

RESEÑA

**El sistema culinario antioqueño
y demás colaciones: una mirada
desde Julián Estrada Ochoa**

Carlos Amórtegui Úsuga
Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Vol. 5, N° 9-10

Julio - diciembre 2018 / Enero - junio 2019

e-ISSN: 2422-0795



QUIRÓN

Revista de estudiantes
de Historia



QUIRÓN

Revista de estudiantes
de Historia



El sistema culinario antioqueño y demás colaciones: una mirada desde Julián Estrada Ochoa*

Carlos Amórtegui Úsuga**

Muchos han sido los libros e investigaciones que se han realizado referente a la cocina antioqueña, textos que vienen desde antaño y otros un poco más recientes. Un ejemplo fehaciente de ello fue la matrona paisa Sofía Ospina de Navarro¹, quien a lo largo de sus 82 años de vida dejó un amplio legado sobre la tradición y características de la mesa que se sirve entre las montañas perdidas que nacieron de la formación rocosa mal llamada *batolito*.

Como si fuera poco, Tomás Carrasquilla² y el sabio Lisandro Ochoa³ también hicieron sus acotaciones referentes al tema, construyendo un repertorio parcial que en la actualidad permite vislumbrar una alacena rica en carbohidratos sumado a un sinnúmero de preparaciones con herencias indígenas, africanas y por supuesto, españolas.

*Recibido: 17 de marzo de 2018. Aprobado: 12 de septiembre de 2018. Modificado: 10 de enero de 2019.

**Comunicador social de la Universidad Católica Luis Amigó (Medellín, Colombia); estudiante de la especialización en Educación, Cultura y Política en la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (Colombia). Correo electrónico: carlos.amortegui@hotmail.com

1. Una de sus composiciones más icónicas fue *La buena mesa*, un recetario que brinda las medidas exactas de platos tanto antioqueños como internacionales.

2. Hace su aporte con *Frutos de mi tierra*, una novela costumbrista que relata el diario vivir de los antioqueños desde un entretejido de historias particulares.

3. Varios textos fueron representativos, entre ellos *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*, donde a manera de crónica cuenta la historia fundacional de Medellín.



Recapitulando todo el sistema cultural anteriormente nombrado, aparece el antropólogo Julián Estrada Ochoa con *Fogón antioqueño*, una interesante obra publicada en el 2017 compuesta por 137 hojas suficientes para exaltar la imaginación del lector, pues la investigación realizada posee un amplio componente narrativo indispensable a resaltar en esta reseña, tal y como en su época lo hicieron Ochoa, Carrasquilla y Ospina.

“Metí una galleta al horno y me salió un mojicón. Hace treinta años que inicié con mi trajín como periodista culinario, cuando este género apenas comenzaba a hacer hervores; hoy el tema está en todo su esplendor”⁴, así es como comienza el prólogo de este trabajo que promete dar algunas luces sobre el origen de lo que llamamos cocina antioqueña.

Antes de continuar, se hace importante elevar una cuestión que está en boca de muchos investigadores sobre si realmente la *bandeja paisa*, tal y como se conoce, representa o no la naturaleza de la región que hace apología a este gentilicio ficticio. ¿Será que realmente este emplatado viene desde tiempos ancestrales? ¿Será un invento comercial y turístico que enaltece el supuesto *mito de la raza paisa*?

Dudas como estas pueden ser resueltas en el libro con su meticulosa descripción de los procesos desarrollados en el departamento desde el momento de su conformación hasta la contemporaneidad. A propósito, para los lectores curiosos que hallaron en la primera pregunta de este repertorio el concepto de *ancestralidad*, surge desde la presencia del frijol en la preparación, ya que es una semilla presente y consumida por excelencia en la población indígena que habitó en el Valle de Aburrá.

1. Fogón antioqueño, una aproximación historiográfica

Entendido como un texto interpretativo que brinda aproximaciones sobre las diferentes reestructuraciones que ha sufrido el sistema culinario paisa a lo largo de su existencia, *Fogón antioqueño*, a comparación de publicaciones como *La cocina tradicional paisa* del historiador colombiano Luis Gonzaga Rivera Herrera, carece de una profundización histórica con relación a los procesos de apropiación de los insumos culinarios llegados del exterior y

4. Julián Estrada Ochoa, *Fogón antioqueño* (Bogotá: Fondo de la Cultura Económica, 2017), 11.



que en la actualidad enriquecen la cocina antioqueña. Asimismo, no genera un seguimiento meticuloso sobre las verdaderas raíces de algunos de esos ingredientes que se han asumido en el presente como autóctonos de este territorio.

Adicional, el texto de Luis Gonzaga Rivera ofrece un manual de preparaciones integrado donde sugiere recetas comunes que han hecho parte del repertorio de la cocina que dejó como resultado la conquista europea en América: tamales, sopas, salsas, encurtidos, envueltos, ensaladas y demás platos que oscilan entre el dulce y la sal, apartado que *Fogón antioqueño* no ofrece más que como una simple mención de algunas elaboraciones caseras.

Aun así, y como una aproximación etnográfica de la mesa paisa, el componente problemático de *Fogón antioqueño* consiste en identificar mediante el uso de una radiografía expositiva las características culinarias del departamento dividido en nueve subregiones con idiosincrasia propia, cuyos ejes transversales culturales aportan significativamente a la consolidación general de una tipología de mesa que se identifica primordialmente por el uso de semillas y carnes.

También es de rescatar que Estrada parte desde su experiencia como investigador y periodista en el campo culinario para brindar aportes que sintetizan las curiosas combinaciones que se tejen desde la cotidianidad antioqueña tan polivalente y profusa. Principalmente, el antropólogo busca seducir con fines de que sea el mismo lector quien explore por sus propios medios el panorama gastronómico que describe en cortas líneas.

2. ¿Qué de novedoso tiene el enfoque de análisis de la publicación?

Indudablemente, el aspecto novedoso que ofrece el enfoque de análisis de *Fogón antioqueño* se ubica en el rastreo que se realiza sobre el origen de algunos de los insumos básicos de la cocina paisa y sobre cómo son preparados en la actualidad, atendiendo además a la incursión de productos extranjeros que han ido configurando coherentemente tanto los sabores como las preparaciones de algunos platos.

En cuanto a esto último se refiere, el texto apunta a los procesos sociales que se generaron especialmente en Medellín tras la llegada de los foráneos, en cuyas alforjas traían consigo mismo especias, licores y técnicas culinarias, generando un sincretismo cultural entre Antioquia y países como Suiza, Estados Unidos, Francia, Bélgica e Italia, respectivamente.



Otro plus que ofrece el libro radica en el debate interno que se crea a partir del imaginario popular que se ha ido construyendo en el tiempo con relación a las costumbres del territorio montañoso, creencias que acobijan desde lo religioso hasta lo gastronómico, como es de esperar. El debate oscila entre lo que se cree y lo que es verídico, lo santo y lo sacro. Lo socialmente aceptado y lo oculto por conveniencia propia.

Todo esto se concentra en la intención de desmitificar un seriado de concepciones erróneas que se tiene sobre los habitantes de Antioquia, en una tarea que intenta hacer notar cómo realmente sus habitantes han tenido que abrirse paso entre las selvas para edificar viviendas, domesticar animales y... ¡Armar fogones en leña!

Finalmente, la obra se convierte en una guía indispensable para conservar la memoria patrimonial de un mito abnegado que se extiende hasta las entrañas mismas de Colombia. “[...] Las cocinas de los pueblos viajan, pero viajan muy mal. Quiero decir que, actualmente, uno puede comer de todo y en todas partes, pero la calidad de lo original sigue siendo muy cuestionada”⁵.

Bibliografía

- Carrasquilla, Tomás. *Frutos de mi tierra*. Medellín: Librería Nueva, 1896.
- Estrada Ochoa, Julián. *Fogón antioqueño*. Bogotá: Fondo de la Cultura Económica, 2017.
- Ochoa, Lisandro. *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín: Escuela Tipográfica Salesiana, 1848.
- Ospina de Navarro, Sofía. *La buena mesa: Sencillo y práctico texto de cocina con medidas claras en los ingredientes*. Medellín: Novena Edición, 1933.
- Rivera Herrera, Luis Gonzaga. *La cocina tradicional paisa*. Medellín: Editorial ITM, 2013.

5. Estrada Ochoa, *Fogón antioqueño*, 101.



QUIRÓN

Revista de estudiantes
de Historia