

Experiencia de Investigación en Cocina Tradicional del Oriente Antioqueño

Programa de Formación Técnico en Cocina
Centro de la Innovación la Agroindustria y el Turismo, Área de Turismo

Celmira García

Instructora de Cocina, cegarcias@misena.edu.co

Jairo García

Instructor de Cocina, chejgarcia@misena.edu.co

Fabiana Rios

Antropóloga, fabiana.rios@misena.edu.co

Resumen

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 Técnico en Cocina, en el marco del Proyecto Formativo del Área de Turismo 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.

Palabras clave: cocina tradicional, innovación, investigación, memoria gustativa, proyecto formativo, ruta turística.

1. Introducción

Este proceso de investigación en Cocina Tradicional comenzó 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 quedara simplemente en un ejercicio académico de los instructores para mostrar en una publicación o un evento.

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 los elementos de nuestra identidad, la sensación de haber perdido algo aflora inmediatamente y conscientes de las implicaciones que ello tiene para un proceso de autorreconocimiento nos alejamos de la premisa de recuperación. Por ello partimos de la necesidad de recordar o activar la memoria de la cocina tradicional, considerando que no esta pérdida.

2. Metodología

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, además como estrategia de permanencia en el tiempo. 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 estas 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 y 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, también 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.

Por otro lado, 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, este 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, cuyo refinamiento hace parte de la cocina francesa, esto 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 a ésta 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.

3. Resultados parciales

Es en este contexto problematizado, que se definió en los párrafos anteriores, en el que el aprendiz construye su pregunta de investigación, de manera individual inicialmente, para luego dar paso a la conformación de equipos de trabajo de acuerdo a intereses compartidos o proximidad en los temas (Tabla 1).

Tabla 1. Algunas de las preguntas formuladas por los aprendices.

Equipos de aprendices	Pregunta de Investigación	Propuesta Final
Omar Harold Amezcuita Forero	Dentro de la ruta, con todos los sitios turísticos y gastronomía del oriente de Antioquia; de qué manera podemos rescatar esos recursos, que ha medida del tiempo se han ido perdiendo? teniendo en cuenta la cocina tradicional y los senderos de nuestros antepasados.	Interpretación del Fiambre Tradicional
Tatiana Benítez Alejandra Isaza Yessenia Restrepo	¿Cómo se puede capturar la identidad de toda la ruta en un menú gourmet completo?	Preparación con maravilla
Nelson Naranjo John Esteban Sepúlveda Arcila	¿De las comidas de las rutas cuáles son las más consumidas y que se repiten en sus municipios? ¿Cómo puedo implementar distintos menús nutritivos y completos con la comida típica de nuestra región, sin dejar de lado su costumbre?	Interpretación del desayuno tradicional de la región

Juan Felipe Marín	¿Cuáles son los platos típicos de Marinilla?	Frijoles con productos tradicionales
Ángela María Duque	¿Cómo recuperar preparaciones a base de maíz capio?	Preparaciones con maíz capio
Tatiana Giraldo García	¿Los platos representativos de la ruta nos aportan o nos perjudica en el ámbito de nutrición celular?	Tamal saludable
Mariana Zapata Darwin Ríos Roxana García	¿Cuál era la especialidad de los postres de nuestros antepasados?	Postre Tradicional de Vitoria y Arrayana
Santiago Giraldo	¿Qué oferta de comidas hay en la ruta que no sea preparación típica del oriente antioqueño?	Burro mexicano interpretado en el contexto regional. Mulita paisa.
Olga Lucia Rivera Marcela Ortiz	¿Qué posibilidad tiene la comida casera dentro de la Ruta Turística?	Interpretación del Mondongo Tradicional
María Nidia López Pavas Mónica Arango	¿Cuál era el Plato Típico de Rionegro hace 40 años?	Interpretación de los Frijoles Petacos Tradicionales
Edgar Arcila	¿Cómo ha sido el pescado la base alimenticia, cultural y económica de Guatapé?	Pescado ancestral

Hasta el momento se tienen referenciadas alrededor de 20 preparaciones de la cocina tradicional específicas al oriente antioqueño, con productos que se conjugan de diversas maneras, entre ellos: frijol petaco, frijol cachetón, frijol de la vida, maravilla, guayaba arrayana, mortuño, batata, mafafa, guasquila, chachafruto, vitoria, maíz capio, entre otros.

Desde el año 2014 el equipo se ha venido articulando con los diferentes grupos de investigación de los centros que tienen formación en cocina, hasta el momento a nivel nacional SENA participan de esta misma iniciativa 20 grupos de investigación que trabajan en correspondencia con los lineamientos de la Política para la Salvaguarda de las Cocinas Tradicionales implementada por el Ministerio de Cultura y las ideas y proyectos del movimiento internacional Slow Food. Entre otros muchos eventos llevados a

cabo, es de resaltar el Primer Encuentro de Cocineros Tradicionales llevado a cabo en Octubre de 2015 en la ciudad de Cali, en este evento el centro participo con la preparación tradicional “Morcilla de Macho Rucio” identificada en varias zonas del Oriente Antioqueño.

4. 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 los 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, estos son 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.

Referencias bibliográficas

Manjarrés, M. E., & Mejía, J. M. (2015). Cambios que retan las prácticas educativas, pedagógicas e investigativas. Niños, niñas y jóvenes investigan Lineamientos Pedagógicos del Programa Ondas Edición Ampliada. Colciencias.

Estrada, O. J. (1982). Antropología del universo culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad socio-cultural (tesis de grado). Medellín: Universidad de Antioquia, Departamento de Antropología. Citado por: Delgado Salazar Ramiro. 2012. Comida, cuerpo y carnaval en Barranquilla. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. Tomo 15 Ministerio de Cultura.

Ministerio de Cultura Dirección de Patrimonio. 2012. Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Tomo 17