas capas paralelas se van mezclando entre si y resulta que ese juego de similitudes se puede convertir como en un ejercicio profundo de fusión con el pasaje o de identidad y todo eso dentro de ese aprovechamiento excesivo de los placeres de los sentidos; ingredientes, uno, hay un texto antiguo de Alquimia muy conocido, que se llama “La Tabla Esmeraldina” y que se le atribuye a Hermes Trismegisto, es un texto largo pero en resumen, dice que lo que está arriba es igual a lo que está abajo, es decir, por ejemplo, que cada ser humano es un universo en resumen, es un resumen del universo, es un resumen del cosmos, dos frases de Gastón Bachelard, la una que habla de las ensoñaciones de la intimidad material y la imaginación de la cualidad.

Dice Bachelard que nosotros le atribuimos a la sustancias unos determinados adjetivos, pero que esos adjetivos más que describir la sustancia en sí, describe son la manera como nosotros amamos esa sustancia y como nosotros estamos, afectiva, sensual, sensorialmente atados a esas sustancias y por ultimo esta palabra senestesia, que hace referencia al sentido de ser, que es una palabra que me inventé hace años cuando estaba aquí en Popayán y que no existe en el diccionario, si ustedes la buscan en el diccionario “senestesia” o cuando la escriban en el computador el corrector les va a corregir y va a decir, cenestesia, o sea el sentido de la propia existencia que es cuando uno siente que está vivo, cuando uno siente que existe, es un sentido que se alborota en la adolescencia cuando uno se me mira al espejo un día y se da cuenta que no es el mismo que se vio en el espejo en la noche anterior, cuando uno se da cuenta que crece, que el corazón late, etcétera, etcétera, eso se llama cenestesia conocedor el sentido de la propia existencia y la otra es Sinestesia con “s” que es cuando los sentidos en alguna medida se confunden, entonces yo comienzo a tener sensaciones propias de la vista con el olfato por

ejemplo, cómo decir, “Hay un olor como azul en el ambiente” o “tengo dolor de cabeza en una rodilla”, que es bastante común que nos suceda la sinestesia; bueno! la cenestesia es como el sentido de ser en ese caso el sentido de ser con “c”, o sea yo ciento que yo soy, pero a su vez exploro el significado de ser, que significa que yo soy, en inglés habrían dos palabras para describir eso una sería “the feeling of been” o sea “yo siento que yo soy” y “the meaning of been”, o sea “yo entiendo el significado de ser”.

La propuesta de cenestesia es en una sola palabra: exploremos el sentido de ser, pero exploremoslo no solamente a nivel racional e intelectual sino exploremoslo con los sentidos, sintamos en nuestras propias tripas el significado de lo que somos. Les advierto que muy rápidamente se me van, termino las palabras y simplemente vamos a seguir con fotografías, hablaba hace un momento de este concepto de comunión, que en su sentido más fundamental quiere decir participar en lo común o unidad en lo común y el mismo Joseph Campbell cita unos evangelios, seguramente apócrifos atribuidos a Santo Tomás en donde Jesús le decía a sus discípulos, “el que beba de mi boca será como yo soy y yo seré él”, entonces aquí venimos a ese concepto del cual viene la comunión en el rito cristiano y en el rito católico en el que yo me como a Dios y me vuelvo parte de él, entonces la pregunta aquí es, qué tan capaces somos de comulgar con un paisaje determinado ?

Vamos a lo de fractalidad y entonces aquí sí comienzo a invitarlos a ustedes a que vayan explorando con las yemas de los dedos de la imaginación estos paisajes y que conviertan la vista en tacto y que se vayan imaginando que se siente al recorrer estos paisajes de pronto a qué pueden oler esos paisajes, de pronto a qué pueden saber esos paisajes y para ustedes que tienen la fortuna de saber cocina, porque en esas cosas soy más ignorante, cómo sería la receta, la preparación de esos paisajes, esto tiene que ver con lo de fractalidad, ésta es una hoja de yarumo, pero vamos a ver cómo se va repitiendo en mismo patrón de formas, el mismo patrón de sensaciones en distintos niveles; dice Bachelard que la vista es un tacto metafísico, es por tanto difícil distinguir entre el adjetivo que se limita a designar más precisamente un objeto y el adjetivo que involucra la intimidad del sujeto, era a lo que me refería hace un momento, usamos el adjetivo más que para describir, el objeto mismo es para describir la sensación que ese objeto produce en nosotros, entonces voy dejando las fotos un momentico y ustedes van haciendo ese ejercicio de ir explorando con los dedos esos paisajes.

Este es el paisaje predominante de la cordillera de los Andes que en lugares como lo que hoy es Colombia se vuelve también la gente verde, pero en su mayor parte éste es el paisaje de los Andes. Esto tiene que ver también con erupciones volcánicas, esto es en el valle del Magdalena y es parte de los abanicos que forman los flujos de lodo que vienen de los nevados de la cordillera central, particularmente del Tolima y de Ruíz, y que van marcando el

patrón de toda esa vegetación que crece allí; esto es un paisaje muy extraño entre los límites de España con los Pirineos, mas adelante vamos a ver otros, y esto es cerca de la ría de río Guayas en la región de Guayaquil, miren ustedes como cada región tiene su textura.

Esto es en España también, por supuesto ya lo han de haber reconocido en nuestro eje cafetero y cada textura corresponde a un concepto de orden y a un concepto de vida, esto es un humedal en sabana de Bogotá, seguramente están enterados de una polémica interesante porque Bogotá comenzó el siglo XX con cincuenta mil hectáreas de humedales y lo terminó con quinientas, o sea que a lo largo de un siglo se desecaron cuarenta y nueve mil hectáreas de humedales y en este momento hay un proyecto de acuerdo en el consejo distrital para convertir los humedales que quedan en campos de golf y es un poco el concepto de orden que hablábamos ahora y yo hablaba ahora con Luz Marina y le comentaba sobre una pregunta que le hicieron ayer sobre el concepto de estética y sobre el concepto de orden, bueno, aquí hay un orden intrínseco de la naturaleza que obviamente es distinto a este orden, ayer cuando vi la charla del doctor Arciniegas sobre salsas a lo mejor él nos ayuda a descubrir la receta de algunos de estas salsas.

Esto es en las Bahamas, esto es en el antiplano andino cerca del lago Titicaca, que son paisajes sumamente extraños y esto lo reconocerán los amigos y las amigas de la Guajira que están acá, es un pequeño recipiente para tomar esa salsa que allá es escasa que es el agua, esto es en España cerca a los Pirineos, lo he visto desde arriba pero nunca he estado en ese suelo, tengo una gran curiosidad de pensar cómo puede ser la sensación de estar allí y a qué corresponde esta mezcla de aceites, de vinagres que caracterizan ese paisaje tan extraño, hablaba ayer con el señor que nos hizo la presentación del menú del almuerzo y con su esposa que son los propietarios de un restaurante que hay en Yotojoro y les contaba que cuando yo voy a la Guajira tengo un ritual que es: del aeropuerto al Yotojoro y a una cazuela gratinada de mariscos, pero básicamente lo mas delicioso es la costra de esa cazuela y aquí nos comenzamos a encontrar con palabras que a lo mejor en su intención inicial no eran onomatopéyicas, pero ya la palabra gratinado es onomatopéyica, ya nos despierta la delicia de levantar esa costra, de explorar que hay debajo de esa costras.

Estos son olivares cerca de Madrid, repito, hagan el ejercicio de quebrar con la imaginación esas galletas, de saborearlas, de tocarlas; el gusto y sus recuerdos nos han sido otorgados para que reconozcamos nuestros alimentos y nos maravillamos como Proust, de la fidelidad exquisita de los recuerdos más simples, ligados así con profundidad a la materia y estas fotos que siguen son las que justifican el título de la charla, hagan el ejercicio de mirar esos paisajes con los ojos que una mosca puede mirar un pan, como una mosca que va sobrevolando un pan, va sintiendo y va percibiendo cada una de esas texturas,

el pan tiene muchísimo que ver por supuesto con ese verbo que es amasar, se amasa el barro, se amasa el pan y amasar y masajear también son palabras hermanas, se masajea el cuerpo, se masajea el alma, se masajea el ego, si vamos a los ritos de origen más primitivos que después retoma el rito bíblico, Dios amasa al hombre y a la mujer de barro, el primer hombre es Adán y la primera mujer es Lilit, pero cuando Dios se da cuenta, porque Adán lo alerta de que Lilit es demasiado complicada entonces resuelve desamasarla, destruirla y después es cuando saca otra mujer de la costilla de Adán, pero inicialmente tanto la mujer como el hombre fueron amasados de barro y en alguna manera es volver a tomar ese barro y volverlo a amasar y en el trabajo que yo tengo que tiene mucho que ver con el problema ambiental, sobre todo por el tema ambiental de recuperación de ecosistemas y comunidades después de desastres, la pregunta es:

“En qué medida podemos masajear esos paisajes, podemos masajear esos ecosistemas, podemos masajear esos territorios? Y “cómo podríamos hacerlo para recuperar otra vez, digamos, su intención y su vitalidad original?; obviamente el pan está ligado al fuego y ayer en su charla Luz Marina también decía, “Lo primero fue el sol”, el primero que coció fue el fuego del sol, en este trozo de cordillera de los Andes incluso vemos las huellas que dejó la levadura, que también está ligado a un verbo lindísimo que el verbo leudar, y esto ha sido amasado y sigue siendo amasado de manera permanente, el 31 de marzo del ochenta y tres aquí sentimos uno de los efectos de ese ejercicio de amasar permanentemente que hace el fuego que hay bajo la tierra cuando mueve las placas y genera los sismos y los volcanes, la cordillera de los Andes apenas alcanza su altura actual hace dos millones de años, en términos geológicos eso es ayer y se sigue amasando y modificando permanentemente y nosotros estamos montados allí encima; “nuestra adhesión a las sustancias que amamos”, es otra frase muy linda de Bachelard que hace referencia a los que decíamos hace un momento, hay una capacidad en los seres humanos de amar determinadas sustancias y eso hace que se nos despierten una serie de sensaciones particulares, traten de sentir la temperatura de ese trozo de pan, de sentir el olor y el sabor de ese trozo de pan, que es un trozo de la cordillera de los Andes;

Y aquí viene otra lo que ya habíamos iniciado antes con la palabra gratinado, el poder de las onomatopeyas, palabras tan absolutamente deliciosas como crocante, crujiente, o áspero o rustico que se aplican al vino y se aplican al pan en esa fraternidad de la que nos habló ayer también el doctor Arciniegas, entonces imagínese quebrando esa masa, como suena esa masa cuando la quebramos o cuando la mordemos, o que siente la mano cuando recorremos esa masa, esa es otra palabra que tampoco tenía intenciones onomatopéyicas pero que hoy es onomatopéyica, ustedes saben que carantanta quiere decir, costra de maíz en quechua; y otra palabra que creo

que a correcta es hojaldre pero aquí en Popayán hablamos de hojaldra, esta es otra palabra lindísima “la marraqueta”, la marraqueta es uno de los bienes del patrimonio cultural de la paz en Bolivia y básicamente es un pan francés burdo, rustico, áspero que llega a la paz en los años veinte del siglo pasado y lo llevan unos panaderos griegos y así como la economía ecuatoriana esta dolarizada, la economía boliviana esta marraquetizada, allá se mide el implemento del alce de la vida o la reducción en los costos o el nivel de satisfacción política alrededor de la marraqueta y se llama también el pan de batalla, hasta el punto que cuando hay escasas ponen al ejercito a fabricar pan, para que a la gente no le falte el pan y no le falte particularmente ese tipo de pan que es la marraqueta, bueno, si uno es mosca y sobrevuela una marraqueta, seguramente se va a encontrar paisajes como estos.

Este es el Nevado Huila, que si no fuera por los deshielos no estaría en esta sección sin el carrito de los postres más adelante; éste es un panadero Tashkent: que es la capital de Uzbequistan; estos son los pirineos, ésta foto no la tenía hasta ayer después del postre que nos dieron los amigos de la Guajira, piensen ustedes con que palabras podríamos describir, con que onomatopeyas podríamos describir la sensación de morder de morder un trozo de paisaje como éste, mencionaba Bachelard a Proust, atrás, y obviamente trae al recuerdo ese paisaje famosísimo que muchas veces ha sido situado en este congreso, describiendo las magdalenas y el té, hay una versión muy linda y de esta parte del mundo de una sensación ligada a otras también a ese despertar de los sentidos que es un poema de Rubén Darío que comienza diciendo: “Que alegría y fresca la mañanita se me entra el aire por la nariz, los perros ladran, un chico grita y una muchacha gorda y bonita junto a una piedra muele maíz” y siguen varias estrofas y llega a una que dice: “Doña Tomasa bate que bate me regocija con la ilusión de una gran taza de chocolate que ha de pasarme por el gznate, con la tostada y el requesón”

Estas fotografías, María Alejandra se acordará de que las tomamos juntos, son de un lugar en Nicaragua que se llama Los Arboideros de San Jacinto, que es al lado de un volcán y todo esto es unas ventanitas que nos permiten asomarnos al chocolate que hierve debajo de la tierra. Muchas gracias.

Bueno yo les decía que yo sabía cómo empezaba pero no como terminaba y es porque yo quisiera que terminara un poco oyéndolos a ustedes sobre que sensaciones o insinuaciones han encontrado que permitieran seguir esa exploración;

Intervenciones

Oswaldo Franco: Buenos días, me parece que en los sentidos se contrae, se expande el alma humana y esta conferencia ha sido magistral en tanto despertar de esa conciencia, yo creo que esta invitación de una cartografía también desde la poética de la gastronomía nos muestra como la cocina puede llevar al cocinero y al comensal a comerse así mismo, así el mundo está hecho no solo para contemplarlo sino para comerlo, y me parece que esa invitación de paisaje es una reproducción también como de entender que todos somos uno y que en ese uno nos comemos y nos convertimos en el cosmos, me parece bellissimo y es de admirar y agradecer esa invitación a que nos entendamos como un microcosmos que se reproduce en el macrocosmos y se devuelve inmediatamente, muchas gracias. Primero que todo me place verlo otra vez doctor, estuve el año pasado disfrutando de su conferencia e hice un poema que se llama poesía comestible, pero ahorita con algunos términos que usted nos regaló acabo de hacer un pequeño poema corto para no aburrirlos que se llama Delicuescencia y dice:

“Eres delicuescente como la sal y yo soy humedad que tu atraes hasta mezclarte con ella, tu delicuescencia me ha hecho parte de ti, me atraes como la sal al agua, me fundes y me confundes hasta el punto que pierdo mi cenestesia y no sé si existo, si existes tu o existimos juntos, entonces el cielo entero viene a vivir en tus ojos y el perfume más sofisticado se concentra en ti como en un frasco de infinito valor, entonces mi dicha de imaginarte es una prolongación de la dicha que experimento cuando te siento y amaso tu cuerpo como a un pequeño pan y me fundo contigo y tu deliciosa delicuescencia en cada masaje de tus manos áridas”, muchas gracias.

Gracias, pocas veces he tenido la oportunidad de ver un conjunto de fotografías tan espectacularmente bellas como la que usted nos ha mostrado, es posible verlas en alguna parte, en internet o en alguna cosa de esas?

Si, muchas gracias, yo les voy a dar la dirección, yo tengo seis blogs algunas de estas fotos están en los blogs, pero ahora lo que voy a hacer es una selección de estas y colocarlas específicamente bajo este tema en uno de los blogs, para que este allí al acceso y sobre todo para quienes viajan en avión, mi recomendación es, miren por la ventanilla, porque esto es tomado todo por fotografías desde vuelos comerciales, alguna vez iba para Arauca de trabajo con una compañera e íbamos volando sobre la sierra nevada del Cocuy y ella me decía, usted tiene la fortuna de volar y viajar en una avión mucho, y yo le decía, mire alrededor cuantas personas están mirando por la ventanilla, era un vuelo como desde las seis de la mañana y obviamente uno tiene mucho sueño si ha tenido que madrugar, y resulta que la gente estaba leyendo el periódico, o estaban durmiendo o nada y yo debo confesar que yo en algún momento hago todo lo posible por lograr una ventanilla y en un sitio que no sea cerca del ala del avión, pero hay veces que no puedo hacerlo y me toca en un pasillo y sé que vamos volando sobre los Andes y me lleno de la mas maligna

de las envidias cuando veo que alguien que tiene la mejor ventanilla está mirando televisión "retroceder nunca rendirse jamás 3" y afuera están estos paisajes absolutamente maravillosos.

Entonces un poco mi invitación aunque están los blogs y todo, pero esto está allí y si agudizamos los sentidos lo vamos a ver allí con un poquito de ayuda de cámara digital por supuesto, la fotografía digital para mí ha sido un prodigio porque me permite viajar en avión sacando la cabeza por la ventanilla. De pronto la tierra es un alma crocante.

Interviene Guillermo Alberto González: Gustavo, bueno, felicitaciones porque este congreso es cada vez mas académico, lo que tú has hecho hoy es un descubrimiento muy serio de una serie de analogías y semejanzas, yo simplemente como tú eres tan curioso quisiera decirte que el más hermoso paisaje que tiene Colombia que se puede relacionar con la gastronomía muy fácilmente es el de las salinas de Manaure ahora que la Guajira ha sido nuestro invitado, la revista Dinners me preguntó una vez a mí y a otros cuatro colombianos, por supuesto que esos cuatro colombianos sabían mucho más que yo sobre paisajes, qué cuáles eran los cinco paisajes más bellos que tenía Colombia y yo no dude en empezar esa selección con las Salinas de Manaure en la Guajira, porque allí la desalación que va haciendo va cambiando el color, desde el ocre hasta el blanco purísimo cuando ya sale la sal, entonces cuando uno va en el avión, yo lo vi en el aire y después fui abajo, descubrí que esa es la parte más bella y que nunca y en un video que hizo el doctor Carlos Humberto Illera sobre la carantanta, es la molienda de la carantanta y van cambiando los colores, haga de cuenta en un paisaje como los que yo vi en la Guajira.

Gustavo, como tú eres muy curioso y deberíamos complementarlo y como oí que alguien dijo aquí que donde podríamos encontrar esto en el internet, yo creo que lo que hay que hacer es un libro, un libro como a la manera como Villegas editores hacen ese tipo de libros de paisajes colombianos y hay que complementarlo con la Guajira, ahora que nos ha visitado este año la Guajira, Colombia tiene el paisaje más bello y que más se puede relacionar con la gastronomía comenzando por las salinas de Manaure y si pediría que desde esa ventanilla del avión tu fotografíes la Guajira y veas a Manaure, Manaure va a ser la portada de tu libro.

Responde Gustavo: Claro Guillermo y tengo unas fotos muy lindas de Manaure porque he tenido también la fortuna de estar allí y obviamente aquí hacer la selección de fotos fue complicado inclusive una de las cosas que me queda faltando a mi es solamente una persona que es ese panadero en Tashkent y me llama la atención porque es como muy evidente que ese panadero y los panes que vende son amasados con el mismo barro y tienen

como la misma textura y es una cosa que uno ve también en Manaure como las texturas y la unidad de la gente con su paisaje, es una cosa muy impresionante, y hay gente de estos panes andinos que también parece amasada con ese mismo barro.

Un amigo que tuvo que salir de Colombia por amenazas, me mandaba una vez un correo muy impresionante y decía, es muy triste caminar sobre un barro sobre el cual uno no ha sido amasado y claro, uno como que entiende ahí el drama terrible del desplazamiento, tener que andar sobre un barro el cual uno no ha sido amasado, entonces eso que tú dices me parece profundamente válido y cuando lo suba a internet voy a subir unas fotos de Manaure, pero intentare también poner un poco de la gente que ha sido moldeada con esa misma sal.

Interviene Jesús Astaíza: Gustavo, primero quería agradecerle su presencia aquí como antiguo funcionario del Sena y ahora escuchándolo me sentía completamente satisfecho con esa forma como se ha expresado en torno al pan de Popayán y también como el paisaje se integra en él, se compenetra de él y lo hace sentir a uno verdaderamente saboreando, y es que si uno se pone a pensar, realmente la caricia es el antecedente del amasijo y los dedos en un momento determinado se convierten en esa parte táctil que siente la piel como un postre, es decir, es interesantísimo eso y como anécdota le comento que antiguamente se usaba un término en Popayán y lo usaban mis padres, cuando se marchaba uno decía: me la saluda y me la pampea, ese era el termino que se usaba antes (aplausos)

Responde Gustavo: Vea Chucho muchas gracias por estar acá y déjeme tener la infidencia de contarles porque Chucho es uno de mis maestros de metáforas funcionales, alguna vez le preguntaba yo a Chucho, oiga, porque él, confesemos, es mucho mayor que yo, le decía: en su época a usted también le ponían gancho en las fiestas de quince? Y me decía: mmm, que si me ponían ganchos si yo llegaba caminando en reversa (risas)

“Yo quería pedir que volvieran a leer el poema y ojala con micrófono, el poema escrito mientras usted hablaba”. Mi correo es wilcheschaux@etv.net.co, y la dirección wilcheschaux.com los lleva a una página que se llama la especie humana y a mano derecha dice zaguanes para entrar a mis otros blogs y hay dos que acabo de actualizar recientemente, uno que no es con fotos más sino con fotos satelitales que lo actualice antier antes de venir acá y habla de cómo en este momento los cuatro elementos están alborotados, como esta alborotado el fuego, miren lo que está sucediendo en California, en Grecia, tengo unas fotos de un conato de incendio forestal cerca de mi casa en Bogotá yo alcance a avisar a los bomberos y hay otro que se llama teofanías y también está actualizado y es sobre espirales o sea que si entran ahí les recomiendo que miren esos, yo intento actualizarlos periódicamente, entonces la manera

más fácil de entrar es www.wilcheschaux.com y bienvenidos y bienvenidas, rico que vayan por allá y en unos días está el resumen ahí también en agradecimiento al amigo que tuvo la gentileza de hacerme la propuesta.

Interviene Oswaldo Franco: Bueno, muchas gracias, mi nombre es Oswaldo Franco y soy compositor y poeta por vicio desde niño, he hecho obras que ya están en el cancionero latinoamericano mundial como “me bebí tu recuerdo” que canto Galy Galiano y hay veinte versiones más a nivel mundial, fue la última canción que grabó Tito Cortés, antes de morir, “Pequeño Motel” y “Loco por amor” de Charrito Negro con un adiós y como miles más, de las cuales hay cien ya editadas, estoy aquí por la invitación que me hizo desde el año pasado, estuve no participando pero como curioso, de mi gran amigo y hermano de crianza, el doctor Carlos Humberto Lleras Montoya, que todos ustedes conocen y los que no lo conocen esta aquí sentado en esta fila esto se llama, delicuescencias y le doy gracias al doctor Chaux por haberme inspirado con sus palabras dice así: “Eres delicuescente como la sal y yo soy humedad que tu atraes hasta mezclarte con ella, tu delicuescencia me ha hecho parte de ti, me atraes como la sal al agua, me fundes y me confundes hasta el punto que pierdo mi cenestesia y no sé si existo, si existes tu o existimos juntos, entonces el cielo entero viene a vivir en tus ojos y el perfume más sofisticado se concentra en ti como en un frasco de infinito valor, entonces mi dicha de imaginarte es una prolongación de la dicha que experimento cuando te siento y amaso tu cuerpo como a un pequeño pan y me fundo contigo y tu deliciosa delicuescencia en cada masaje de tus manos áridas “, gracias.

Conferencia “Alimentos, Historia y Símbolos en la cocina Guajira”

antropólogo Wilder Guerra¹¹

Muchísimas gracias, como estamos cortos de tiempo vamos a continuar con la siguiente conferencia denominada “Alimentos, Historia y Símbolos en la cocina Guajira”, a cargo del antropólogo Wilder Guerra.

¹¹Wilder Guerra, Antropólogo y magister de antropología de la universidad de los Andes, ex secretario de asuntos indígenas del departamento de la Guajira, ex director del observatorio del Caribe colombiano, premio Nacional de cultura 2001 en el área de antropología con la obra “la disputa y la palabra, la ley en la sociedad wayuu, autor del libro, el poblamiento del territorio, profesor universitario y consultor de diversas empresas mineras y energéticas sobre temas de proyectos de desarrollo en territorios indígenas, miembro correspondiente de la academia colombiana de historia, el consejo nacional de cultura y de la comisión de honor del bicentenario

En una parte de “Vivir para Contarla” de Gabriel García Márquez, hace alusión a los alimentos que consumía en su casa, en Aracataca y decía, nuestra casa estaba en Aracataca físicamente pero estaba realmente en la provincia, a la cual llamábamos así como si fuera la única que existiera en el mundo, el pescado venía de Dibuya, los vegetales desde Fonseca, de Riohacha nos venían las cabras, en fin hace toda una alusión a lo que implicaba vivir en ese territorio y la gran relación que tenía con la comida de la Guajira por el lado materno, otro autor Eduardo Zalamea, en “Cuatro años a bordo de mí mismo”, hace una novela sensorial en el territorio guajiro en el cual están presentes tres elementos claves: la tragedia, la muerte, el amor y el hambre; es una de las novelas que también es bastante sensorial, ahí está permanentemente la presencia de la abundancia o la escases de alimento en el territorio desértico. Para hablar de la cocina guajira, como no se trata solo de un departamento sino de un territorio milenario, quiero partir de las investigaciones arqueológicas que en el lado colombiano y en el lado venezolano de la península se han realizado y quiero resaltar que los recursos marinos, pero supremamente importantes en la alimentación de los pobladores prehispánicos de la península, Balaguer en el lado venezolano excavó en la Bífida y ahí encontró que el principal recurso para subsistir de las poblaciones de ese lado eran los peces de vida ferinas como el bagre.

Gerardo Ardila en el lado colombiano, en un libro que se llama: “Los tiempos de las conchas”, resalta la importancia de los peces y de la fauna acuática en la alimentación de los pobladores de esa época y dice en una parte: los restos de los peces constituyen las máximas frecuencias con un porcentaje mayor de 80%, le siguen en importancia los mamíferos que representan aproximadamente del 10% y finalmente los cangrejos, tortugas o iguanas que representan el 10% restante. Y las crónicas de la época, las crónicas del siglo XVI, están resaltando fundamentalmente la importancia de la caza y las pesquerías en el territorio guajiro, así lo dice Aguao, lo dice Castellanos, lo definen como tierra de mucha caza y pesquerías, hay tres factores que van a incidir en la complejidad de la familia guajira, uno de ellos es en primer lugar, la explotación de los recursos perlíferos, la perla no solo da las preciosas perlas para Europa, sino que además, proporcionaban abundante carne, así que en el desarrollo de la explotación perlífera va a ser fundamental la producción del ganado en el siglo XVI, hay que recordar que la población indígena de la península, eran fundamentalmente cazadores y pescadores y hacen la transición al pastoralismo y lo otro es el gran comercio con Curazao, que en 1534 cae en poder de los Holandeses, se establece una gran colonia judía en Curazao y esa gran relación de comercio, esa gran relación fluida de Curazao con la península de la guajira va a influir indudablemente en que la comida que hoy tenemos en la guajira tenga algunos elementos que provienen de Curazao y que son fundamentales en esas islas

Para reconstruir un poco cuales eran las pasiones alimenticias de la población de la Guajira en el siglo XVI tenemos importante documentación no solo en las crónicas, tenemos visitas, hay dos visitas que me parece fundamental destacar y es una de 1544 de monseñor Fray Martín de Calatayud, obispo de Santa Marta quien hace una visita a las pesquerías de perlas y se interesa fundamentalmente por el estado de los buceadores de perlas y sobre todo por su dieta, que comen, además establece unas ordenanzas de lo que deben comer, los panes de maíz, la cantidad de pescado y otra visita la hace el licenciado Juan Pérez de Tolosa en 1548, es supremamente importante ver que algunos alimentos estaban prohibidos para los buceadores de perlas, eran alimentos que podían consumir los esclavos africanos y los españoles señores de canoa, pero no podían consumirlo los indígenas y eso era la carne de res y el vino, se consideraba que la carne de res actuaba como un veneno sobre la población indígena porque ellos tenían como natural el pescado, son seres del agua decían y en algunas declaraciones que dan en los procesos de las visitas dicen que si los indígenas se sacan del agua de mar le pasaría lo de los peces, podrían morir.

Por eso había que tenerlos buceando permanentemente y de la carne que nos alimentamos si la damos a ellos morirían dice en algunas de las partes del documento, de tal manera que esa carne de res estaba vedada y el vino a la población indígena, esta población indígena que estaba en la Guajira en las pesquerías de perlas no era exactamente de la Guajira, habían muy pocos guajiros, venían más bien de las islas de los gigantes, de Venezuela, del oriente venezolano, venían también de Cuba, de Puerto Rico y las indígenas que estaban dedicadas a la comida se llamaban las indias brasilas y también indias del Valle de Upar, así que era una confluencia de múltiples pueblos que se encontraban allí en estado de esclavitud alrededor de la explotación de perlas y esto implicaba sacar toneladas de comida que se perdían, que describe uno hacia principios del siglo XX,

Un general conservador describe como eran las pesquerías de perlas en la Guajira a principios del siglo XX y decía que el olor ya se sentía cerca a unos kilómetros antes de llegar y la abundancia de moscas porque se derrochaba mucha carne de las perlas que se extraían, así que entonces el papel de las perlas va a ser fundamental y las visitas hacen mucho énfasis en los panes de maíz y el tamaño de los panes de maíz, en las medidas que tienen que tener, en el peso, por lo menos cada arepa y a partir de eso podemos encontrar como era más o menos la dieta de los indígenas, pero además Antonio Juliao menciona también la pesca de tortugas también en la zona de Dibuya, se menciona la pesca de tortugas cuyo interés principal era que los ingleses buscaban la coraza, pero la población comía evidentemente tortugas y todavía lo hace hoy en día y finalmente habría que ver que como Riohacha la principal ciudad hispánica en el territorio guajiro, estaba enclavada en una zona

semidesértica y en territorio de indios bravos era un enclave, que nunca pudo desarrollar un contorno agrícola que la pudiese abastecer, de ahí que su economía y alimentación venía de acarreo.

Por eso podemos saber que el casabe venía de Cuba, las gallinas de la zona de Santa Marta y otros alimentos como el maíz de la zona de Upar y muchos otros venían de Curazao la harina sobre todo el trigo y otros elementos que allí se utilizaban, entonces tenemos una sociedad que tiene en primer lugar todo un contorno indígena muy amplio con una tradición propia y tiene además, un enclave hispánico que se abastece de alimentos de todo el contorno del Caribe, entonces tenemos unos orígenes heterogéneos en la comida guajira, pero podemos decir que la comida wayuu es el núcleo de esa comida y que ese posteriormente con las aportaciones europeas, africanas y de las islas del Caribe. Si a mí me preguntaran, si le preguntaran a un ciudadano de la Guajira, no podría responder, realmente yo creo que la Guajira no tiene un plato típico lo que si tiene una vajilla típica porque los números los diversos platos que en la Guajira son como muestra de nuestra identidad son diversos, tienen que ver con comida de mar, con comida de tierra, tienen que ver con fiambres, tienen que ver con una cantidad de elementos de tal manera que podemos decir que tiene una diversidad y que sería difícil mencionar un solo plato, pero esta cocina wayuu que es el núcleo de la cocina guajira es heterogénea también, en primer lugar porque los wayuu son heterogéneos de tal manera que de lo primero que tenemos que hablar es del mar y de la cocina aparanch, del universo aparanch, que quiere decir la palabra aparanch, quiere decir, se compone de la palabra “para” que es mar, “an” que tiene que ver con corazón, y podemos decir que los aparanch son los que tienen el corazón incluido hacia el mar, son los playeros, la gente de la zona costera, pero tienen el corazón volcado hacia el mar y eso va a ser fundamental en la relación que tiene con los seres vivos del mar.

Lo primero que había que decir es que no hay una especie de barrera antológica con los no humanos, hay de hecho nexos de parentesco con animales epónimos, animales que tiene clanes indígenas y grupos sociales que están emparentados o conectados con elementos del mar y obviamente con elementos de tierra también, de tal manera que si uno encuentra alguien del clan pushaina, que le encanta viajar, que son casi nómadas, que son andariegos, pues ellos son de la familia del Jurel, porque el Jurel anda en cardúmenes, esta emigrando permanentemente a lo largo de las costas de manera que los Jureles pertenecen clan Afche y comparten con el clan Afche una serie de elementos, si uno puede referirse a la tierra establece una conexión entre los miembros del clan Uriana y el conejo, la liebre, el “afpana” y tienen muchas características del conejo hay una relación de tal manera que los miembros del clan Uriana pueden referirse a los conejos como abuelos, incluso cuando los consumen como alimentos y así existen toda una serie de

relaciones entre elementos del mundo marino, como las tortugas, sepiyu, los meros que son del clan Pushaina, porque son mansos y trabajadores y los clanes wayuu.

De allí viene de todo ese mundo wayuu la importancia de los bivalvos en el consumo de las personas, es clave, está documentado no solamente a través de registro arqueológico y a través de las fuentes históricas coloniales sino en los trabajos escenográficos de hoy, los bivalvos son sumamente importantes, de hecho la otra prolífera es un bivalbo, pero hay otros bivalvos muy importantes como el chipichipi, el warepo, la Arca Zebra o la pepitona, que se extraen o se recolectan de la arena y que por lo tanto son fáciles de acceder.

En algunos casos esta tarea es una tarea femenina e infantil, las mujeres wayuu recolectan chipichipis a determinadas horas de la mañana y en determinadas épocas del año, pero también los hombres permanentemente cogen warepos, y el warepo es fundamental en lo que tiene que ver con la carnada para pescar y lo que queda pues se puede comer en la casa, se cocina, se seca y luego se hace un arroz de warepo que es bastante extendido entre los ranchos mas pobres de la zona costera; y además, los wayuu recurren a una serie de metáforas para referirse al sabor de los alimentos, de tal manera que cuando se refieren a los peces como el pargo, los comparan con las cabras y dicen: el sabor de los peces es como el sabor de las cabras, pero los camarones son como las ovejas; y dicen que los peces son como las cabras porque las cabras varían en su sabor, no es lo mismo consumir un padrote de muchos años lleno de almizcle, que consumir una cabretona sin pecar como dicen nuestros viejos, que es una cabra hembra de tres meses con una carne tierna de tal manera que no saben igual, mientras que si uno se come un camarón sabe igual que el otro camarón, son como las ovejas, entonces en ese sentido dicen los peces son como las cabras y los camarones son como las ovejas y cuando se refieren a elementos del mar, además que las comparan hacen una serie de equivalencias entre el mundo de mar y el mundo de la tierra, de tal manera que las langostas se refieren como las gallinas del mar, son como el adorno del mar, son como las gallinas finas del mar.

Pero no son los seres mas preciados, el ser maspreciado de los wayuú desde el punto de vista simbólico y económico es la tortuga y no cualquier tortuga, hay cuatro tipos de tortuga en el mar de la Guajira y los wayuú claramente las jerarquizan por su sabor y establecen que la tortuga verde que llaman Saguainfa, al chelón y amida, era una señorita que yendo en un cayuco se le cayó un totuma que tenía unos decorados muy lindos wayuú quiso coger su totuma y se convirtió en tortuga, de allí que las tortugas de mar son elogiadas porque son como señoritas, tienen el pecho plano y blanco, aun no le han salido los senos son los seres más estéticos del mar; esto plantea toda una relación de tensión entre las mujeres terrestres y las mujeres marinas, es decir,

las mujeres de los pescadores wayuú tienen una situación de celos, de tensión permanente con las tortugas, porque las tortugas cortejan a sus maridos en el mar y a su vez los pescadores le ofrecen a las tortugas las espumas que deja la canoa cuando se desplaza sobre el agua, sea una canoa impulsada a vela, a motor, las espumas que forman dicen las mujeres wayuú, que se parecen a la flor del Jobito y son las que ella le ofrecen y los pescadores le ofrecen a las tortugas marinas, cuando regresan a la tierra encuentran esperándolos a las canoas a las mujeres terrestres que están allí y cuando van al mar están las otras mujeres, de manera que hay una relación allí siempre tensa entre mujeres y tortugas y en todo esto podemos decir que los aparanch consiguen alimentos en este tipo de espacio, primero tienen alimentos de la arena que son los bivalvos, las pepitonas, el chipichipi, entre otras cosas, tienen unas limitaciones para la extracción de alimentos, cuando una mujer se extiende demasiado en recoger chipichipis o bivalvos como tiene que abrir las piernas sobre la arena, hay una serie de narraciones que dicen que la mujer que se extiende demasiado en recoger bivalvos es fecundada por los bivalvos, el chipichipi tiene una lenguita y que esa lenguita puede fecundar una mujer y esa barriga está llena de chipichipis, por lo tanto, tienen unas horas determinadas para no abusar de la explotación de estos recursos y también consiguen alimentos marinos en las aguas homeras, en las lagunas litorales sobre todo el lebranche, lisa, camarones se contienen principalmente en aguas homeras y en mar abierto se obtienen los alimentos, los grandes peces, las langostas, las tortugas

Aquí hay que decir algo, en el lenguaje wayuú el termino realmente de los pescadores diestros no es exactamente el de pescador “orojujime”, o sea cazador de peces y utilizan el termino cazador de peces porque entiende que en la extracción de los recursos marinos hay diferentes modalidades y algunas implican un combate, pescar con arpón, enfrentarse a un tiburón enfrentarse a un Jurel, enfrentarse a un pez grande incluso a un mero grande, eso es casi un combate, de manera que a veces se utiliza el término “afcagua”, es decir, combatir con los peces, además tienen que rastrearlos, saber donde están las épocas de migración, saber donde están las zonas de pasturaje, los pastos marinos para las tortugas, los persigue, los oye a través del canaleta poniéndoselo en el oído para ver en qué fondo marino va a encontrar este tipo de recursos y sabe que cuando utiliza redes prefiere utilizar el término “jingjam”, que es como recolectar peces que no implica en este caso un gran esfuerzo, simplemente colocar redes para poder recoger los peces como si fuese una cosecha de tal manera que los wayuú distinguen mucho eso, además, utiliza una serie de metáforas que son muy importantes, cuando encuentra un cardumen de peces se refiere a ese cardumen de peces como los veloriantes del mar y son veloriantes porque de la misma manera, como en la metáfora social que los wayuu van a los velorios en vehículo, en asnos o en

caballos un gran numero familiar y van apretujados , así van los peces que son en los cardúmenes, entonces son como los veloriantes del mar.

Aquí podemos ver un típico fogón aparanch, la arepa indígena, la arepa de maíz de la cual hablaré mas tarde y los peces asados, los muy tradicionales recurren mucho al asado incluso de la langosta, luego, tenemos que ver el mundo terrestre que hay en la cocina wayuú, el mundo de los pastores y los cazadores, los wayuú distinguen no solo seres en el universo como los seres mansos o murrut que son la oveja, la gallina, la cabra, el caballo, el asno, la vaca y los Imaruna, son los domesticados, no solo se refiere a seres se refiere a espacios físicos, de tal manera que el mar es el espacio cimarronco por excelencia, el espacio no domesticado, un espacio del cual el hombre puede entrar y salir pero no sin peligro, no sin riesgo de perecer en ese intento, bien enfrentado a seres marinos o bien enfrentado a fenómenos naturales, como las tormentas tropicales, como una tromba marina, con las corrientes marinas en el fondo del mar ya que son buceadores y en cambio la huerta donde se siembra el frijol, donde se siembra la patilla, el maíz, el melón, la ahuyama, allí en ese lugar es un espacio domesticado, es un espacio que está cerca a la casa donde está el corral, donde están las cabras que son seres mansos; usualmente los velorios wayuú, lo que se brinda fundamentalmente es comida de seres domésticos, de seres mansos que tiene un alto contenido simbólico, de tal manera que el friche es de los elementos claves que brinda la cocina wayuú de los pastores, pero también tienen una serie de fiambres, de preparar comidas para viaje como el "turuch", patas o pedazos de cabra que sancochan, se dejan secar y que una vez seco se lo puede uno comer crudo en el camino y son una variedad de fiambres wayuú.

Además, que la base de la alimentación wayuú es el maíz y hay variedades de arepa, bollos, mazamoras, chicha que son fundamentales, chicha no alcohólica quiero decir, existen alcohólicas se pueden fermentar, pero en el uso cotidiano de ujour o el ocotuch de la mazamorra y la chicha son sin fermentar y se utiliza el maíz morado que es muy importante, clave en la comida familiar, en la comida del mundo de la tierra, además, habría que ver que la cacería proporciona otra serie de elementos, entre los alimentos que proporciona la cacería están obviamente lo conejos, el venado, ciertas aves y una serie de elementos que se obtienen por cacería, en épocas de hambre, en épocas extremas de mucha hambre.

Las narraciones wayuú reflejan claramente como los hombre tenían que disputarles los alimentos a las hormigas, las hormigas recogen, aprovechan las cosechas humanas y recogen fragmentos, pedacitos minúsculos de maíz, de millo y los acumulan a la entrada de sus nidos y en épocas de hambre las señoritas wayuú eran mandadas a recoger en pocillos para poder solventar la nutrición en la familia, entonces había una época en la que se le disputaba y eso no es una época no hablo de siglos sino hablo muy reciente; pero algo que

es muy clave en la cultura wayuú es la comida ritual, los velorios wayuu constituyen el evento social más importante, en los velorios wayuu miden el prestigio de un grupo familiar y podemos definir los velorios wayuú como una exaltación de la carne, la carne tiene aquí varios símbolos, en primer lugar está la carne destruida de los seres queridos, muertos a lo violentamente, pero esa carne está destruida, entonces a esa carne destruida hay que sumarle la carne congregada, la carne congregada son todos los tipos de parientes uterinos y para entender esto habría que entender la teoría de la pro-creación entre los wayuu las mujeres aportan la carne en la procreación y los hombres a través del semen aportan la sangre, de tal manera que un individuo al nacer tiene obligaciones con su familia materna y cuando muere la carne destruida hay que pagarla a la familia materna, pero cuando es herido las compensaciones por la sangre derramada se dan a la familia paterna.

El término para referirse a clan en wayuú es carne literalmente, cuando le preguntamos a alguien de qué clan es, le estamos diciendo de qué carne eres tú, entonces tenemos esos dos símbolos de la carne. Pero además de eso tenemos la carne consumida, la carne de las cabras, esta carne es supremamente importante porque se cree que los animales también tienen alma y esta alma de los animales consumidos en el velorio, le acompañaran el viaje hacia el mundo sobrenatural, de tal manera que encontramos en un velorio carne congregada, carne destruida y carne consumida y esto lo quiero mostrar a través de esto, aquí tenemos un velorio reciente, es un segundo entierro en la serranía de la Mascui de Nazaret, diez años después de muerto una persona de alto prestigio es sacado y se hace toda una invitación a miles de personas.

Se ven allá centenares de personas, allí está la carne que va a ser sepultada nuevamente, que va a ser separada de los huesos, van a estar fundamentalmente allí, aquí vemos la carne consumida de los animales, aquí tenemos los centenares de animales que son sacrificados para repartir a los invitados, aquí tenemos las mujeres en todo el proceso de preparación de alimentos, de atender a las personas, las incansables mujeres que a toda hora están en el proceso de preparación de alimentos, mientras que los hombres están en el sacrificio de los animales, aquí tenemos los distintos alimentos en este proceso.

Hay que ver que estos velorios tienen una serie de pasos que hay que seguir, primero viene el sacrificio de los animales al inicio del velorio, luego viene el consumo de los animales a lo largo del velorio que dura varios días y luego viene la repartición de los animales que se da al final del velorio, no a la familia sino a aquellos invitados de otras familias que tienen una alta valoración y esa alta valoración social, se refleja en la entrega de una cabra o de un animal más grande cuando se retira del velorio para que consuma en su casa, además del licor que se consume, aquí es muy importante la carne cocinada, la

carne cecina entre los wayuú es clave, salar, cabras, fundamentalmente y llevarlas como regalo para viaje además desde la carne cecina viene una diversidad de preparaciones, cecinas guisadas, cecina desmechada, cecina asada, cecina frita, arroz de cecina y más adelante veremos el tema de los ajiacos, de todas maneras quería mostrar cómo hay una comida ritual, como hay unos momentos muy importantes y todo lo que implica como símbolo la carne entre los wayuú, pero la cocina guajira es heterogénea, es variada, es un departamento muy plural desde el punto de vista étnico y cultural y podíamos hablar de una cocina de confluencia, de una cocina criolla llena de elementos indígenas y también llena de elementos africanos y europeos, una de las que en el país a veces se caricaturiza o a veces simplemente se hace un cliché sobre una determinada región y se dice no, es que la arepa es de tal parte, o el chivo se come solo en tal parte y no.

La verdad es que un país con un pasado prehispánico como el nuestro, las arepas por ejemplo tienen un amplio horizonte en todo el territorio nacional y en el caso guajiro es amplísimo la diversidad de arepas que nosotros tenemos, lo primero que habría que ver es que los wayuu preparan un arepa que también lo hacen los criollos de maíz tierno, arepas de “chuara” los chiguaceros dicen “chichiguare”, pero es realmente arepa de chuara y es básicamente maíz tierno, maíz morado con queso se hacen unas arepas, realmente con alta fibra, muy deliciosas, muy propias de nosotros, algunas de las cosas que hacemos son muy diferentes de otros departamentos del Caribe, por supuesto hay muchos elementos comunes pero también yo diría que la identidad de la cocina guajira es muy clara, su relación con Venezuela, Curazao y toda la presencia indígena es muy clave, las arepas blancas que hacemos allá, hay muchas variedades de arepas blancas de la propia técnica de cocción, si se asa sobre brasa, si se asa en horno o si la hacemos como en camarones, las arepas de telita que no tienen la concha muy gruesa, la hacemos de maíz amarillo, las hacemos de queso en cantidades y hay una diversidad.

Aquí hay algo que quiero señalar, García Márquez en una revista que se llamó Horalive, que fue realmente una revista preciosa y desaparecida, hay un artículo en esa revista, debe ser de los años setenta en el cual García Márquez dedica toda la entrevista a establecer la diferencia antropológica entre arepa de huevo y arepuela de huevo y esto para nosotros es crucial, porque entre otras cosas los cartageneros raizales tampoco les gusta echarle arepas de huevo sino empanadas de huevo y nosotros en la Guajira consumimos arepuelas de huevo no arepas de huevo, las arepuelas tienen una técnica de preparación distinta, el huevo es batido, la masa es de otro color, tiene otra textura, tiene otra preparación, se fritan dos veces primero se fritan las arepuelas, luego se bate el huevo se le hecha en el orificio donde está inflado y se tapa con otra porción de harina y se vuelve a freír, estas arepas de huevo pueden ser con huevos de

casón, una variedad de tiburón tierno también y hay arepuelas que esas si las hacen en el resto del Caribe, arepuelas de anís dulce y arepuelas saladas, esto es clave y hago esta diferencia porque siempre se habla de la arepa de huevo como si estuviera compartida por todos los habitantes del Caribe colombiano y no es cierto.

Y luego hay una variedad de carnes de monte, tenemos pueblos que se especializan en la preparación de carnes de monte como Fonseca en donde uno puede encontrar mucha comida de monte y por supuesto diferentes separaciones de la cabra, yo quisiera decir para la mostrar la importancia de la cabra en la alimentación de la cocina wayuú en la Guajira, que nosotros somos el departamento de Colombia con el mayor numero de caprinas y ovinos del país, nos sigue muy de lejos Santander, pero muy, muy de lejos, un municipio como Uribia fácilmente puede tener millones de cabezas de caprinas y todo el departamento de la Guajira, de tal manera que la cabra en todas sus preparaciones es realmente el núcleo de gran parte de nuestra cocina de tierra, pero obviamente hay una gran comida de mar.

Y en la parte de la cocina criolla lo primero que uno puede notar es la influencia del Caribe Holandés, de hecho, el funche que es una especie de polenta de maíz amarillo que se utiliza con guisos, pescados guisados, chivos guisados que los wayuú utilizan tanto, a veces en los velorios para atender cuando hay numerosos invitados, es una preparación de los marineros holandeses y los wayuú que se acercaban a los barcos le regalaban y esa harina que hoy se consigue en la guajira, que es una harina de maíz especial, es muy importante, de manera que el funche que además, es un plato típico de curazao es una comida cotidiana en el mundo de la Guajira y en el mundo wayuú, igual que las cabezas de cerdo desmenuzadas y preparadas con vinagre, con ácidos, el chel que llamamos, las cabezas de cerdo que también son y se encuentran mucho en Riohacha y en la parte criolla de la Guajira y la variedad de arroces, muchos arroces, arroces de cecina, arroces de chorizo guajiro que es un chorizo que se prepara casero, que venden en algunas tiendas, es muy propio de la Guajira este chorizo y se hace un arroz de chorizo, arroz de camarón, arroz de chipichipi, arroz de mero seco, arroz de sierra, arroz de tortuga, obviamente las arepuelas de huevo de las cuales ya hablé y los pasteles y hallacas que son distintos, se diferencian en la textura en la masa, en la cantidad de ingredientes, en la Guajira se usa mucho vinagre y otra serie de elementos, aceitunas para esta preparación de elementos de la comida criolla.

Y están los ajiacos y los dulces guajiros, nosotros tenemos variedades de ajiacos, entre los ajiacos claves está el de cecina que es muy wayuú y también muy criollo, el arroz de cecina se hace de dos formas, se hace con maduro, con plátano maduro se toma la carne cecina, se seca, se parte en cuadritos y al plátano maduro se le sacan todas las pepitas y luego que están

separados se mezclan con condimentos, si acaso un poco de pimienta de olor y sale un ajiaco delicioso con un sabor dulce y se suele comer con arroz, también se hace con frijol y por supuesto también hay un ajiaco de tortuga que se prepara en Riohacha, esta comida refleja todos unos procesos de jerarquización social, si uno lee “Cien años de Soledad” ve una mujer tan guajira como Úrsula Iguarán, va a encontrar que era digno que una mujer mantuviera los gastos de la casa con la industria de los dulces, los caramelitos de los animales, los gallitos, los tigres, todos esos pasajes de García Márquez reflejan la gran tradición de las mujeres o de las viudas o a veces mujeres que sus maridos se habían ido a las guerras civiles y tenían que asumir todo el costo del peso de la casa, lo cual no se veía mal en ese momento, entonces podían vivir del dulce, pero habían dos tipos de dulce, los dulces finos que estaban asociados a la elite y los dulces bastos que era lo que hacia el pueblo, en estos dulces finos entraban lo que eran los dulces de leche, los caramelos, toda una serie de preparaciones delicadas y en lo dulces bastos entraba el queque, el alfajor y otro tipo de dulces.

Era tan clara esta diferencia entre los dulces finos y los dulces bastos que cuando una persona del pueblo se metía en una pelea entre dos miembros de la elite de una ciudad le decían: en pelea de dulces finos no te metas cocadita, era algo supremamente clave para mostrar un poco esa diferencia. Quiero decir que al hacer este recorrido por la cocina guajira, quiero mostrar un poco lo inexplorado de esta cocina en los estudios de historia, en la antropología de la propia gastronomía colombiana, realmente la cocina guajira es una gran despensa en la cual se toman una cantidad de elementos, nosotros tenemos un universo muy amplio, es muy heterogéneo que realmente amerita mayores investigaciones sobre esta área y parte de esa riqueza está reflejada en la literatura colombiana, la comida y el comer con alguien, los comensales, implica toda una situación de paz, yo quiero terminar contando que un personaje de “Cuatro años a bordo de mismo”, es el símbolo de lo que nosotros vemos como el gran comelón guajiro, muy exigente en el gusto pero también comida abundante.

“Chema” Vanegas, es un personaje que sale en “Cuatro años a bordo de mi mismo”, pero que existió en la vida real y que como he dicho en otras oportunidades, ni sus familiares, ni amigos saben que él es un personaje de una obra de literatura, de tal manera que “Chema” Vanegas se retiro a vivir en un lugar de la Guajira, muy rico en camarones y una cantidad de elementos, porque había dos lagunas litorales ahí al lado y tenía una olla tan grande, tan grande que se llamaba nuevo mundo y además, su plato no era un plato corriente, el condiciono un timón de barco y le puso abajo una base de madera y en los compartimientos del timón de barco se servía la yuca, las cosas, el queso, las cecinas, los peces, era el gran comelón y la comida siempre fue un elemento para hacer la paz, en un momento dado “Chema” Vanegas, pelea

con un primo y le dice a ese primo que no puede llegar a Mucique, a este lugar del mar, él estaba siempre en el puerto esperando las embarcaciones porque van a pelear y está armado, entonces este primo que no quería peleas va y se asesora con un tío que conocía bien el carácter comelón de Chema y él le dice: ve al mercado de Riohacha y cómprate la pierna de cerdo mas rosada que tú puedas ver y la mas apetitosa; y compró la pierna de cerdo y se fue hacia la embarcación de Mucique, allá cuando sabía que venía su primo se alistó con su arma a esperarlo en la puerta, no lo iba dejar desembarcar, cuando estuvo a veinte metros de la orilla de la embarcación el primo sacó la pata de cerdo y eso encandiló a Chema, quedó escandalizado, paralizado ante la pata de cerdo, tiro el arma y dijo: así no se mata a un hombre. Tomo la pata de cerdo y abrazó a su primo. Muchas gracias. Si hay algunas preguntas con gusto estoy dispuesto a responderlas.

Pregunta; Qué es el chipichipi?

El chipichipi son mariscos que se encuentran en la arena con el cual se hace arroz de chipichipi y quiero decir que el chipichipi y otros elementos del mar son claves en los calentados guajiros, usualmente nosotros el arroz de chipichipi o de camarón que queda de la tarde anterior que no hemos comido los comemos con huevo en la mañana, con bollos, entonces generalmente comemos calentado de arroz de camarón, calentado de arroz de chipichipi, calentado de arroz de chorizo con bollo, es chipichipi es un bivalvo muy sabroso, en francés o en italiano se dice: telina, de hecho los italianos tienen un instrumento que se llama el telinar para recolectar chipichipis que es una especie de jaula o de pala que allí se echa la arena y luego se cierne con agua y quedan los chipichipis y la arena se cuele, pero las mujeres wayuu los sacan a mano, con sus niños en ciertas épocas del año, eso es chipichipi. La hallaca guajira es una hallaca que se hace con harina de maíz, se prepara con vinagre, aceitunas, carne de pollo, se condimenta bien, su textura es muy suave, se deja cocer, se envuelve en esas hojas de hallaca, las hojas clásicas.

Yo quiero decir que una característica de la cocina guajira es que nosotros preparamos nuestros platos con vinagre y muchos de nuestros platos tienen cierta acidez muy agradable por cierto, muy moderada, muy manejada, la hallaca es la misma hallaca del horizonte de la hallaca venezolana, o sea no se parece tanto a la hallaca cartagenera, la nuestra tiene color amarillo y tiene ciertos elementos que no tiene la hallaca cartagenera, la cual también conozco bien y es muy diferente y pues ustedes saben que la Guajira tiene una gran relación con Venezuela, entonces debe ser parte de este gran horizonte de la hallaca que es una comida de origen indígena pero con otra serie de elementos, para completar lo del vinagre quiero decir, que como no había luz eléctrica en la Riohacha antigua se vendían los peces fritos como la sierra,

entonces como no había donde conservarlos entonces se rehidataban en la mañana con vinagre, se le hacía un guiso y se hace lo que se llama la sierra en escabeche, o los peces en escabeche que además, viene de lo que es comida ácida, entonces también tenemos una tradición importante que es comida ácida. Bueno muchas gracias a ustedes por escucharme.

Moderadora: Estamos un poco alcanzados de tiempo, esta conferencia era para el día de ayer y tocó incluirla para el día de hoy y tenemos todavía una conferencia más y una mesa redonda, entonces yo les sugiero que al final pueden acercarse al antropólogo Wilder Guerra y hacer sus preguntas directamente con él.

Conferencia de “Cielo, Suelo y Pan, los de Popayán”

Antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya¹²

Continuamos con la intervención del antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, denominada “Cielo, suelo y pan, los de Popayán”,

Muy buenos días, sinceramente no sé cómo empezar, cada vez que estoy en este estrado la única cosa que me abriga, lo único que me impulsa a desear estar aquí, es ese afán por compartirles a ustedes un poquito de un profundo amor que siento por la cocina, particularmente por las cocinas parentales, pero muy especialmente, pero muy especialmente por las cocinas de Popayán, yo no soy de Popayán, no nací en Popayán, pero no acepto que alguien me vaya a tildar como nacido en otra parte, a mí se me tiene que identificar como patojo porque me siento más patojo que el patojo más raizal, amo el Cauca, soy lo que soy por el departamento del Cauca, me hice en el departamento del Cauca y tengo la absoluta certeza de que el resto de mis días va a transcurrir aquí en el departamento del Cauca. Hoy me acompañan personas importantes en relación con lo que fue, que con el Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Gastronómico del departamento del Cauca, mi grupo de investigación en la Universidad del Cauca adelantamos para este año, quienes han venido aquí sucesivamente recordarán que hicimos una investigación sobre el ternero nonato, lo dimos a conocer a la comunidad gastronómica de Colombia aquí reunida, hicimos que un plato del que a veces se sentía por parte de algunas personas un poco de vergüenza, un poco de resquemor, se convirtiera en un plato amado por ustedes una vez que lo conocieron, una vez que lo disfrutaron, después presentamos una investigación sobre la carantanta que sin exageración alguna le ha dado la vuelta al mundo, porque al igual que el producto mismo creo que tiene algunos merecimientos; hicimos también una investigación sobre una tradición que cada vez estamos lejos de nosotros, que es la de los dulces, los auténticos dulces del plato navideño y esta vez lo hicimos compilando recetas con una portadora de la tradición magnífica, la señorita Leticia Mosquera y hemos ido presentado sucesivas investigaciones que ustedes han ido conociendo y que algunas personas han disfrutado y han sabido servirse de ellas para adelantar sus trabajos de graduación en las escuelas de cocina y esto nos honra.

Nos satisface profundamente; para este año un poco por caprichos del mas caprichoso de todos los miembros de la Corporación Gastronómica, que

¹²Carlos Humberto Illera Montoya, es director del Grupo de Investigación sobre Patrimonio Gastronómico del Cauca de la Universidad del Cauca, es antropólogo de la Universidad del Cauca, Magister en Arqueología de la Escuela Nacional de Antropología e historia de México, Docente Universitario, miembro de la Corporación Gastronómica de Popayán, pero sobre todo, un popayanejo que no nació en Popayán

es nuestro gobernador, presidente honorario, fundador y es el hombre de los caprichos más hermosos que ustedes puedan imaginarse, que justamente por un capricho suyo es que este congreso existe, el capricho le dio y dijo por qué no investigamos sobre los panes de Popayán y recordaba una frase de Lucas Fernández de Piedrahita, que reza por ahí, que finalmente cielo, suelo y pan, el de Popayán, adoptamos entonces ese nombre para nuestra investigación y nos enfocamos sobre los panes tradicionales, artesanales, no fuimos a investigar sobre panes industriales, no fuimos a investigar panes de alta alcurnia, sino estos panes modestos, como dije recientemente, cosa que parece que molestó muchísimo.

Panes que tienen un sabor inigualable porque el hecho de ser amasados, el hecho de ser trabajados con la mano, necesariamente implica que el sudor de la persona que lo amasa nos está siendo transmitido allí, y que esas enzimas que derivan del sudor son un ingrediente fundamental, parte importante en los sabores de esos panes, como suele suceder con tantos otros platos maravillosos de la cocina pacífica, en donde si no está presente el sudor de las manos de la negra el plato no va a saber igual, una leche de coco hecha en una licuadora jamás podrá ser ni siquiera remotamente parecida a esas manos que llevan el almizcle, el sabor, el gusto, el olor, todo lo que deriva de los humores de una negra que hace amar esa leche de coco.

Como no soy panadero, como no tengo conocimientos profundos en panadería, me asesoré de uno, para mí el mejor, pueden que existan unos mejores que él, pero para mí es el mejor, joven que no conoce la palabra egoísmo, que me enseñó durante dos meses que estuvimos trabajando arduamente en la filmación del video que hicimos y en la elaboración de esta cartilla que con todo gusto les vamos a compartir a ustedes al final de la conferencia y ese joven me enseñó muchísimas cosas, casi que me enseñó a ser humilde, cosa que es muy difícil en mí, pero casi que hasta eso fue capaz de enseñarme, porque el sí que es la humildad pura y es un pozo de sabiduría en lo que a panificación se refiere, les estoy hablando de Mauricio Cabrera y quiero que ustedes lo conozcan.

Mauricio fue mi compañero, fue mi asesor y créanme descubrí en él, de que sin duda alguna es el mejor investigador sobre el pan que tiene el departamento del Cauca, este hombre tiene a su haber en este momento alrededor de cincuenta y dos recetas de panes y de productos, todos ellos elaborados a partir de la quinua y todos con el carácter de novedoso, Mauricio muchas gracias, pero mi investigación y mi charla tuvo un final, para mí el más hermoso de todos, el más bello, lo tuvo en la persona que Popayán más ama, en la persona que Popayán más identifica, en la persona que Popayán más asocia con tradición, con patojidad, Josefina Muñoz de Bonilla, nuestra querida "Chepita".

Quienes han tenido oportunidad de ver mis trabajos previos en otros congresos saben que nunca jamás hago presencia en ellos, no soy una imagen bonita, no soy una imagen de mostrar, no soy agradable al ver entonces por eso no aparezco en mis videos, pero con Chepita me ocurrió algo y les voy a contar la anécdota para después invitarlos a que vean el video; estando en su casa filmando le pedí a ese lujo de camarógrafo que me acompaña siempre que por favor hiciera unas tomas que las quería para mi archivo personal, yo quería conservar el recuerdo de “Chepita” en compañía mía en esas tomas y el camarógrafo empezó a hacerme las tomas y le tomé las manos a “Chepita”, por un instante sentí la presencia de mi madre, si yo llegué a meterme a una cocina fue por ella, por mi mamá, que me obligó, porque fue obligado a los seis años a acompañarla en la cocina de su restaurante pelando papas cuando apenas tenía seis años, porque no nos dábamos a basto para que ella atendiera a tanta gente, claro, no era un restaurante de tenedores, era un restaurante de pueblo, de pueblo montañero, porque soy montañero e hijo de paisas montañeros y había que trabajar, política de paisas explotan a los hijos desde chiquitos que horror, pero nos enseñan tantas cosas a través de eso, cuando tome las manos de “Chepita”, mi mamá murió apenas hace un par de años, yo sentí la presencia de mi mamá y sentí las cosas más maravillosas que he sentido recientemente y decidí, no sé si en un acto de egoísmo, de vanidad o de qué, decidí que ese segmento de mi video, de mi investigación lo quería compartir con ustedes también y es el segmento con el que finaliza

Pero definitivamente pensé que no iba a estar mi trabajo completo si “Chepita” no nos acompañaba, yo quería que ustedes la vieran en vivo, que conocieran esa persona maravillosa, madre de dieciséis hijos, que con el sudor de sus manos de esas manos hermosas levantó una familia, toda ella digna, toda ella ejemplar y trabajadora y la ven y sigue siendo una persona humildemente apegada a su trabajo, entonces quería compartirles un pedacito de Chepita a ustedes porque ahí también va un pedacito de mi corazón y mi sentimiento que abriga cada que adelanta esto.

Antes de invitarlos a ver el video, yo quiero hacer mención indiscutiblemente a mi alma mater, a la Universidad del Cauca porque es la que me alcahuetea todos estos caprichos y me paga para que yo haga esto, me paga porque me da el tiempo y el tiempo mío en la universidad cuesta bastante y me lo pagan bien, a la Corporación Gastronómica porque pese a que estos congresos nos dejan muy mal las arcas, nosotros invertimos mucho y recibimos muy poco, pero del poquito producido social que nos queda creo que el mayor porcentaje se va a financiar las investigaciones que hace mi grupo y eso es muy loable, en un país en donde las únicas investigaciones que suelen ser bien financiadas, bien avaladas son aquellas que tienen el carácter disque de científicas, al cultura no tiene mucho peso en Colombia, al Centro Regional de Innovación y Productividad del Cauca, el CREPIC, porque he encontrado allí un

aliado no solamente, también aporta dinero para mis investigaciones, sino porque me ha brindado desde hace cuatro años un espacio para que estos saberes y estos conocimientos los comparta con las comunidades indígenas y campesinos, a través de talleres que permanentemente estoy haciendo con ellos, en donde transmito un poco del conocimiento que adquiero en otras partes para mejorar sus condiciones de vida alimentarios.

Tendría que agradecer a muchísimas instituciones y personas más, pero les he mencionado las que tengo en este momento más cerca de mi corazón y mi memoria, mi corporación, mi universidad y mi CREPIC; sin más palabras, sin más discurso, los invito pues a que con un poco de paciencia compartan este video, pero despedamos a “Chepita” de pie con el abrazo más grande que le voy a dar en nombre de todos ustedes (aplausos). “Chepita” repítame los que les estaba diciendo.

Interviene doña Chepa: Les agradezco, estoy muy mal me siento, pero contenta y de lo feliz que estoy por ver esta gente tan linda que están aquí conmigo acompañándome.

Bueno ya la escucharon. Se da inicio al video el cual dice así: “Universidad del Cauca Televisión; Popayán Ciudad de la gastronomía de la Unesco en el marco de la alianza global, una producción del Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca, GPG, con el patrocinio de la Corporación Gastronómica de Popayán, Vicerrectoría de Investigaciones de la Universidad del Cauca, Centro Regional de Productividad e Innovación del Cauca (CREPIC), Fundación Colombia para la Educación y la Oportunidad (FUNDACOLOMBIA),

Cielo, suelo y pan, el de Popayán. De acuerdo con Lucas Fernández de Piedrahita, a su llegada a la corte de Popayán, Belalcázar encontró un hermoso valle aledaño al río Cauca, provisto de vistosas campiñas y vegas y por parecerle de mejor temple de las tierras frías de Quito y las cálidas de Cartagena, lo eligió para la fundación de esta ciudad, el trigo y consecuente el pan llegaron a América por una necesidad religiosa no alimentaria, América le brindaba al conquistador unos productos de la planta milagro de este continente, el maíz, los amasijos logrados con la harina del maíz, podían sustituir las necesidades de pan de harina de trigo que pudieran presentar los extranjeros, pero algo que indiscutiblemente no se podía reemplazar era el pan de vida, el cuerpo de Cristo, al fondo se aprecia el municipio de Silvia Cauca, punto de partida para lo que será nuestra aventura para la panificación tradicional artesanal en esta región del departamento, los invito a que ingresemos al Molino Silvia, en donde Rubiel Morales, el propietario nos va a hablar de su funcionamiento.

“Estamos aquí con el señor Rubiel Morales, propietario del Molino Silvia y el nos va a indicar el día de hoy, el procesamiento del trigo para la obtención de harina integral.

Estas son las aguas de la quebrada Manchai, este pequeño curso de agua en su rápido descenso penetra la parte inferior de la edificación, para girar las aspas de madera localizadas bajo la estructura y así mover tras un eje vertical las muelas del molino.

Bueno Rubiel, ya miramos es funcionamiento de las turbinas que genera este movimiento, ahora quiero que me expliques como es el proceso, el salvado de trigo también se conoce con otros nombres, mogolla y afrecho también, Rubiel te agradezco infinitamente he aprendido mucho de ti, voy a venirme a visitar muy pronto, encantado;

Aquí en Silvia, a un costado del parque principal y vecino de la iglesia, encontramos el pan de Gloria, una tradición de más de cincuenta años. Con las harinas locales se producen estos panes que con el paso de los años se han constituido en otro atractivo turístico local, como acabamos de ver, se ha cumplido lo que dice el merengue compuesto en su honor, bien aliñado y con huevo, ya sea de cinco o de dos, el pan de gloria se vende como en la china el arroz.

Que panes tenemos aquí?

Aquí tenemos el famoso pan de Gloria o pan bolita, seguido tenemos el famoso pambazo que lo diferencia de la acema porque el pambazo es de sal y la acema es de dulce, el famoso mollete que es un pan muy apetecido para acompañarlo con chocolate, tenemos el famoso rosquete, que es un pan netamente artesanal, va cocinado, oreado y asado, tenemos pan súper aliñado, que es mojado con leche, huevo y mantequilla, sobado con la mano, es un pan para tajar que lo puedes acompañar en consomé, sopas o platos especiales, este pan es cien por ciento harina silviana, es un pan que puede durar una hora en el horno porque tiene que ir bien asado.

Usenda, corregimiento intermedio entre los municipios de Silvia y Piendamó, es otra fortaleza panificadora en la región y de aproximadamente trescientas familias que habitan allí, al menos doscientas ochenta derivan su sustento de la panificación tradicional artesanal, un ejemplo es la señora Amada Díaz, una de las tantas panificadoras del corregimiento, toda su vida ha transcurrido aquí, al lado de su horno y en la plaza de mercado de Piendamó en donde expende gran parte de su producción consistente en pandebono, pan de dulce, pan torneado, acemas y pan de sal, entre otros. Los panes tradicionales artesanales elaborados en poblaciones cercanas a Popayán como

Silva, Usenda, Piendamó o Timbío, en cantidades muy importantes, suelen traerse a las plazas de mercado de esta ciudad para su comercialización, aquí esta actividad reviste gran importancia económica, como quiera que de ella depende el sustento de numerosas familias, para la mayoría de la expendedoras de pan en la plaza de mercado esta es una actividad familiar en la que a veces, están involucradas varias generaciones, por toda la ciudad blanca es muy común ver pequeñas y modestas panaderías en las que sin falta hay un aviso en el que reza: Pan de Timbio , los panes que se venden en esos establecimientos no proceden de la vecina población, pero adoptan la marca Pan de Timbío como una efectiva estrategia de mercadeo, pues ella connota invariablemente dos aspectos, tradición y manufactura artesanal.

La panadería Villa Mercedes, es el pan de Timbio en Popayán; ¿de dónde viene la tradición de elaborar pan artesanal?

Nosotros somos de Nariño y hace muchos años nos vinimos para Timbío, mi papá nos trajo para Timbío, él tuvo un accidente y falleció, mi madre se quedó ahí sola con todos nosotros y una señora que hacia pan ahí en Timbío, ella le dijo que le enseñaba a hacer pan en el horno de leña, entonces mi mamá trabajó con ella, aprendió, la señora le dijo que viniera a vender pan aquí en la esmeralda acá en Popayán y mi mamá trajo a vender pan allí en La Esmeralda en los canastos, muy informal.

Visto el pan de Timbío en Popayán, nada mejor que irnos a la fuente, al origen, a Timbío, en donde nos espera una artesana con más de cuarenta años y dedicada al oficio de panificar.

“Nos encontramos en la panadería de doña Rebeca Martínez, que panes vamos a elaborar hoy? Hoy vamos a preparar el pan de yuca, pan de maíz, pan de sal aliñado, pan de dulce aliñado, pambazo y las cucas; tenemos bastante trabajo porque son los panes tradicionales de Timbío, aquí tenemos para el pan de maíz, la yuca cocinada, la cuajada, la panela y tenemos la harina de maíz trillado cocinado que se utiliza para el pan de maíz, vamos Mauricito a hacer la mezcla del pan de maíz, esta es la yuca la cual vamos a mezclar aquí con el maíz, este pan fuera de pan de maíz le tienen el nombre de pan de leche, pan trasnochado, estos tres son los nombres típicos del pan de maíz aquí en Timbio, aquí estamos echándole la cuajada, también le colocamos canela y la sal que va al gusto y también le mezclamos con un poco de agua, ahora después de haber reposado la masa de pan de maíz la vamos a revolver para ya moldearla y llevarla al horno, este se llama trasnochado porque lo dejamos moliendo el día anterior y nos madrugamos a hornear, por eso se llama trasnochado, se llama pan de leche y se llama pan de maíz.

El uso del horno y su energía tienen que ser optimizados, por esta razón Rebeca prepara simultáneamente las brasas para cuatro o cinco variedades de panes que se van a ir horneando casi al mismo tiempo, Aquí estamos haciendo el pan de sal aliñado Mauricio, para qué le coloca la hoja?, para que reviente porque a la gente le encanta el pan reventado, esa es para preparar el pambazo. El nombre de pambazo viene de las harinas que se usan para su elaboración que por no ser de buena calidad, daban como resultado un pan al que en el México virreinal se denominaba pan bazo o pan bajo, en este tipo de pan se mezclaban los afrechos, salvados o mogollas y otros restos de harina cernida con harina proveniente de trigos averiados o de otra calidad.

Ahora le echamos el azúcar, vamos a echarle la levadura, la mantequilla, el agua tibia y manteca, aquí revolvemos todo lo que se le ha echado, mire, este es el pan de sal aliñado, ya estuvo veinte minutos en el horno, ya está, (efectivamente la hoja de plátano cumple con su cometido, divide la masa en dos y cuando está en el horno simplemente la parte, revienta el pan como literalmente decimos, la diferencia de no colocar la hoja de plátano es que queda una forma muy simétrica, muy sencilla y no le da esta bonita presentación, no hay dos panes iguales por tanto tiene una excelente presentación, aquí ya está la masa de pambazo revuelta, entonces vamos a moldear el pambazo para llevarlo al horno, este es el pambazo listo para meterlo al horno, aquí les presento ya esta horneado; (Doña Rebeca muchas gracias!), con mucho gusto Mauricio.

Sin lugar a dudas toda la comunidad gastronómica de Colombia le quedara agradecida por siempre, con mucho gusto, estamos en la plaza de mercado del municipio de Timbío, uno de sus principales atractivos alimentarios es la venta de panes artesanales, difícilmente puede encontrarse otro municipio en cuya plaza de mercado estén dispersos más de treinta puntos de venta de pan, la familia Idrobo es ejemplo de tradición panificadora en el municipio y este es su principal punto de venta;

Doña Cecilia cuánto hace que su familia se dedica a la panadería?

- Pues por ahí unos sesenta años o cincuenta años le pongo, porque mi mamá fue la primera fundadora del pan aquí en Timbío, ella fue la primera persona que sacó en ese tiempo eran toldas,

Conservan ustedes la tradición de hornear en leña?

-Si claro

Cuántas variedades tienen ustedes aquí de pan?

Pandebono, pan de yuca, pan dulce, pan aliñado y pambazo. El pan de Timbío tiene su mercado asegurado, el día sábado toda la producción se agota a mas tardar a las diez de la mañana y es un hecho claro que una buena parte de ella sale con destino a Popayán. Las dos familias de las que provengo por el lado López y por el lado Illera, fueron dedicados a la confección de pan, primero comencemos con la familia Torres, que es lo que mas me recuerdo, la panadería de las Torres Rada que quedaba ubicada en la carrera primera, en el cruce por la calle cuarta, allí fabricaban toda clase de panes, el famoso mollete, el pan de yuca, el pandebono, las cucas, todos los panes de esa época, exactamente podemos decir que a finales del siglo XIX, fue donde comenzó la panadería comercial en Popayán, era la casa de las Torres Rada que comenzaba aquí, llegaba a la esquina y giraba por allá sobre la carrera primera, aquí en este sitio a una cuadra aproximadamente fue donde inicio la panadería de la familia Torres Rada y existe todavía la panadería de las Castillo),

El cruce de esta esquina de la carrera octava con la calle sexta funcionó hasta principios de los años de 1960 la famosa panadería de los Fernández, abarcaba parte de la calle y parte de la carrera, esta fue la segunda panadería de la antigüedad después de las Torres aquí en Popayán).” De esas panadería de Antaño de que habla Fernando el “Pollo” López queda bien poco, la tradición está extinta o casi a punto de serlo y si algo se conserva de ella es gracias a unas pocas matonas como los Valdivieso o a mujeres como Josefina Muñoz de Bonilla, nuestra querida doña Chepa; “voy a sobar esta masa, esta es la masa para preparar los aplanchados, este es el vacío de los aplanchados y voy a estirar aquí la masa para extenderla, se me ha dañado el pulso, aquí está lista para llevarla al horno, ya el horno está caliente, vamos a llevar los aplanchados para que se asen, ya pasaron veinte minutos vamos a sacar los aplanchados del horno, (estoy como pocas veces embriagado de emoción, la razón es para mí muy simple, estoy con una leyenda, estoy con la tradición panificadora artesanal de Popayán hecha vida, Josefina Muñoz Martínez de Bonilla, muy pronto en pocos meses va a cumplir noventa años, setenta y ocho de esos noventa años, por lo menos, los ha dedicado a esta labor, los ha dedicado a entregarnos a Popayán, al Cauca, a Colombia y al mundo, las delicias que este prodigio de manos han amasado, éstas manos le han entregado dicha y satisfacción a personalidades de todas las clases sociales, el ser humilde y el potentado, han pasado por aquí y han comido sus famosos aplanchados, éstas manos son parte de la historia de Popayán, ésta es “Chepita” porque así es como la conocemos los popayanejos y así es como la conocen todos.

Debate con las escuelas gastronómicas

Finalizamos entonces con Colombia la formación en cocina, debate con las escuelas gastronómicas a cargo del profesor Carlos Humberto Illera Montoya, antropólogo y de William Tobar Mellizo, maestro de ciencia y tecnología de alimentos; invitamos al profesor Carlos Humberto Illera, para que nos acompañe en el escenario, de igual manera a William Darío Tobar. William Darío Tobar es ingeniero agroindustrial, máster en ciencia y tecnología de alimentos de la universidad de Puerto Rico, Estados Unidos, director del programa de gastronomía de la Institución Universitaria Tecnológica de Comfacaucá, es además, consultor internacional del programa Midas en convenio con la USAID, investigador en biodiesel por materiales lignocelulósicos del departamento de energía de los estados unidos, invitamos a profesor Carlos Humberto Illera Montoya. La mesa redonda se denomina Colombia la formación en cocina, más que una mesa redonda es un debate con las escuelas gastronómicas.

Carlos Humberto Illera: Me voy a robar un par de minutos para presentarles una persona que estuve esperando toda la mañana y resulta que si estaba aquí pero yo no lo había visto, Rebeca, ella fue mi informante, la portadora de la tradición, ella fue mi panificadora tradicional artesanal, esta mujer representa algo más que cincuenta años sacando adelante una hermosísima familia con sus manos, haciendo panes en Timbio, gracias a ella aprendí muchísimas cosas en relación con el pan tradicional artesanal.

Doña Rebeca: Gracias al Dios, gracias al profesor Illera y a su comitiva que fueron a mi casa y que pude servirles para algo, estoy muy agradecida con ellos, con las personas que están aquí, fue un trabajo muy lindo el que pudimos hacer, yo le agradezco a todos estoy muy emocionada nunca había tenido la oportunidad de estar con tanto público, muchísimas gracias, gracias profe. (Aplausos).

Guillermo Alberto González: Bueno, por favor las personas que están en la entrada les invitamos a que tomen asiento y los invitamos también comedidamente a que participen en este foro, por primera vez el congreso gastronómico nacional de Popayán ha tenido la iniciativa de convocar a los estudiantes porque definitivamente porque en realidad somos conscientes de que su presencia en este congreso cada día es más importante, en los siete congresos que hemos realizado con este que estamos realizando en este momento la participación de los estudiantes ha sido masiva con su presencia, pero no les habíamos dado la oportunidad de que fueran actores, de que fueran mucho más allá, que trascendieran mas el papel de invitados

simplemente, la idea que hemos concebido con el Instituto Técnico de Comfacauca, en el área o departamento de formación en gastronomía, ha sido la de que abramos un espacio para que los estudiantes de las escuelas, de las academias de gastronomía del país, se expresen ante la comunidad gastronómica nacional, manifiesten sus sentires, hagan saber sus fortalezas y debilidades y así mismo, nos hablen de lo que ellos tienen proyectado a futuro, como se ven ellos el día de mañana, que esperan ellos del día de mañana, yo pienso que este foro es un foro muy importante, no solamente para el estudiante como estudiante, sino también para quienes o somos docentes, o somos cocineros o somos de una u otra forma personas vinculadas a la industria de la restauración.

Pienso que una de las cosas importantes que debería derivar de este foro de estudiantes el día de hoy, debía ser, y ahí va principal sugerencia y así se los hice saber en un documento que les envié a las escuelas, no sé si ustedes tuvieron la oportunidad de acceder a él o no, pero la idea es que en la tarde de hoy una vez pase la puesta a manteles que va a ofrecer el departamento del Cauca, una vez pase esto, nos volvamos a reunir de nuevo para que ustedes empiecen a conformar una asociación de estudiantes a nivel nacional en la cual ustedes puedan fundamentar sus necesidades, sus deseos, sus carencias, a hacer más fuertes sus fortalezas, que ustedes tengan una agremiación que los fortalezca porque definitivamente el futuro de la gastronomía de Colombia está en manos de ustedes.

Si ustedes tienen una buena formación, serán unos buenos cocineros, si ustedes tienen una excelente formación serán excelentes cocineros y un buen cocinero, un excelente cocinero solamente se hace a partir del momento en que aprende a ser también un buen investigador, solo quien investiga innova, solamente quien investiga e investiga con fundamento, con conocimiento puede dar pasos adelante, no me les voy a robar más el espacio a ellos, los dejo en manos de el Ingeniero William, él es el decano de la escuela de gastronomía de ITC y se va a encargar de coordinar toda la parte operativa del foro.

William Tobar: Buenas tardes, mi nombre es William Tobar, soy Director de Gastronomía de la Escuela Gastronómica de Popayán, de la Institución Universitaria Tecnológica de Comfacauca, es importante este espacio que se está abriendo para que en próximos eventos, en próximos congresos los estudiantes tengan participación en ese congreso, porque casi la mitad de todas las personas que están aquí son estudiantes, era importante abrir ese espacio para la comunidad, próximos eventos los invito a que participen las escuelas con sus estudiantes, lo que queremos hacer aquí es un análisis de lo que es la escuela de Colombia, mirar la escuela de Francia que nos van a presentar las falencias que tiene esta escuela, ellos llevan años en esto, las falencias de la escuela de los Estados Unidos y como nosotros podemos tomar

esas falencias y esos ejemplos para mejorar la escuela de nosotros; importante aquí tenemos gran parte de estudiantes de las escuelas de Colombia, tenemos de la Escuela de Occidente, tenemos parte de la Escuela del gato Dumas de Bogotá, tenemos las personas Verde Oliva y tenemos estudiantes de ITC que es la institución o la escuela de Popayán, al Sena también lo tenemos vinculado con el Sena Quindío y el Sena Antioquia que están acá todos representados, inicialmente lo que vamos a hacer es una presentación de la escuela de Popayán, ya que somos los anfitriones a cargo del estudiante que nos va a presentar la escuela, seguimos con escuelas francesas, después dejamos un poco de espacio abierto para que todas las escuelas nos enmarquemos en un debate de lo que puede ser bueno de las escuelas.

Yo creo que los que estamos aquí en Colombia es enfatizar lo bueno, somos escuelas nuevas y de pronto las críticas las dejamos después, miremos la parte buena y de eso salimos adelante, entonces vamos a empezar con el estudiante del ITC.

Bueno, muy buenos días profesor Carlos Humberto Ilera, ingeniero William Tobar, profesores, compañeros de las distintas escuelas gastronómicas, señoras y señores, vengo en el día de hoy en representación de mi instituto Universitario tecnológico de Comfacauca, nuestra carrera lleva un periodo de un año y medio, podríamos decir que apenas comenzamos, estamos muy jóvenes en esta parte, pertenezco al cuarto semestre y por tanto me graduaré en un año básicamente, mi universidad nació en el programa de gastronomía que en este momento tiene una buena cantidad de jóvenes estudiantes, que estamos muy entusiasmados en poder crear buenos lazos de amistad con las demás escuelas de gastronomía del país y porque no a nivel internacional, además, poder recrear la gastronomía colombiana como lo hacían nuestras abuelas, en esos fogones donde se podían sentir esos grandes e intensos olores que emanaban de esos leños, de esa canela y especias que inundaban toda la casa y que poco a poco fueron siendo heredadas y nosotros les dimos nuestra propia magia

Es por eso que el ITC, como se llamaba hace algunos meses, y ahora con el título universitario que le otorga el Ministerio de Educación, pasó a ser el Instituto Universitario tecnológico de Comfacauca, que creó con la ayuda de Blanca Liliana Bonilla y Viviana Patricia Montoya este programa, que hace año y medio comenzó con un pequeño grupo de dieciocho estudiantes entre los que me encuentro yo, que poco a poco fue tomando más impulso en la región y más jóvenes se fueron uniendo, es un programa que nace de la necesidad de tener otra escuela gastronómica en la región del Cauca, aparte de la que tiene el Sena en estos momentos y más siendo ahora Popayán una ciudad gastronómica reconocida por la Unesco, siendo esto parte de la garantía en el proceso de impacto de los futuros egresados en el medio, el ITC, conociendo de la necesidad de hacer especial énfasis en el tema de competitividad para el

departamento y los factores que la componen, estructura el presente programa, por cuando estos factores de competitividad coinciden en su gran mayoría por las líneas de acción propuestas por las agendas internas de productividad y competitividad de Colombia y del Cauca.

El Instituto Tecnológico de Educación Superior de Comfacaucá, consciente de los requerimientos en formación y de la articulación de la producción agropecuaria como de la conservación y transformación de alimentos, genera este programa como una alternativa para el desarrollo económico y social, teniendo en cuenta que las tendencias internacionales propender por la implementación de una conciencia nutricional y ambiental, que permita un crecimiento socioeconómico sin deterioro de las condiciones ambientales o la pérdida de los recursos naturales, en este sentido se crea el programa de tecnología en gastronomía. Haciendo principalmente el enfoque en estos momentos hacia la gastronomía del Cauca, que principalmente el profesor Humberto Ilera nos ha ido expresando mediante cada congreso, cada vez que él se expresa de la gastronomía del Cauca es mágico verdad?, entonces por eso la universidad también se va a enfocar en este aspecto, en la investigación y en todo el renacer de una cultura, muchas gracias. (Aplausos).

Muchas gracias, continuamos con las escuelas de Francia, ellos van a plantear las fallas que tienen estas escuelas y las escuelas de los Estados Unidos.

Buenos días, estoy aquí como representante del gobierno francés, Ministro de la Educación Francesa, yo soy profesor en una escuela pública muy famosa que queda en el sur de Francia, el señor me va a poner el sitio web de esta escuela, estoy aquí para promocionar la enseñanza francesa en el sentido que nosotros ofrecemos una beca para estudiantes colombianos de dos años, es decir que la enseñanza en mi escuela es gratis para ustedes, solo necesita viajar y quedarse en un apartamento, tenemos una comunidad de estudiantes colombianos ya que recibimos seis o siete cada año y como el programa es durante dos años tenemos como veinte o quince estudiantes colombianos; hay diferencias entre la enseñanza aquí en Colombia y en Francia, en Francia la carrera de hotelería, estoy hablando de la enseñanza pública no de la enseñanza privada que le va representar el chef Bertrand, el problema por ustedes es que los cursos empiezan a las ocho y acaban a las seis de la tarde, es decir, que es difícil conseguir un trabajo y estudiar al mismo tiempo y para pagar los estudiantes que llegan a Francia desde Colombia es un poco difícil, porque piensan que pueden hacer como aquí, es decir, trabajar y estudiar por las noches, eso es un poco complicado.

El curso que ofrecemos no solo es de cocina, es decir, que van a tener un curso de cinco horas por semana, mezclado con cursos de gerencia, cursos

de servicio, cursos de gerencia de un hotel y ustedes no van a salir con un diploma de cocinero sino con un diploma general sobre la gerencia de un hotel y de un restaurante, después si tienen preguntas les puedo ayudar en eso; tienen que sacar un diploma de la Alianza Francesa de Popayán o de cualquier otra ciudad porque los cursos están en francés, yo estuve responsable también por dos años de la escuela de los profesores, no sé si quieren hablar de eso o lo podemos cambiar, muchas gracias; aquí pueden ver el sitio web de mi escuela que queda en Biarritz y allí está ubicada sobre la frontera con España en el lado de San Sebastián, es decir, que hablamos un poco español todos porque tenemos mucho lazos con España, por eso estoy a su disposición, le voy a dar la charla al señor Bertrand, el chef de cocina del instituto Paul Bocuse, que va a representar su escuela que está localizada en Lyon.

Buenos días me llamo, Bertrand, soy el docente responsable en la Institución Paul Bocuse en la ciudad de Lyon, vine al Congreso Gastronómico de Popayán por la alianza francesa, para representar a la gastronomía tradicional francesa en este festival, el chef quiere antes de hablar de él y de la escuela y de la educación en general, el quiere primero que todo agradecer a los estudiantes que participaron acá porque un chef solo no es un chef, agradece a los alumnos del Sena que están aquí, muchísimas gracias a los alumnos de la escuela Mariano Moreno de Bogotá que también estuvieron acá ayudando tanto en cocina como en servicio y también al ITC porque nos dieron el material para ayudarnos a la realización de este menú, en vez de hablar de él, él prefiere hablar de educación, si después van a tener preguntas él va a estar acá para responderlas.

Muchas gracias, ahorita vamos a hacer una mesa redonda con las escuelas que estamos acá presentes, sobre lo que les parece de la educación, que temas resaltan de sus escuelas y que temas podemos debatir con ellos, vamos a empezar con la Academia de cocina Verde Oliva, Mauricio Holguín, él ya salió y se graduó de esa escuela y nos va a comentar sus apreciaciones de lo que puede ser la cocina Verde Oliva.

Mauricio Holguín: Buenas tardes, soy Mauricio Holguín, me gradué hace cuatro meses en Verde Oliva, que puedo decir de la cocina verde oliva, la formación me pareció muy buena, sin embargo, el enfoque para mí en cocina colombiana que es uno de los debates que se plantea aquí me pareció muy tardía la formación ya que fue en el último semestre que me dieron la cocina colombiana y a mi parecer, del arranque uno debería estudiar aprendiendo su cocina y no la cocina o copiar las cocinas de los demás, me parece que es lo más importante, en este momento estoy trabajando en la Macarena, en un restaurante que se llama "La Esquina", es un restaurante pequeño aunque tiene mucha influencia de la cocina peruana, me parece importante que tiene muchas cosas de cocina colombiana, tiene, arepas de huevo, arroz de coco, muchas cosas y sobre todo que ellos saben explotar los productos de acá, me

parece que también eso es de admirar y de seguir si alguien está interesado en rescatar y hacer un restaurante de cocina colombiana, no tiene que limitarse a hacer recetas típicas como bandeja paisa, ajiaco sino ir más allá y saber explotar los productos de acá, que tenemos unas condiciones demasiado buenas como para limitarnos solamente a eso.

Un momento Mauricio me estás hablando de focalizar mas lo que son academias en la parte regional o cocinas colombianas, creo que en eso estamos de acuerdo, nosotros siempre tendemos mas a una cocina española, italiana, que es tal vez lo más innovador que siempre buscan los estudiantes, pero es importantísimo resaltar cocina colombiana y tratar de internacionalizar esa clase de cocina, creo que ese es el resumen de lo que me has dicho

Lina María Pérez, colegio de cocinero Gato Dumas, vamos a ver qué apreciación tiene sobre eso?

Buenos días mi nombre es Lina Pérez, me gradué hace quince días del colegio de cocineros Gato Dumas de Bogotá, hice mi pasantía en un restaurante también en Bogotá en un restaurante que se llama Republic comida Light, creo que en básicamente la enseñanza yo me voy por el lado de que empezando tenemos que ver cocina clásica, la clásica para mi es la francesa esas son nuestras bases, lógicamente estamos en Colombia y necesitamos que el enfoque sea más hacia una cocina colombiana que se utilicen mas nuestros productos porque hay muchos productos en Colombia que desconocemos como estudiantes porque, por lo menos la formación que yo recibí fue totalmente, pues la escuela es argentina, recibí mucha formación en cocina francesa, en cocina argentina y a lo último fue que vi cocina latinoamericana y algo vi de cocina colombiana, pero de todos modos hay muchos productos que uno no conoce y que al momento de ir a una plaza de mercado es donde uno los conoce, lo de la cocina colombiana me parece súper importante, porque es de resaltar y tenemos demasiados productos, demasiadas cosas que no utilizamos, pero de todos modos para mí como una base lógicamente son nuestras raíces la cocina francesa, de todos modos enfatizar en eso.

Y el Sena Quindío, Estefanía Ardila, qué piensas de eso?

Estefanía Ardila: Buenos días, yo soy estudiante de tecnología en cocina, mi compañero es estudiante de tecnología en gastronomía, tenemos una excelente escuela en el Quindío, definitivamente el Sena está sacando la cara por los cocineros en Colombia, tenemos unos excelentes profesores, la cocina colombiana ya vimos una parte si estoy de acuerdo con los compañeros que ya hablaron, hace falta un poco mas de conocer raíces pero de Colombia, los indígenas, los abuelos, mucha gente que no conoce de cocina colombiana y

también es motivación propia, el que quiera mejorar depende de sí mismo, nos dan las bases pero de ahí en adelante el aprendizaje depende de uno.

Carolina Jaramillo: Buenos días, mi nombre es Carolina Jaramillo, vengo de la Escuela Gastronómica de Occidente, soy aprendiz del chef, bueno, la escuela de nosotros se inauguró hace cinco años, las fortalezas que tienen para nosotros como estudiantes es que tiene uno la posibilidad de estudiar su carrera técnica, es técnico durante dos años, pero también tiene uno la oportunidad de complementarlo con diferentes especializaciones y diplomados, al que le gusta la pastelería tiene la posibilidad de hacer la especialización en alta pastelería con el chef Obani Velasco, también tenemos mesología, barismo y también otra fortaleza de la escuela muy importante es que nosotros tenemos que cumplir con cuatrocientos cincuenta horas de pasantía, sin embargo, la escuela nos da la oportunidad de desarrollarla en su departamento de investigación de la Soya, este departamento mi compañera lo puede explicar mejor, se enfoca en estudiar la soya y en hacer el mejor aprovechamiento de ella a través de diversos productos, estas son como las fortalezas de la escuela, también porque vemos mucha cocina colombiana por regiones, casi que durante todos los semestres vemos cocina colombiana para estar preparados ante competencias de trabajo internacional.

Este estudio de cocina colombiana lo realizan a través de gente empírica o los chefs hacen esta capacitación?. Los dos, tenemos cocineros empíricos muy arraigados por ejemplo, del pacífico y también tenemos chefs profesionales como instructores.

Entonces academia y aparte empírica de cocineros tradicionales están ligados en estas escuelas?, si, totalmente.

Quiero invitar a los alumnos de la Mariano, les tenemos al profesor que es importante oír esas opiniones.

Muchas gracias, buenos días, yo me llamo Saunchel, yo estude el Instituto Paul Bocuse, el chef fue mi profesor durante dos años en Lyon, luego tuve la posibilidad de trabajar en un restaurante de cocina tradicional en Lyon primero, y luego durante dos años en Italia en un restaurante de tres estrellas en Michelin, quería explicar eso para decirles que es muy importante trabajar en un restaurante donde haya un nivel de estrés, de exigencia muy, muy alto, es una suerte de que pude estar allá, ahora llegue a Colombia, hace seis meses estoy por intermedio de la Alianza que tiene Paul Bocuse con la escuela Mariano Moreno, entré de profesor a la escuela, pues para mí que tengo veintitrés años, soy muy joven, pero es muy interesante transmitir a los alumnos el rigor y las bases de la gran gastronomía europea, que está bajo el control de las guías culinarias que son muy estrictas a nivel de calidad y dan connotaciones a los restaurantes, entonces ese rigor que se aprende en Europa que acá no existe en un nivel, entonces ese rigor estoy tratando de

transmitírselo a los alumnos, pues bueno! contándoles mis experiencias y tratando de exigirles como a mí me exigieron en Europa tanto chefs en una escuela que realmente es muy estricta y muy rigurosa, aprendiendo primero las bases, estoy muy de acuerdo con todo lo que dijeron las cuatro personas que hablaron, yo estaba sentado en esa posición hace tres años cuando me gradué y tuve la oportunidad de estudiar y trabajar en Europa, es una gran, gran suerte por el rigor que les digo que aprendí allá.

Pregunta: Qué comparación tienes entre esas dos escuelas, tú que has estado entre la parte de Francia y en escuelas colombianas, qué podríamos mejorar como escuelas?

Bueno, las diferencias básicamente es al nivel del rigor, allá yo tenía un estudio de siete de la mañana a seis de la tarde, es muy, muy intensivo, cinco días a la semana teníamos módulos de cocina en los cuales teníamos que llegar el viernes y empezábamos lunes, dos clases de teoría el lunes y martes, luego miércoles comenzábamos con los fondos, el jueves y el viernes en general teníamos una situación real que era darle de comer a doscientas personas, hacer bufés, hacer banquetes, hacer servicios semi gastronómicos en la escuela para los alumnos, digamos para la cafetería de la escuela, hay más o menos un personal entre los profesores y los alumnos de doscientos, lo que hace que haya la oportunidad al almuerzo y a la cena de que los alumnos estén cocinando para los demás alumnos, esto funciona por módulos, eso es muy importante se me hace, que esa posición es bastante real porque uno siente ese estrés que sacar algo al final de la semana, entonces la diferencia es que acá los módulos son mucho más cortos, de pronto en práctica, en cocina y tiempo es mucho más corto.

Pregunta: La parte de investigación toma importancia en lo que es cocina francesa o es mas a la práctica?

La gastronomía francesa ya tiene unas bases muy grandes, muy amplias y nosotros tenemos la suerte que la investigación de profesores que la hicieron porque tienen una experiencia increíble, cada profesor que está en el instituto Paul Bocuse, ha trabajado en los mejores restaurantes de Francia, el chef Snow trabajo durante veinticinco años en doce de los mejores restaurantes de Francia, entonces esa investigación digamos ellos nos las transmiten por su increíble experiencia y cada chef tiene una experiencia deferente, una historia diferente qué contar y una cocina muy diferente y ellos también además, tiene

una formación de profesores y eso es muy importante y se me hace que eso es totalmente fundamental, lo que tenemos que pensar en Colombia es enseñarle a enseñar a los profesores.

Pregunta: Estamos partiendo de una cocina nativa, hace falta una investigación ardua sobre esos campos en Colombia?

Definitivamente y es además algo muy apasionante, ayer dictamos unas conferencias con el chef Snow y les voy a transmitir las palabras de él pues para mí es un ejemplo lo que él piensa y ese es un camino a seguir, un enlace para nosotros los jóvenes que somos el futuro de gastronomía colombiana y es que nosotros acá en Colombia tenemos todos los productos, tenemos frutos, verduras, carnes de optima calidad, estuvimos también en Paloquemao en Bogotá en el mercado y dijo si ustedes con esos productos que tienen allí no son capaces de hacer una alta, alta cocina es porque les hace falta técnica y les hace falta formación porque ahí está todo, acá tenemos la gente, los productos, tenemos absolutamente todo para tener lo que llamamos una cocina internacional más que todo quisiera decir como una cocina colombiana de productos, más que querer ser internacionales es que tengamos nuestra identidad y que nosotros mismos aprendamos a escoger nuestros productos, pues obviamente falta la búsqueda y creo que lo que tu dijiste es muy importante, que primero tenemos que aprender las bases de las cocinas antiguas, es decir, la francesa, la cocina italiana, a mi gusto son las dos más fundamentales en el área técnica y luego nosotros casi que no necesitamos que nos enseñen la cocina colombiana, nosotros vamos a comer a un lugar a conocer los productos y nos devolvemos con el morral para hacer pruebas en nuestra propia casa y eso es dedicación, creer en nosotros mismos, hacer el trabajo de la búsqueda, no se trata solamente de que sean personas las que vengan y nos enseñen eso, es importante, pero nosotros tenemos todos los elementos para poder investigar con bases obviamente europeas; hoy llegue y he estado tratando de no sé, por ejemplo, cogí unas chuguas, nunca había comido una chugua en mi vida y he vivido quince años de mi vida en Colombia y la cocine como si hubiera cocinado cualquier verdura en Francia, es decir, con un poquito de mantequilla, agua, sal y azúcar y quedó muy, muy interesante, yo estoy seguro de que alguien que sabe mucho de gastronomía colombiana me va a decir, así no se hace usted no tiene ni idea de manejar la chugua, y si igual lo probé y el resultado final era interesante, muy interesante, con técnica francesa, productos colombianos, se puede llegar muy, muy lejos en la gastronomía.

Interviene Guillermo Alberto González Mosquera:

Creo que de pronto la invitación es para las escuelas, es una investigación que es la parte regional, pues tenemos unas zonas muy diversas, no más en Cauca tenemos ocho zonas gastronómicas, yo creo que los que fueron a Feria de Colonia se dieron cuenta de la magnitud de productos que estamos hablando, la invitación es reunirnos por escuelas, por regiones y cada uno presentar sus investigaciones en próximos congresos gastronómicos, también se podría ver de pronto hasta una asociación, yo diría, de escuelas para que cada una aporte, cada escuela que tenga ese deber de hacer grande la gastronomía colombiana, darla a conocer a los demás los productos colombianos y juntos podemos llegar muy lejos, definitivamente, por eso es bueno crear un conjunto de diferentes búsquedas en las escuelas.

El Sena Quindío quiere aportar unas cosas?.

Muy buenos días, yo quería complementar lo que estaba diciendo ahorita el joven es que en el departamento del Quindío y en el Sena nosotros estamos teniendo una investigación sobre los productos regionales y es ir a cada municipio, investigar qué productos regionales se tiene allá y darles una mejor utilización, también se está incentivando que cada persona investigue y que a través de eso se pueda generar un proyecto también están incentivando mucho a la investigación y al desarrollo de la creatividad y a la innovación, también contamos con unos módulos que nos hablan mucho sobre la higiene, sobre los cuidados que hay que tener en una cocina, lo que son todas las buenas prácticas de manufactura, como tiene que ser el manejo de unos productos dentro de una cocina, o sea todo eso lo estamos trabajando nosotros y lo que decía el de los productos también lo estamos trabajando porque el Quindío es un departamento que tiene gran diversidad de productos y no se le está dando la explotación necesaria, entonces estamos haciendo eso, coger cada producto y tratar de darle el mejor aprovechamiento posible. Igualmente lo que estamos haciendo aquí es recobrar un patrimonio cultural, se nos está perdiendo cuando la gente muere que sabe de esta cocina nativa, es importante documentar esas investigaciones y concretar en libros, hacer publicaciones, dejamos el ducto abierto, creo que Sena Bogotá quería intervenir?

Buenos días, mi nombre es Carolina Mejía soy estudiante del cuarto semestre de gastronomía en la Escuela Gastronómica de Occidente y quiero

hablarles un poco de proyecto de investigación en alimentos funcionales que tiene la escuela, este proyecto nació de observar la necesidad que hay, que se incrementa cada vez más en la población colombiana, de alimentarse mejor, es evidente que dentro de nuestra población hay un gran nivel de desnutrición, sobre todo en los sectores menos favorecidos de la población e incluso la desnutrición esta dentro de los sectores de clase media porque la personas desafortunadamente hasta el día de hoy están empezando a preocuparse por el balance de su alimentación y por la calidad de los alimentos que consumen y por la calidad de la manera de obtenerlos y en vista de esta necesidad el grupo de investigación empezó a trabajar con las soya que es uno de los alimentos más completos desde el punto de vista nutricional que existen, sabiendo que gran parte de nuestra población está mal nutrida por un déficit de proteínas y nutrientes esenciales, entonces nuestra idea es complementar alimentos tradicionales o innovar otros alimentos enriqueciéndolos con soya.

La idea no es hacer comida vegetariana o hacer comida oriental, sino a partir de elementos de la cocina colombiana y a partir de recetas que ya existen empezar a innovar para que la gente pueda tener acceso a productos nutricionalmente balanceados con los que se sienta familiarizado y sobre todo lo más importante es a un más bajo costo, nuestra idea es que los productos que se saquen sea para un alcance de todos los estratos y la segunda idea del grupo de investigación es el grupo de capacitación para las madres cabezas de familia de los sectores menos favorecidos, para capacitarlas nutricionalmente, para que ellas mismas puedan trabajar en su casa la soya, puedan tener acceso a algunas de las recetas que nosotros estamos trabajando, pero que también puedan tener acceso a ciertos productos y a ciertas bases que nosotros estamos elaborando.

Realmente el avance que se ha hecho es grande y pues nos alegra que la escuela nos dé esta oportunidad porque la soya en Colombia, es un producto que hasta ahora apenas se está empezando a explotar y es realmente mucho más económico que otros productos de proteína de alta calidad y digamos, un kilo de soya cocinada tiene la misma cantidad de proteína y de igual calidad que 2,5 kilos de carne deshuesada, o setenta y dos huevos o dieciséis litros de leche, entonces tenemos en nuestras manos un ingrediente que es excelente para empezar a alimentar mejor la población y esto sin contar que tiene ácidos grasos esenciales, omega seis, tres y tiene nutrientes esenciales.

Bueno, continuemos con Sena Bogotá.

Buenas tardes, mi nombre es Camilo Andrés Jiménez, nosotros venimos de la regional Bogotá y creo que principalmente lo que nosotros debemos buscar es que la cocina colombiana tenga una estandarización, de que todos tengamos la misma formación básica independiente sin importar cuál sea la

escuela y ahí si poder pasar a la parte de innovación de cada producto de cada región, de la región que nosotros representamos, nosotros en el Centro Nacional de Hotelería y Turismo en Bogotá, tenemos mucha parte la formación que explicaba Michael, tenemos la formación a partir desde las seis de la mañana hasta las cuatro o cinco de la tarde, tenemos servicio semanales que se dividen por días, tenemos dos tipos de restaurantes, contamos con el Hotel del Sena, se me hace que todas las regiones deberían aprender mucho del el Centro Nacional de Hotelería y Turismo, porque la experiencia que uno adquiere de la capacitación que ellos nos dan diariamente es inmensa, se me hace que la estandarización de la parte formativa en Colombia debe ser fundamental porque igual cada regional como que hace su parte básica de formación diferente y entonces eso es lo que hace que la cocina colombiana no tenga una identidad completa, sino que todos salgamos de la misma base para poder llegar a un muy buen objetivo.

Los invito a que ingresen a la página del Sena, miren como es la formación en Centro Nacional de Hotelería y Turismo, porque es muy buen ejemplo de la formación que daban en Francia, es muy, muy chévere como uno tiene que desarrollar la parte de pedir como la intención de servicio, de atender cien, doscientos comensales, es muy, muy chévere y pues eso era como lo que les quería compartir, que es un muy buen ejemplo que tenemos acá en Colombia, no tenemos que irnos tanto hacia Francia o hacia otro lado, porque acá lo estamos aplicando con ciertas limitaciones como todo, pero lo estamos aplicando muy bien, muchas gracias.

Guillermo Alberto González: Para dar terminación a este evento yo quiero agradecer a los estudiantes porque yo se que ha sido un esfuerzo bien grande que ellos se nos sienten acá y compartan con ustedes esto, yo les pediría un aplauso para ellos porque sin ellos no tendríamos este evento.