



ARTÍCULO DE REFLEXIÓN

La narración de los estudiantes de cocina: el lenguaje en la construcción de identidad

The Narration of Cooking Students: Language in the Construction of Identity

José Eder Toledo Cubillos*

Resumen

Se presenta una reflexión sobre la importancia del lenguaje en la gastronomía como eje de construcción en la identidad de los estudiantes de cocina. A partir de la función de la narración como principio del reconocernos y como punto esencial para explicar y comprender las relaciones de construcción e interacción del sujeto con su entorno. Para este propósito nos guiará la pregunta: ¿Qué pasa con el discurso de los estudiantes de cocina en un contexto que ha sido permeado por otros vocablos gastronómicos? Para dar una respuesta se hará desde las narraciones orales de un grupo de cocineras tradicionales del Pacífico que residen en la ciudad de Cali. Los diálogos nos llevan, por ahora, a concluir que debe indagarse más en la relación entre el lenguaje y la cocina a través de la narración de los estudiantes como reconocimiento de su identidad; además, invita a una estrategia pedagógica que posibilite una adecuada significación de la cultura gastronómica nacional.

Palabras clave: estudiante, narración, lenguaje hablado, cocina.

Abstract

We present a reflection on the language importance in gastronomy as the axis of construction in the cooking students' identity. From the narration function as a principle of recognizing ourselves and as an essential point to explain and understand the relations of construction and interaction of the subject with his environment. For this purpose, this question will guide us: What happens with the students' cooking discourse in a context, if other gastronomic words permeate this context? To give an answer, we start from the oral narrations of a group of traditional Pacific cooks who live in the Cali city. The dialogues bring us out, until now, to conclude that the academic community must research about the relationship between language and cook through the student's narration as recognition of their identity. In addition, it invites a pedagogical strategy that allows a correct significance of the national gastronomic culture.

Keywords: cooking, narration, spoken language, student.

* Licenciado en Literatura de la Universidad del Valle. Magíster en Estudios Humanísticos de la Universidad EAFIT. Docente de Comunicación e investigador de procesos culturales en el SENA.

Cómo citar este artículo: Toledo Cubillos J. E. La narración de los estudiantes de cocina: el lenguaje en la construcción de identidad. *Enunciación*, 22(1), 57-67.

Artículo recibido: 17 de febrero de 2017; aprobado: 12 de junio de 2017

A modo de introducción

En los últimos años, han surgido estudios y análisis sobre la gastronomía propia de cada país, lo que ha permitido profundizar en procesos de investigación desde distintos enfoques sobre la importancia de la cocina en la sociedad: se indaga la cocina desde la antropología, la recuperación de ingredientes pertenecientes a comunidades; como un fenómeno político y social; como un principio de identidad de las regiones, y finalmente, en menor medida, desde la construcción del ser, en la que la identidad, el reconocimiento de sus procesos culturales, la lengua, entre otros, desempeñan un importante papel de enfoque investigativo, tanto en reconocer lo individual y su aporte a la construcción de lo colectivo. A partir de este último punto de abordaje, se pretende sentir la figura del estudiante/cocinero, quien en la configuración de su ser a través de la cocina va reconociendo su contexto como eje primordial de diferenciación y aprehensión de la cosmovisión; claro, esto se logra a partir de la reflexión sobre sí mismo y sobre su lugar en el proceso del universo.

Este texto es un producto del trabajo realizado con mujeres del Pacífico, cocineras tradicionales (portadoras¹), que se formaron como técnicas en cocina en el SENA. El encuentro de diálogos transcurrió en espacios que se generaron con las portadoras donde prevalecía la palabra y todo giraba en torno a ella; la palabra puesta en la cocina, en los mitos, en los dichos o refranes, en la forma de ver y sentir, de hacer memoria, es decir, la palabra en la vida. En dichos encuentros, se buscaba que las portadoras dialogaran entre ellas, se reconocieran y contaran cómo la cocina ha sido la forma de vivir ante el desplazamiento de sus pueblos. Cuando una de ellas iniciaba su narración, otra enlazaba su historia a través de un ingrediente o una preparación, se sumaba otra relatando las vivencias del fogón en la niñez, una serie de historias que se entrelazaban, ingredientes a la

preparación de la memoria; lo esencial es que ellas no lo hacían en pro de consolidar, ellas narraban su consolidación en la cocina, y cómo su cuerpo y espíritu lograron ganar políticamente espacios en las cocinas del Valle del Cauca.

Lo anterior se fue dando poco a poco en los espacios que se compartieron con las portadoras, unos encuentros que ellas nombraron como los jueves de *corrinche*. Todas las mujeres residen en Cali, desplazadas de sus pueblos por la violencia de la desigualdad, el conflicto armado, la corrupción, falta de oportunidades; pero con la decisión y firmeza de traer su Pacífico en la memoria y palabras, se encontraron mujeres de pueblos y corregimientos del Valle del Cauca, Nariño, Cauca y Chocó.

Este proyecto consistió en dejar de ser solo un observador en las historias de las portadoras, lo que permitió que el investigador se preguntara por su historia de la cocina; esto llevó a un diálogo de voces, y es lo que se pretende lograr en este texto: reflexionar sobre lo que ocurre en los fogones. De esta manera, la estrategia de investigación que se dio en los encuentros es la narración de las cocineras a través de sus experiencias y la palabra de cada portadora. Esto derivó en cuestiones como preguntarnos por el papel de las instituciones en la formación de cocineros en Colombia, en el sentido de si somos responsables y respetuosos de la lengua y del lenguaje de aquellos estudiantes que han crecido y se han formado con otra cosmovisión en sus cocinas.

Esta reflexión plantea resaltar la importancia de la lengua como medio para comunicar el acto social y la pertenencia del sujeto a la cultura² gastronómica. De esta forma se hace énfasis en la relación lenguaje y lengua como forma de construcción e interacción del sujeto con su entorno. Esto nos recuerda a Bajtín (1998), quien afirmaba que el aprendizaje de la lengua solo es posible en escenarios naturales. Sin embargo, la pregunta que nos guía es la permanencia de la lengua del sujeto en otros espacios que no sean naturales. ¿Qué pasa con la lengua de los

1 Este término es el utilizado durante el texto para llamar a las estudiantes de técnico en cocina, debido a que son un grupo de cocineras tradicionales que llevan más de 20 años cocinando y comunicando su cultura.

2 Por *cultura* se entenderán aquellas expresiones que los pueblos producen como eje esencial para trascender.

estudiantes de cocina en un contexto que ha sido permeado por otros discursos?

La identidad en la cocina

Ahora bien, es esencial que el tema de la cocina no recaiga solamente al lugar de comprender las relaciones que se generan en torno a un fogón. La personificación de la cocina de una sociedad no son las recetas; estas son el pretexto para ver las dinámicas que se generan; es la figura del cocinero que se hace indispensable destacar porque representa su mundo a través de los alimentos, su lenguaje, la música, las expresiones gestuales, sus adornos, entre otros, se podría decir que el cocinero logra un tipo de narración esencial en el reconocimiento de la identidad.

Las portadoras reconocen que las dinámicas de la globalización nos han mermado la capacidad de comunicar y reconocernos; sin embargo, consideran que ellas a través de sus fogones transmiten la identidad de sus regiones. En su realidad, en su visión de mundo trabajan con los alimentos, no solo en lo que consideran el alimento como esencia de sobrevivencia humana, sino en lo que ellas sienten ya que en sus manos palpita la tierra de sus ancestros, saborean el tiempo de la generación, y escuchan el porvenir; esto se logra, porque miran (admiran-sienten) su contexto, se reconocen en él para hacerse visibles, así hayan padecido las inclemencias de los desplazamientos.

Las portadoras en este proceso se reafirmaron en la distancia de las nuevas concepciones de cocina, no en técnicas, sino en la representación sin cosmovisión que han dado algunos en el quehacer de preparar los alimentos. Ellas, a través de sus palabras, presentan las voces de sus fogones, cocinan sobre los conocimientos transmitidos por su comunidad, lo que permite que la cocina tradicional sea un territorio de diálogo, porque

[...] la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes

culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación. (Meléndez, 2009, p. 186)

Los relatos y diálogos fueron los que llevaron a preguntar por la esencia de la palabra en sus fogones. Para esto se toma como punto de partida la concepción de identidad que propone el antropólogo argentino Néstor García Canclini, quien explica que la identidad es una construcción que se narra, pero dicho relato aparece cuando hay una apropiación del territorio para marcar la diferencia con el otro.

Por otra parte, desde la hermenéutica, en el sentido de Ricoeur (1997), se establece una relación entre lo narrativo y la experiencia humana del tiempo; el relato cumple la función de imitar la acción humana, para concluir que lo que el relato narra se convierte en una historia. En palabras de intención de este texto, los estudiantes comprenden que lo que relatan ocurre en el tiempo, y todo lo que les ocurre en el tiempo puede ser relatado, siempre y cuando, ellos apunten que el acto de relatar sirve a la comprensión de su ser para la experiencia humana. De esta manera, creemos que las cocineras del Pacífico narran su territorio, su ser, a través de la lengua y el lenguaje que se dan desde sus preparaciones.

¿Por qué la importancia de la lengua en las cocinas tradicionales? Escritos como el *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*, del Instituto Caro y Cuervo; *Esclavos negros en Cartagena y sus aportes léxicos*, de Nicolás del Castillo Mathieu (1982); y *Voces e imágenes del Litoral Pacífico Colombiano*, de Baudilio Revelo (2005), entre otros, ayudan tanto en el entendimiento del significado de muchos términos aportados por los negros en las regiones colombianas, como en la significación del mundo que ellos realizan. A lo que quiero llegar sin profundizar ni debatir en este corto texto, es que desde la fenomenología y tomando a Heidegger (2003), el lenguaje no es la capacidad de expresión del sujeto individual, es un acontecimiento donde circula la vida humana y logra que el mundo llegue a la existencia. Las portadoras vivencian que su lengua está más allá de las regularidades, en este caso, de los

tecnicismos de la cocina moderna, las portadoras en sus diálogos no denotaban, ellas en sus historias aparecen apropiadas del (su) mundo, porque sienten que su lenguaje pertenece a su comunidad y no a un individuo.

Lo anterior nos lleva a ver la relación entre la lengua, lenguaje y sociedad de las comunidades en referenciar sus alimentos, y cómo las dinámicas culturales detrás de las palabras trascienden con el cocinero en la construcción de sí mismo. La antropología estructural con representantes como Claude Levi-Strauss (1968), entre otros, analizaron la alimentación como un lenguaje mediante el cual las sociedades mostraban sus estructuras. Si bien, nos acercamos a la propuesta de estudio de Levi-Strauss, en la que consideramos que la cocina es la estructura de una comunidad, nos distanciamos con el objetivo de percibir el lenguaje de la estructura, y no la estructura como un lenguaje; aún más, consideramos que el lenguaje de la cocina tradicional es el ingrediente único para que se mantenga la identidad de la comunidad. De esta forma, nos acercamos a la propuesta de Jack Goody (1995), quien afirma que el análisis de la comida no debe enfocarse desde la lingüística, sino del uso del lenguaje para la apropiación de la cultura culinaria.

Desde la fenomenología, la poesía es considerada como una experiencia fundadora porque no se limita a denotar lo ya existente; al contrario, trae lo no perceptible a través de la palabra. En los encuentros de diálogo y de cocinar, las portadoras cantan, se escuchan décimas, traen sus dichos, cantan las historias de sus regiones; al cantar o relatar sus historias traen o hacen ver todo aquello que no es perceptible por aquel que no ha sentido y caminado la cocina como ellas lo han hecho a lo largo de sus experiencias. En los diálogos con las cocineras, una de ellas, Nancy Cruz Arboleda, nos comenta: "*Vengo de muy lejos, abriendo camino con mi voz y mi canto para ser escuchada con la melodía y el ritmo que heredamos, para decirles a todos: '¡Aquí estamos y seguimos siendo!'*" (testimonio oral). Lo anterior resalta la tradición, la memoria y el conocimiento ancestral que las lleva a situarse frente al otro, además

de construir un estado que les sirve para interpretar el mundo desde sus palabras. No es la palabra escrita. Es la oralidad, es la expresión que le permite al sujeto narrar su mundo, y poder transmitirlo con la fuerza que da la propiedad del situarse.

En su ensayo, Lácydes Moreno Blanco (2012), "La palabra, hija del fuego", de forma majestuosa en su poética, explica cómo el fuego construyó no solo procesos de cocción sino de representación del mundo: "Y con el fuego vino otro milagro, el balbuceo de las primeras voces que perduran hasta hoy cuando la belleza y la música de las palabras hay que saborearlas" (p. 26). En definitiva, el hombre en sus primeros balbuceos asume la capacidad de comunicar, de comprender los aspectos de su entorno, inicia a nombrar su mundo, por eso, como lo dice Ducrot (2000, citado por Moreno Blanco, 2012), "la cocina llevó a la palabra y la palabra llevó al hombre".

A través de la palabra oral, las poblaciones afrodescendientes han podido conservar la memoria de sus pueblos. Sin embargo, como comunidades lingüísticas reconocen que su entorno está delimitado por la lengua; no obstante, identifican que la construcción de su lengua forma parte de la cosmovisión de sus pueblos y de otros. Dubois (1979) lo expresa de esta manera:

[...] una comunidad lingüística no es homogénea; siempre se compone de un gran número de grupos que tienen comportamientos lingüísticos diferentes; la forma de lengua que los miembros de estos grupos utilizan tiende a reproducir de una manera u otra, en la fonética, la sintaxis o el léxico, las diferencias de generación, de origen o de residencia, de formación, o de profesión y diferencias socioculturales. (p. 30)

En el caso de las portadoras, ellas reconocen que las dinámicas de la sociedad están modificando la percepción y forma de vivir la cocina, que el mercado de la gastronomía y la globalización de ciertos productos han causado un impacto tanto en el léxico de muchas cocineras como en la forma de preparar los alimentos. Y para ellas perder la forma de cocinar desde sus formas de expresión para nombrar

desde los utensilios es perder la memoria colectiva de sus regiones. Por ello, una comunidad lingüística se puede dividir pero no desaparecer desde su construcción, así pertenezca a varias comunidades. Como lo afirma Luz Marina Vélez Jiménez (2012) de la apropiación del lenguaje en la cocina, “aquí el lenguaje se vuelve paisaje y ese paisaje, a su vez, es una invención, una metáfora personal o de grupo” (p. 47).

Y es que el paisaje se recrea en la distancia al escuchar nombrar las preparaciones de las cocineras del Pacífico. En las etiquetas que le dan a sus preparaciones podemos encontrar los rasgos de un lenguaje en la que crean su mundo culinario. Qué es el “sancocho de tripa ahumada de cerdo con queso costeño”, sin la fuerza connotativa de pronunciar cada palabra; la “chicha de boyo de almeja”, “quebrado de banano con queso”, “sango de maíz”, “el arropao”, entre otros, nos sirven para interpretar que las cocinas se recrean, se reconstruyen siempre y cuando las preparaciones no dejen de cocinarse sin las palabras que se han dado en los contextos originarios. Y más aún, en las cocinas de las portadoras no hay tiempo para el silencio, están cocinando y están narrando las historias que transcurren en su medio, esto genera que la narración se vuelva constitutiva de lo que son.

En el mismo sentido, la cocinera y cantaora Lidia Venté expresa: “*Moler, cantar, saber del tiempo, aquel que vibra adentro, no en el de un reloj; es fogón de leña, un pandao bajo la ceniza*” (testimonio oral). Son palabras que construyen el paisaje a través de la memoria, quizás distintos contextos para las palabras, pero siempre las portadoras hablan a partir de la memoria de sus comunidades. La metáfora personal trasgrede los límites, y es así como todos afirman que el eco de la ancestralidad toma nuevos rumbos que sirven para narrarse desde otros contextos; aun así, “tomarse un viche en la madrugada”, no tiene significado si las palabras son concebidas y escuchadas como “teatralización del patrimonio” (García Canclini, 2001).

No obstante, las dinámicas de la posmodernidad han hecho negociar la forma de mantener el conocimiento que se transmite desde la tradición oral al ir

diluyéndose por la urbanización, el desplazamiento a la ciudad, los nuevos valores de la economía, las nuevas formas de percibir, sentir y hacer comunicar a los cocineros tradicionales, entre otros. Esto ha llevado a que recopilaciones, diccionarios, indagaciones e investigaciones desde metodologías a veces alejadas de la realidad de las comunidades guarden cierta parte de la tradición. México es un ejemplo de cómo los recetarios fueron un proceso de identificación, en la que se incluyó la implementación de un vocabulario nacional³.

En la tabla 1 se detallan algunas palabras que las portadoras pronunciaron al momento de cocinar y hablar de su cocina; antes cabe señalar que algunas de las palabras que ellas utilizan deriva de las influencias de vocablos indígenas o de otras regiones, lo que se resalta es la connotación.

En este sentido, es válido preguntarse cómo han guardado las cocineras tradicionales las palabras propias de su región en ciudades que las invisibilizan desde el lenguaje, y le exigen *cepillar*⁴ su forma de hablar; cómo las instituciones educativas dialogan con el saber de las palabras en los fogones, y por ahora ellas han dado respuesta al decir que la cocina es un punto de encuentro consigo mismas en la que construyen el mundo que heredaron. Posiblemente, esto sea porque las dinámicas de la realidad conllevan a dejar una identidad y pertenecer a otra, y la cocina les muestra una forma de pronunciar un discurso que está aliñado con la memoria. Lo que se logró con el diálogo entre las portadoras es que el discurso se volviera un *suceso*, en una temporalidad que sirvió para establecer una narración, en palabras de Ricoeur (1999), el *suceso* es llegar al lenguaje de un universo a través del discurso.

3 José Luis Juárez López (2008) realiza una revisión bibliográfica de la importancia de la cocina en la construcción de la identidad mexicana.

4 En los encuentros con las portadoras, ellas utilizaban de forma sarcástica y jocosa la palabra *cepillar* para referirse a algunas mujeres que pronuncian las palabras de manera refinada o elegante, y olvidando el acento de sus comunidades.

Tabla 1. Palabras de las mujeres negras en su fogón

Almorzada	Cuando se le da abundante comida.
Azotea	Huerta de hierbas que están sobre una plataforma.
Chirle	Agua clara de la segunda extracción del coco.
Pandao	Preparación con pescado que va envuelta.
Pampiao	Plátano asado machucado con piedra de mano.
Mamputo	Plátano pequeño, también se conoce como primitivo.
Tapao	Preparación, se envuelve en hojas de bijao la carne con banano o plátano.
Pripiar	Poner el maíz a remojar.

Fuente: elaboración propia.

La figura del cocinero

El cocinero, al elegir los ingredientes, asume que la alimentación está relacionada con su historia, con lo que es y a lo que pertenece, es decir, el acto de cocinar configura una representación que va más allá del plato, es narrar su participación en el mundo. Lácydes Moreno Blanco (2012) cita a Faustino Cordón: “La actividad culinaria llevó a hablar al homínido, esto es, a percibir en la realidad para comunicar a otros, no seres aislados, ni acciones aisladas, sino el proceso, la relación misma, entre seres” (p. 27). Y esto es lo que nos narraban las portadoras: *“En el pueblo nos relacionamos a través de la cocina, cuando preparábamos algo, siempre se les repartía a los más allegados, eso sí, allá se sirve sin preguntar para quién es”* (Lida Vente, testimonio oral).

Por su parte, Mintz (2003) señala que el hecho de alimentarnos no obedece solo a un proceso de necesidad biológica, sino que van subyacentes otros procesos como la relación entre la cocina y la historia:

[Los] alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo está condicionado por el significado (p. 28).

Entonces podemos afirmar que el cocinero en su quehacer conoce las dinámicas sociales del lugar que quiere representar en sus platos. Lo anterior nos justifica que su función no es solo de cocinar, sino que asume una posición de sociólogo de y en su entorno. Esta es, sin duda, una de las figuras que más se viene destacando de los cocineros, un sociólogo que dé cuenta de las relaciones que se generan en torno a un ingrediente o plato, claro, manteniendo como lo expresa Lácydes Moreno Blanco (2012), lo racional en los gustos del hombre.

De ahí que la cocina nos permite comprender las relaciones sociales que se desarrollan alrededor del fogón. La circulación de alimentos constituye una forma de estructurar las dinámicas sociales entre los grupos. Desde este punto de vista, la función del cocinero tradicional sirve como puente de interacción y comprensión de las comunidades. En este sentido el concepto de función es el de dar sentido y establecer una ruta u orientación.

Retomemos el concepto de función establecido por Robert Merton (1965):

Es cuestión de hecho, y no de materia de opinión. La armazón teórica del análisis funcional debe requerir expresamente que se especifiquen las unidades para las cuales es funcional una manifestación social o cultural dada. Tiene que admitir en forma expresa que una manifestación dada tenga consecuencias diferentes, funcionales y disfuncionales,

para los individuos, los subgrupos y la estructura y la cultura sociales más amplias (p. 40).

En los 17 tomos de la *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*, editada por el Ministerio de Cultura, la literatura sobre la cocina en su gran mayoría es centrada en el estudio de los alimentos, recetas, intercambios culturales, deco-dificación de platos, entre otros. Pero la figura del cocinero y su función dentro de la sociedad ha sido poco visible. Sin embargo, la masificación de la figura del cocinero por los medios de comunicación ha logrado alejar o desvirtuar la función de cocineros tradicionales en la trascendencia y responsabilidad de interpretar e interactuar con las comunidades las regiones.

Lejos estamos de criticar la profesionalización del cocinero, al contrario es una de las actuales características de los cocineros tradicionales que ha modificado el modo que es percibido socialmente. En las ciudades colombianas, la mayoría de los cocineros eran empíricos, pocos obtenían un certificado en algún instituto europeo, esto es relevante porque el discurso del *chef* pretendía la imitación de otro contexto, mientras en las cocinas colombianas el cocinero tradicional formado por la tradición oral de la madre o la abuela, narra y recrea los contextos de sus comunidades. En este punto, las instituciones y universidades que enseñan cocina deben integrar estrategias de aprendizaje, como las narrativas, que interactúen con los conocimientos de los estudiantes, conocimientos que han sido aprehendidos de sus comunidades y que son esenciales para modificar la forma de una enseñanza más inclusiva.

Algunos testimonios de las portadoras nos dan una perspectiva de la constitución de las cocinas tradicionales en el Pacífico colombiano. Norma Elena Arrechea afirma: *“Desde los 10 años comencé a cocinar; mis padres salían de la mina y yo les tenía preparada la comida”*. La abuela y la madre, de Sandra Victoria Mina, le enseñaron la importancia de la cocina: *“Que no tengas zapatos ni vestidos elegantes e incluso plata en los bolsillos, pero eso sí, que estuviera el estómago lleno, así sea de*

chivo y café de maíz”. Para María Adelaida Valencia, sus conocimientos provienen de la curiosidad y del amor por la cocina: *“A mí nadie me enseñó, como a mí me gustaba, miraba a mi abuela y a mi mamá, lo fui aprendiendo”*. Por eso no puede olvidar el plato que la transporta a la niñez: *“sudado de piangua bien coquiado que preparaba mi bisabuela”* (testimonios orales).

Otra de las portadoras, Gladys Esterilla, considera que cocinar es

[...] un conjunto de revoluciones del alma que me regresan a mi niñez, a mis ancestros, al pescado, al fogón de leña; cocinar es un regalo que se da a las personas, es darse uno mismo, en los alimentos que cocina: cocinando me transformo, se exige a sí misma todo. (testimonio oral)

Sin embargo, la estandarización del lenguaje en la cocina, las figuras mediáticas, el alimento alejado de la concepción de su contexto comienza a aliñar otras facetas.

Las cocineras tradicionales cuando se narran, al contar sus historias, nos construyen la imagen del cocinero que no se ha formado por el *boom* mediático. Las cocineras del Pacífico asumieron por necesidades diferentes representar a sus comunidades a través de la cocina. Por eso esbozar una figura del cocinero es hablar desde los sujetos y sus proyectos de vida. Sujetos que a través de la cocina narran la historia, la cultura de sus comunidades; sujetos que tienen claro que su construcción es a partir de sí mismos, pero más importante de la relación con el otro. En palabras de Luz Marina Vélez (2013): *“La identidad no es esa idea del ‘ser’ sino la capacidad, la disposición de nombrar ese ‘ser frente a ‘otro’ ser’, de instalarse y exponerse en el mundo frente a ese ‘otro’ que, de hecho, resulta incierto, rival y letal”* (pp. 174-175).

Veamos algunos de los relatos de las cocineras del Pacífico en relación con la cocina. Erick Flórez comenta: *“Cuando veía la cocina de mi mamá, me daba mucha curiosidad cómo ella picaba, agarraba la cebolla y cómo su sazón inundaba el espacio; desde entonces quise aprender y sigo*

aprendiendo" (testimonio oral). Para ella el gusto culinario parte de la curiosidad de lo cotidiano, el aprender y seguir en los procesos implica que la curiosidad que le genera la cocina es un acto de reconocimiento de la historia cultural. La figura del otro, algún familiar siempre está en la construcción de las cocinas colombianas. Por su parte, Marcelina Rojas Cuero dice: *"Entré a la cocina y aún no salgo, creo que allí permaneceré. La cocina me da plenitud, felicidad; corre por mis venas y va de la mano de mi madre y de mi abuela"*. El "no salgo" implica que el espacio y tiempo en la cocina construya un ser, que le permita conocer, explicar e interpretar las dinámicas a partir de la realidad.

En otros casos, la figura del cocinero se ha construido desde la exclusión racial, Eribertha Riascos nos decía que en sus primeros años en Cali, su quehacer de cocinera era algo sin ninguna relevancia social: *"En ocasiones me llamaban con ese nombre 'María José' tan escuchado desde mi niñez, a veces, con tono despectivo para recordar que mi color es negro"* (testimonio oral). Cabe señalar que figuras de cocineras tradicionales como Maura de Caldas y su restaurante Secretos del Mar, en 1976, se convirtió en uno de los espacios para que la sociedad caleña conociera la cocina del Pacífico, tan desconocida para esa época que la etiquetaban como comida solo de negros. Así, con figuras como las de Maura de Caldas se fueron creando referentes culinarios, en la que se inicia la conformación de una identidad de lo propio en otros territorios.

Paula Andrea Galeano (1997) en el artículo "Sabores de 'negros' para paladares 'blancos'", nos comenta la figura que se construyó en Medellín con las mujeres negras que trabajaban en el servicio doméstico:

[...] las mujeres negras migrantes, tal vez nos permitan sugerir una "etnización" de la economía y del mercado laboral en un contexto en el que se confunden las diferencias sociales con la distinción étnica, lo cual conlleva a la configuración de

un estereotipo construido con una representación social de mujer negra que está asociada a la servidumbre. (p. 388)

Lo anterior nos da un panorama de la exclusión de la figura de las cocineras negras en un contexto nacional que ha de-construido la función social de los cocineros tradicionales, pero que también ha sido una forma de ir reconociendo la diversidad de los fogones colombianos; se suma los tímidos aportes de los últimos gobiernos en la pervivencia de los conocimientos tradicionales.

Retomemos la voz de las portadoras que han guiado esta reflexión. Otras vieron la cocina como cimientos para nuevos procesos, Andrea Olave dice: *"Llegué a Cali por razones del corazón que la mente no entiende. Aquí, mis hijos crecieron y me aferré a la cocina como los raizales de los manglares se fijan en las rocas"* (testimonio oral). Es cierto que la mayoría de las portadoras vieron en la cocina una forma de mejorar los ingresos económicos, pero también es necesario afirmar que al mostrar sus platos, desde el comienzo asumieron que estaban narrando y construyendo sus comunidades en la imaginación del otro; tal como lo señala Galeano (1997), las mujeres negras no solo se adaptan para la subsistencia material sino también afectiva.

La imagen social del cocinero se ha ido transformando de manera rápida en los últimos años en la sociedad colombiana. Factores como la profesionalización, la imagen del *chef* de televisión, las escuelas de cocina y su moda culinaria han hecho que las cocinas tradicionales sean más visibles. La búsqueda de lo propio no se ha generado por la pérdida de lo tradicional, es el autorreconocimiento lo que ha tomado fuerza tanto en los cocineros tradicionales como en el comensal para leer un discurso de la historia a través de lo que cocina y come.

Al regresar a la pregunta por el papel de los cocineros en la formación de la identidad nacional, notamos que es un tema al que no se le ha dedicado suficiente espacio. A excepción de

México, que en su gran obra fundacional del discurso culinario, *Cocinero Mexicano*, publicado en 1831, ya se atendía a la función de la cocina como elemento integrador de la nación. En Colombia se destacan textos con igual ímpetu como *El cultivador Cundinamarqués*, de 1832; el *Manual de cocina y repostería*, de 1853 y 1874; y el recetario *El estuche* (1882). Los anteriores libros sirvieron, como lo ha demostrado Laura Catalina García Mera (2014), en el análisis del papel de la comida y la cocina en la construcción y consolidación de la identidad nacional colombiana en el siglo XIX.

Estos estudios promueven los libros de cocina como modo de construcciones identitarias, en las que consideran la función e importancia de la literaria culinaria y las recetas como forma de reconocimiento, pero el estudio sobre el autor-cocinero como una figura *intelectual* ha quedado a un lado. Laura García (2014) nos indica las transformaciones de la nación desde la cocina colombiana:

La comida no solo se empieza a reconocer por su procedencia dentro del territorio colombiano, sino que, a medida que el origen cobra mayor valor social, los alimentos y preparaciones locales adquieren visibilidad y se vuelven referentes nacionales. La reivindicación de los elementos pertenecientes al país y oriundos de la nación se evidencia en la cocina una vez que las regiones empiezan a ser protagonistas de preparaciones y platos y los productos locales se convierten en la base de las recetas. (p. 87)

A modo de conclusión

Por ahora, podemos concluir que la relación entre el lenguaje y la cocina aparece como un escenario comunicativo que guía una forma de comprensión de nuestra experiencia con el mundo, por eso la importancia del aporte hermenéutico a partir del grado de discurso oral o escrito que aparece como *suceso* en el discurso

del estudiante o del docente en la pedagogía sobre la cocina.

Entonces, la afirmación de que la oralidad es una construcción del ser en las cocineras del Pacífico no es inequívoca, debido a que las expresiones orales y formas de percibir las dinámicas de las cocinas son visibles porque están narrando a sus comunidades a través de una memoria colectiva. Y ellas como sujetos de conocimiento están dando a comunicar la cosmovisión por la cual perviven sus pueblos. Claro, esto adquiere una profunda importancia cuando el valor social no sea solo en sus comunidades, sino fuera de ella.

El diálogo con las portadoras afirmó que la cocina se configura como otra forma de sentir y comprender el mundo, no solo es preparación, el valor trascendental de la palabra en el fogón permite que los cocineros den cuenta de la realidad originaria. En este sentido, la oralidad de los estudiantes en cocina, y de los cocineros en sus regiones constituyen la construcción cultural del país; y esto hace necesario que se involucren en los procesos de investigación de la academia. En ese sentido, nuestra pregunta, para una próxima indagación, consiste en investigar si las instituciones que imparten educación sobre cocina, y más específico, cocina colombiana, mantienen y respetan el léxico propio del fogón de los estudiantes; o por el contrario, estamos incentivando a pronunciar palabras como: *baguette*, *bacon*, *bechamel*, *carpaccio*, *catering*, *ossobucco*, entre otras.

¿Será que nuestras estudiantes cocineras se narran o construyen discurso incorporando dichas palabras? Por ahora, concluimos que las cocineras tradicionales en la formación que se dio con ellas representan en sus preparaciones una forma de ver el mundo en sus regiones, y que lo hacen desde sus preparaciones, pero lo viven en su lenguaje. Todas utilizan los productos con los cuales se adhieren a su cosmovisión. Por eso, la figura del cocinero tradicional en la construcción de la identidad de su región representado en

sus platos pasa primero por la construcción de su identidad; la cocinera se representa en los ingredientes elegidos, porque han significado formas de analizar su mundo; en otras palabras, la cocina se convierte en forma de narrar: explicar y comprender el mundo. Resignificar, porque ellas mismas han comprendido que la identidad no es acumular sucesos o recuerdos en torno al fogón de sus abuelas, han comprendido la cocina de sus abuelas desde las dinámicas actuales sin llegar a anacronismos. Toda esta reflexión se genera desde el lenguaje, el acto de hablar nos llevó a sentir y comprender el lenguaje en otra relación como es la cocina.

En este sentido, es necesario que la pedagogía sobre la formación de los cocineros en pro de un reconocimiento culinario nacional debe iniciar por la significación del lenguaje de los estudiantes sobre lo que cocinan, porque la esencia de la cocina para el hombre es un acto de habla, y retomamos el acto de habla de Ricoeur (1999) como un aspecto ético: “Al hablar, me comprometo a dar significado a lo que digo según las reglas de mi comunidad lingüística. Al tomar la palabra, renuevo el pacto implícito en el que se funda dicha comunidad” (p. 51).

Reconocimientos

El presente artículo de reflexión se inscribe al proyecto *Identidad en la cultura a través de la cocina y la lingüística* de la Unidad de Investigación Sennova del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, Centro de Gestión Tecnológica de Servicios, Valle del Cauca.

Referencias bibliográficas

- Bajtín, M. (1998). *Estética de la creación verbal*. Ciudad de México: Siglo XXI.
- Del Castillo Mathieu, N. (1982). *Esclavos negros en Cartagena y sus aportes léxicos* (vol. 62). Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Dubois, J. (1979). *Diccionario de lingüística*. España: Alianza editorial.
- Ducrot, V. E. (2000). *Los sabores de la historia*. Buenos Aires: Editorial Norma.
- Flórez, L. (1983). *Manual del Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia (ALEC)*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Galeano, P. (2012). Sabores “negros” para paladares “blancos”. En R. Delgado, D. Gómez y G. Negrete-Andrade (comp.), *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (tomo 15, pp. 355-364). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- García Canclini, N. (2001). *Culturas híbridas. Estrategia para entrar y salir de la modernidad*. Buenos Aires: Paidós.
- García Mera, L. C. (2014). Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 65-93.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.
- Heidegger, M. (2003). *Ser y tiempo*. Madrid: Editorial Trota.
- Juárez López, J. L. (2008). *Nacionalismo culinario: la cocina mexicana en el siglo XX*. Ciudad de México: Conaculta.
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Antropología estructural*. Buenos Aires: EUDEBA.
- Meléndez Torres, J. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Revista Estudios sociales* 17, 181-204. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/scielo.php>
- Merton, R. K. (1965). *Teoría y estructura sociales*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2012). *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/>
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ciudad de México: Ediciones de la Reina Roja, S. A. de C.V.

- Moreno, B. L. (2012). *BBCTC. Palabras junto al fogón: Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas* (vol. 14). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Revelo, H. B. (2005). *Voces e imágenes del litoral pacífico colombiano*. Cali: Feriva.
- Ricoeur, P. (1995). *Teoría de la interpretación*. Ciudad de México: Siglo XXI.
- Ricoeur, P. (1997). *Autobiografía intelectual*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Ricoeur, P. (1999). *Historia y narrativa*. Barcelona: Paidós.
- Vélez J., L.M. (2012). Tres herencias gastronómicas. En R. Delgado, D. Gómez y G. Negrete-Andrade (comp.), *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (tomo 15, pp. 43-68). Bogotá: Ministerio de Cultura.

