

Metodología para la recopilación y documentación Proyecto Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño en su ruta artesanal, cultural y turística

Andrés Leonardo Vargas Ríos

Instructor Gastronomía, Líder Proyecto Cocina Tradicional y Artesanal del Oriente Antioqueño, SENA, andis28@misena.edu.co

Elkin Dario Alzate Estrada

Apoyo Proyecto Cocina Tradicional y Artesanal del Oriente Antioqueño, SENA, edalzate1@misena.edu.co

Leidy Yurany Villa Gómez

Apoyo Proyecto Cocina Tradicional y Artesanal del Oriente Antioqueño, SENA, lvillag@sena.edu.co

Resumen

“El Proyecto Recuperación de la Memoria Gastronómica del Oriente Antioqueño es una iniciativa de la Unidad de Turismo y Gastronomía del Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación del SENA Rionegro; el cual aborda la gastronomía regional desde sus bases fundamentales: el saber práctico de abuelas y abuelos en cocina, el uso tradicional de la tierra y el sabor de los comederos locales.

Enfocándose en el campo de la gastronomía y la Memoria Gastronómica del Oriente Antioqueño se asocia el concepto innovación, la actitud holística del estudio de la cocina, la gastronomía y la seguridad alimentaria, en tanto se articula a propuestas de impacto cultural, social y económico.

A partir de un trabajo de campo sistemático de recopilación de información gastronómica y diversos talleres de cocina, aplicamos métodos y técnicas etnográficas, y técnicas actuales de cocina.”

Palabras clave: Cocina Tradicional, Metodología, Revisión Sistemática, Semilla, Tradición Cultural, Memoria Gastronómica, Ruta Turística.

1 Introducción

La Revisión Sistémica de la Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño impulsa a generar una recopilación de datos e información histórica de cómo se originaron las costumbres gastronómicas de nuestra región.

Establecer puntos de origen de la siembra de la semilla, su tradición cultural y transmisión de conocimiento a nuevas generaciones, es un reto que el Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación, que presta sus servicios en el Oriente Antioqueño empezó a generar en un proceso desde el año 2008 con el equipo de investigación conformado por el Antropólogo Jorge Fidel Castro Ruiz¹, la Instructora de Cocina Celmira García Saldarriaga² y la Instructora Líder de Turismo Trinidad Patricia Restrepo Montoya³

Artículo 1: Tomado de la construcción etnográfica de la Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño Jorge Fidel Castro Ruiz viernes 15 de octubre de 2010.
Cita:

“Es importante recalcar la oferta de productos ancestrales”.

Egresado de la Universidad de Antioquia. Instructor del SENA. Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo llamado antes en el municipio de Rionegro; aborda el estudio cultural de los alimentos y las bebidas desde el campo de estudio de la Antropología de la Alimentación.

De esta manera apoya al equipo colaborativo de instructores de la Unidad de Turismo y Gastronomía con el Proyecto de la Memoria Gastronómica del Oriente Antioqueño, con el objetivo de conformar bases de la cocina local y regional desde sus propios cocineros pero bajo la mirada contemporánea de los métodos y técnicas nacionales e internacionales de cocinas tradicionales; además busca resaltar sabores, olores, formas y texturas que potencien nuestras preparaciones bajo ambientes de convivencia y tradición.

El equipo de instructores líderes de investigación acordó no referirse a “recuperación” de la Cocina Tradicional por las connotaciones que ello tiene, ya que recuperación se refiere a la pérdida de algo, aspecto que hace bastante eco cuando los colombianos nos referimos a elementos de nuestra identidad, la sensación de haber perdido algo aflora inmediatamente y somos conscientes de las implicaciones que ello tiene para un proceso de auto reconocimiento; por ello nos alejamos de la premisa de recuperación. En este caso partimos



de la necesidad de recordar o activar la memoria de la Cocina Tradicional; considerando así que no está perdida.

2 Metodología

Basados en la estética gustativa de la Cocina Antioqueña; aquella que habla de la amabilidad de su gente, la abundancia de sus platos, la recursividad de sus preparaciones y el buen sabor de las abuelas se aplica metodología etnográfica, que a grosso modo describe y analiza la cultura de una comunidad o alguno de sus rasgos importantes; en este caso la Cocina Tradicional y autóctona del Oriente Antioqueño la cual es desarrollada en las aulas, casas de abuelas de los municipios de El Retiro, El Carmen de Viboral, Marinilla, Santuario; San Vicente y Rionegro, y en los talleres de cocina en compañía de los instructores de Turismo y Gastronomía.

Metodologías como esta dan pie a propuestas de rutas turísticas que apoya el Sena, planteadas en el Plan Subregional de Turismo en el Oriente Antioqueño: Ruta Histórica de Córdoba, Ruta Vía Verde Bosques Tropicales; Ruta Artesanal, Ruta de las Aguas y las Piedras, Ruta Histórica, de Páramos y Termale; Ruta de la Horticultura Sana y la Ruta Vuelta a Oriente.

Retomar las investigaciones que se vienen desarrollando en temas de alimentación desde la historia y la antropología, contribuyen a la construcción de una mirada más amplia en la Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño.

Priorizar la generación de avances investigativos en nuevas técnicas de siembra, recolección, mantenimiento y transformación de la semilla en innovación de productos; hace que se mantengan dentro de nuestro patrimonio cultural e inmaterial. Por lo anterior, se ha establecido una nueva metodología: reorganización de la información la cual se ha retomado en el año de 2016.

2.1 Metodología utilizada

Artículo 2: Experiencia de Investigación en Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo; Área de Turismo. Celmira García Saldarriaga-Instructora de Cocina; Jairo de Jesús García Giraldo- Instructor de Cocina; Fabiana Ríos-Antropóloga Citan: “El presente trabajo es el avance de una experiencia de tres años, que inició con

la búsqueda de una estrategia para insertar el componente de investigación en la formación Técnica, en el marco del Proyecto Formativo del Área de Turismo y Gastronomía denominado “Ruta Turística Cultural y Artesanal del Oriente Antioqueño (RTCAOA)” y el contexto problematizado de Soberanía Alimentaria.

De allí surge la estrategia de reinterpretar los resultados de aprendizaje del Programa Formativo del Técnico en Cocina hacia unos resultados de aprendizaje específicos, con un componente de investigación que condujeran al fortalecimiento de la Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño.

Este proceso de investigación en Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño comenzó en el año 2008 siendo retomado en el año 2013; para ese momento las inquietudes del equipo de investigación conformado por dos instructores de cocina y una antropóloga eran: Qué, Cómo y Para qué hacer investigación en Cocina Tradicional.

Luego de reflexionar sobre el objetivo de hacer recopilación de preparaciones a través de trabajo de campo en las veredas, la preocupación consistía en cómo devolver luego los resultados de la investigación a las comunidades, en un ejercicio de reciprocidad. Por otro lado, estaba la inquietud de cómo hacer que ésta pasara por el aula y no se quedará simplemente en un ejercicio académico de los instructores para mostrar en una publicación o un evento.

El reto estaba en hacer investigación con y para los aprendices (siendo fieles con la misión de formación Sena) y hacer un ejercicio que nos permitiera ir más allá de la recopilación de recetas. En correspondencia con esto y considerando el tiempo reducido de formación para que el aprendiz complete un proceso de investigación, se ve ésta como estrategia de permanencia en el tiempo. También se ha venido trabajando en el proceso de acercar al aprendiz a la cocina casera, popular, tradicional y ancestral desde la implementación de la investigación como estrategia pedagógica (Mejía y Manjarres, 2015).

Así, la investigación se fracciona en procesos de indagación, que parten de la formulación de una pregunta de investigación por parte del aprendiz; para él es el eje de su proceso de aproximación y sensibilización a esta cocina, pero también desde allí va haciendo su formación técnica. Para el equipo de instructores éstas se convierten en ventanas que se abren y permiten observar las representaciones y simbologías de la Cocina Tradicional que se van sistematizando como saberes



acumulados. Se estableció entonces que la investigación debería comenzar por iniciativa de los aprendices a través de la motivación de los instructores.

La atmósfera de motivación generada por los instructores es el contexto problematizado de la soberanía alimentaria. En un primer momento los temas tratados están relacionados con la importancia de los custodios de semillas, las huertas tradicionales, los portadores de Cocina Tradicional y el impacto de la industria alimentaria y los monocultivos sobre la diversidad de productos agropecuarios que hacen parte de las preparaciones tradicionales. En suma, se busca generar consciencia sobre la importancia de la diversidad real (no la ficticia diversidad que observamos en las grandes superficies) de productos agropecuarios para la innovación en cocina y al unísono tocar un aspecto tan sensible cómo la selección de los productos en el mercado.

Por otro lado, se refiere el tema de la cocina como representación de la cultura que recoge la experiencia de incontables generaciones, y los discursos derivados de estas prácticas. En este sentido, se deja entrever que para reconocer la Cocina Tradicional no se puede tener en cuenta únicamente su función nutricional, sino que es un tema más complejo de creaciones simbólicas, sociales, sagradas, de integración, etc (Estrada 1982:13, citado por Delgado 2012:504).

Para el equipo de trabajo, en el escenario de la Cocina Tradicional la innovación toma otro sentido, no asociado a la transformación sino a la recordación y más complejo aún, la reinterpretación de los símbolos que en ella habitan, ya que una buena parte de la Cocina Tradicional tiene su origen y/o conserva rasgos de la cocina indígena y afro; no es una cocina que surja de la pobreza, la hambruna, accidentes o equivocaciones, como sucede con algunas preparaciones reconocidas de la cocina internacional, sino que simbólicamente se conecta con el ciclo agrícola y su diversidad.

Las dinámicas de vida acelerada del mundo posmoderno han ido conformando un tipo de turista que busca escapar a ésta y encuentra un oasis en lo que se ha llamado turismo experiencial, éste abre muchas posibilidades para la cocina tradicional con toda su parafernalia.

En resumen, se optó por trabajar en dos vías que se complementan: intervenir el programa de formación a través de la implementación del proyecto formativo “Fortalecimiento de las Preparaciones de la Cocina Tradicional de la Ruta Cultural y Artesanal del Oriente Antioqueño” y sobre este contexto generar las

inquietudes de indagación en los aprendices.

El proyecto formativo se ha estructurado hacia el reconocimiento de las técnicas internacionales de cocina a través de las preparaciones de la Cocina Colombiana; con el objetivo de ir descubriendo como cada una de éstas tiene su parangón en nuestra cocina. Esto dentro de la iniciativa de devolver el protagonismo que se merece dentro de la formación y en la búsqueda de generar identidad frente a ella por parte de aprendices e instructores. Es decir, la labor ha sido develar el espejismo en el que se cae recurrentemente al darle un valor exagerado a otras cocinas, sobre todo europeas en detrimento de la local. En este sentido, la formación se ha encaminado a construir el andamiaje de las técnicas y procesos de nuestra cocina para desde allí comprender la Cocina Internacional.

La segunda vía, las preguntas de los aprendices ha permitido al equipo de instructores la proximidad con la memoria gustativa tradicional que se puede reconocer en la nostalgia y el recuerdo por la cocina rural de la abuela con sus símbolos y significados. Hay unos recuerdos de sabores y aromas con los que se reconoce la Cocina Tradicional; es decir, que estas preguntas de investigación han permitido revivir sus nostalgias, reforzar los lazos de identidad y en este mismo camino aprender y hacer ejercicios de indagación.

2.2 Metodología actual

En el 2016 basados en consultas y experiencias posteriores a la investigación realizada desde el año 2008 de la Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño y bajo seguimiento de la unidad dedicada al desarrollo de Proyectos de Investigación e innovación SENNOVA, acoplaremos la metodología de la “medición de las actividades científicas y tecnológicas: parámetros propuestos para recabar e interpretar datos de la innovación tecnológica: Manual Oslo”, año 1997. Esta herramienta nos ayudará a fortalecer los estudios realizados anteriormente por los equipos conformados dentro del proceso de investigación de la Cocina Tradicional del Oriente, además de las actividades que se deben mejorar para que el proceso sistémico de la elaboración del proyecto sea correctamente direccionado y su impacto tecnológico que se viene cocinando desde el año 2008 sea un punto de referencia para que personas interesadas en la recuperación histórica de la Cocina Tradicional y sus componentes técnicos, ancestrales y artesanales, resurjan en nuevas propuestas, tanto de investigación



como elaboración de preparaciones ancestrales que innoven en su componentes, estructura y presentación en los nuevos mercados del sector gastronómico de la región de Antioquia.



Figura 1. Metodología aplicada por el grupo de investigación para el impacto del Proyecto en actividades Científicas y Tecnológicas

3 Conclusiones preliminares

Uno de los esfuerzos que debe hacer el Sena de acuerdo a su compromiso de cercanía con la comunidad es retornarle el valor a las Cocinas Regionales, visibilizándolas y haciéndolas protagonistas durante toda la etapa lectiva del proceso de formación de aprendices. Así, el proceso enseñanza/aprendizaje debe llevar implícitos unos cambios que apunten a ello.

El proceso de formación en Cocina del Sena tiene dos escenarios de investigación y apropiación social del conocimiento que es necesario potenciar: la formación en cocina y los eventos de divulgación, que para el caso del CIAT en el área de turismo están articulados a la consolidación de la RTCAOA.

Agradecimientos

Restrepo Montoya, Trinidad Patricia. Instructora Líder de Turismo. Unidad de Turismo y Gastronomía del Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación; Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, Rionegro, Antioquia.

García Saldarriaga, Celmira. Instructora de Cocina Unidad de Turismo y Gastronomía del Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación. Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, Rionegro, Antioquia. Tecnóloga de Alimentos Perecederos. Tecnóloga en Gastronomía. Sena. Se encuentra actualmente vinculada al Sena con una amplia experiencia en transformación de alimentos, siendo portadora de historia y técnicas de Cocina Tradicional y Ancestral del Oriente Antioqueño por más de 24 años.

García Giraldo, Jairo de Jesús. Instructor de Cocina. Unidad de Turismo y Gastronomía del Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación; Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, Rionegro, Antioquia. Profesional en Administración de Empresas. Tecnólogo en Gastronomía. Egresado de la Universidad Autónoma de las Américas, Universidad de Antioquia y el Sena.

Ríos, Fabiana. Instructora de Investigación de la Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño Unidad de Turismo y Gastronomía del Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo; Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, Rionegro, Antioquia. Antropóloga. Universidad Nacional de Bogotá.

Equipo de documentación y recopilación Proyecto Cocina Tradicional y Artesanal del Oriente Antioqueño. Andrés Leonardo Vargas Ríos, Instructor Gastronomía. Líder Proyecto Cocina Tradicional y Artesanal del Oriente Antioqueño. Elkin Darío Alzate Estrada; Apoyo Proyecto Cocina Tradicional y Artesanal del Oriente Antioqueño y Leidy Yurany Villa Gómez. Apoyo Proyecto Cocina Tradicional y Artesanal del Oriente Antioqueño.



Referencias

(Mejía y Manjarres, 2015).

(Estrada 1982:13, citado por Delgado 2012:504).

“Medición de las Actividades Científicas y Tecnológicas. Directrices propuestas para recabar e interpretar datos de la innovación tecnológica: Manual Oslo”, en 1997.

Castro Ruiz, Jorge Fidel. Instructor de Antropología. Unidad de Turismo y Gastronomía del Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo; del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, Rionegro, Antioquia. Antropólogo egresado de la Universidad de Antioquia, Medellín. (Expositor del I Simposio Internacional de Investigación en Turismo y II Simposio Nacional de Semilleros de Investigación en Turismo, Paipa, Boyacá, 29 a 31 de agosto de 2010).

Experiencia de Investigación en Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño. Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo, Área de Turismo.