



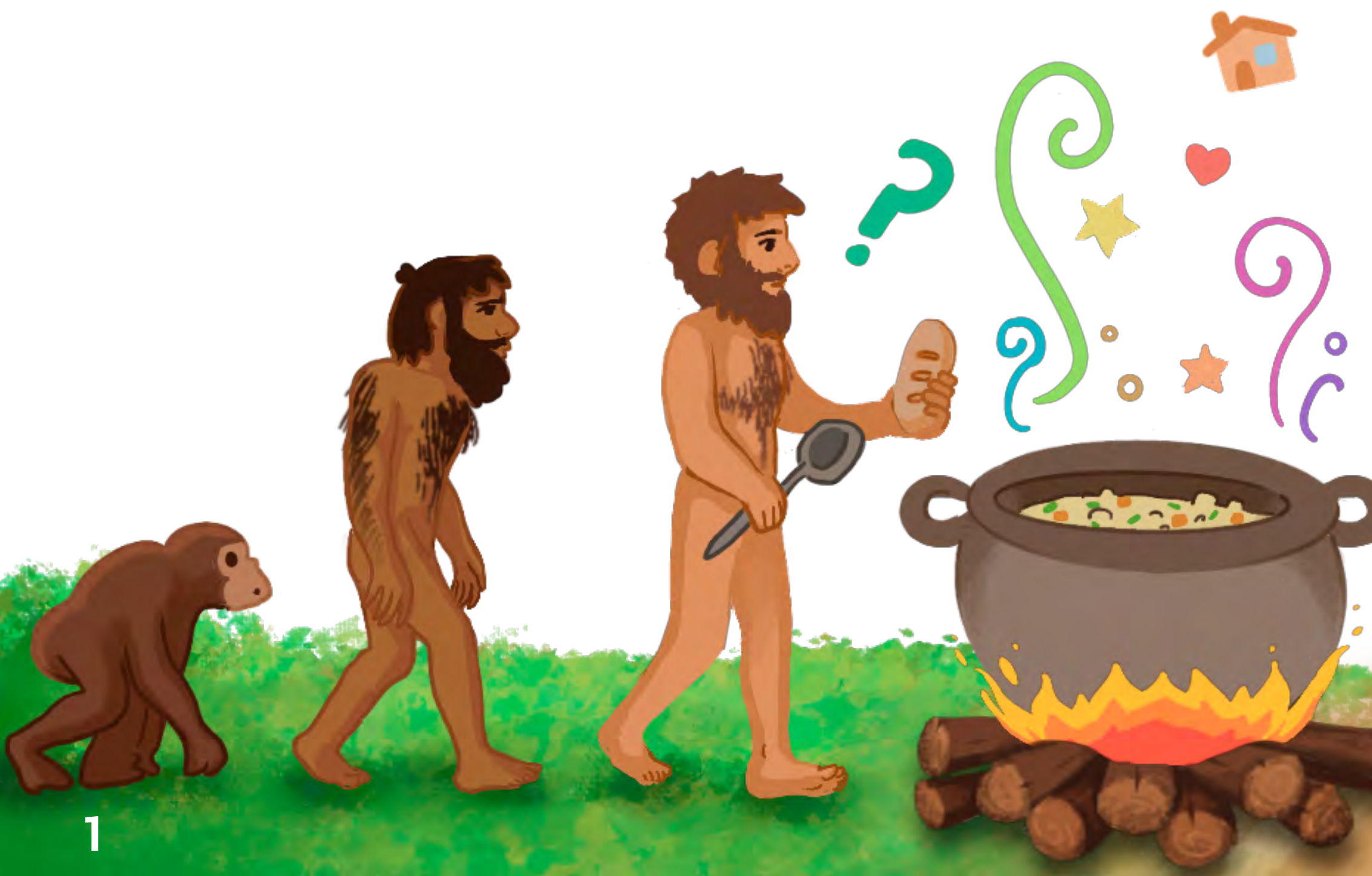
IDENTIDAD CON ORIGEN GASTRONÓMICO

Laura Camila Cervera Iriarte

Desde que la humanidad pasó de ser nómada a sedentaria, el modelo de vida cambió, así como sus pensamientos y el sentido de la sociedad. Desde el descubrimiento del fuego como protector y fuente de calor, no solo para el cuerpo, sino también para la cocción de las carnes de caza, los grupos de humanos empezaron a reunirse alrededor del crepitar de las llamas y en las cercanías de fuentes hídricas para formar lo que serían las primeras civilizaciones.

De allí en adelante, la sociedad se fue alimentando de saberes, experiencias, tradiciones y hábitos que también generaron cambios en la forma del consumo de los alimentos. Crearon herramientas y elementos de cocina a partir de lo que la tierra les ofrecía, inicialmente madera, luego piedras de distintas formas y tamaños, el barro con el que diseñaron platería y recipientes; posteriormente, habiendo domado el fuego y la minería, los metales pasaron a ser parte del quehacer.

Es entonces cuando, a partir de la fabricación de elementos y alrededor del momento de la cocción, surgen actos de socialización en los que poco a poco se fueron determinando reglas, preceptos e incluso se fue seccionando la estructura de la comunidad. Se creó todo un universo cultural entorno a la alimentación y sus actividades complementarias. La cocina, al ser de carácter práctico, pero también dotado de una amplia narrativa, crea memorias y con ellas el legado y herencia de los ancestros que sentaron las bases de lo que hoy son las cocinas tradicionales.



“Uno no es de donde es, sino de donde quiere ser”

Benito Taibo, 2011

Según la Política de salvaguardia de las cocinas tradicionales, estas tienen una característica particular, que realmente es de las que más peso tiene al hablar de identidad, ya que forja un sentimiento de arraigo a una tierra, a un ambiente en específico donde se dan alimentos con significancia para las familias, ya sea porque son fuente de ingresos o símbolo de tradiciones ancestrales que se comparten con todos los integrantes. Por este motivo, le confiere a las cocinas tradicionales la característica de ser cohesionadora, que mejor recuerdo que una finca o una casa, en donde todos cumplían una función para llegar a un mismo punto, sentarse todos en una misma mesa a compartir los alimentos, los relatos e historias de lo que algún día fue y ya no es más.

Incluso esa conexión puede ser tan fuerte y memorable que se evoca a ese lugar, estando en uno muy lejano. Ese recuerdo es producto de los aromas y sensaciones que emanaron las comidas desde el primer bocado, transporta automáticamente a una época, una edad (muchas veces la infancia), ese recuerdo sensitivo produce que uno quiera decir: “Eso es de mi tierra”. Lo anterior genera la seguridad de pertenecer a un grupo, por pequeño o grande que sea, siendo naturalmente humanos y seres sociales, el objetivo es ser parte de un algo que se comparta con un alguien, es “echar raíces”, es sentirse identificado cuando mencionan un plato típico y asociarlo directamente con el lugar, con la cultura, con la historia.



Ilustración: Carolina León Ortíz