



Esther Sánchez Botero y Ocarina Castillo D'Imperio: *Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos*. Bogotá, Fundación BAT Colombia, 2020, 560 pp.

IVANOVA DECÁN GAMBÚS

ACADEMIA VENEZOLANA DE GASTRONOMÍA (AVG)

CARACAS-VENEZUELA

idecang@gmail.com

Nº 52

REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Colombia y Venezuela: *Historia, Alimentación y Saberes compartidos* se titula el libro que reúne los trabajos de investigación de la colombiana Esther Sánchez Botero y la venezolana Ocarina Castillo D'Imperio, centrados en las despensas y las manifestaciones culturales vertebradas por la alimentación en su país de origen. La Fundación Bigott (Venezuela) y la Fundación BAT (Colombia) editaron esta publicación en la cual, desde perspectivas antropológicas, históricas y sociales, se explora y se discurre sobre la mesa que perfila y conecta a dos naciones latinoamericanas separadas y unidas por 2.219 kilómetros de frontera.

Los recorridos por los sistemas alimentarios de Colombia y Venezuela que estudian Sánchez y Castillo comparten trayectos similares. Trazan las rutas del viaje, los alimentos y las formas de consumirlos de los pobladores originarios, los encuentros y desencuentros con conquistadores y colonizadores españoles en los ámbitos de la comida, la presencia de los esclavos africanos y sus aportes a modos y sabores de cada país, los desarrollos de los regímenes alimentarios, las singularidades de las cocinas regionales, la configuración de estructuras del gusto y las particularidades que durante el siglo XX y las primeras décadas de la actual centuria permiten distinguir una cocina colombiana y una cocina venezolana. Si bien como antropólogas

Sánchez y Castillo comparten criterios semejantes al abordar el tema alimentario, hay diferencias en sus enfoques que se suman a aquellas inherentes a los países objeto de estudio.

En el capítulo “Colombia: cocinas de la añoranza,” escrito por Sánchez Botero, la autora hace hincapié en la importancia medular de las cocinas tradicionales y la necesidad de resguardarlas como expresiones de identidad local, regional, nacional y patrimonio de valor superlativo. La variedad climática, los pisos térmicos y la gran diversidad biológica del territorio colombiano han hecho posible el acceso a una despensa plural que, a lo largo de los procesos de desarrollo cultural y social, le han dado forma y sello a su *corpus* culinario. Frente a la necesidad imperativa de conocer, valorar y preservar las costumbres ante mesa y fogón, los cambios acarreados por la modernización y la globalización son percibidos por Sánchez como factores de distracción y confusión que han llegado incluso, a imponer modelos y maneras de relacionarse con la comida ajenas al gentilicio colombiano. Marcando distancia de algunas expresiones de la llamada “alta cocina” o “cocina de autor” —de gran visibilidad dentro del escenario gastronómico actual de Colombia— Sánchez Botero invita al lector a la mesa generosa de la culinaria colombiana, ofreciendo un variado repertorio de platillos típicos y regionales, bebidas ancestrales, sabores y saberes que perfilan la “colombianidad” en sorbos y bocados. El espíritu nacionalista se cuele en estos textos que despliegan un panorama amplio de la realidad alimentaria de Colombia, identificando y caracterizando los hilos que tejen ese colosal tapiz, multisápido y multicolor, que es su cocina.

En la parte que escribe Ocarina Castillo D’Imperio, en el capítulo denominado, “Venezuela: comer y convivir,” sin dejar de lado la mirada antropológica y con una manifiesta voluntad historiográfica, Castillo construye un relato poliédrico y ambicioso sobre la conformación del sistema alimentario del país, desde sus orígenes hasta el presente. Recorriendo un trayecto semejante al de su colega colombiana, la académica venezolana nos pasea por las bondades de un territorio biodiverso y nos descubre una despensa variada, así como las especificidades regionales y el intercambio cultural que tuvo lugar, tanto por la cuantiosa inmigración europea que llegó al país en el siglo pasado como por la apertura derivada de la explotación petrolera, factores determinantes en la configuración de sistemas de cocina abiertos, acceso y diálogo con productos, técnicas y prácticas alimentarias que se incorporaron al discurso de la comida en esta geografía.

Este macerado de circunstancias habría favorecido que, en el caso venezolano, tanto los modos de alimentarse como las formas de expresarse

en el plato estuvieran sujetos a procesos incesantes de redefinición y adaptación que reflejarían los cambios en hábitos y preferencias en el consumo generados por esa hibridación, asumida y asimilada como otro elemento identitario. En tal sentido, la habilidad para pensar y cocinar fuera del molde, para dialogar con otras culturas gastronómicas, no solo facilitó el intercambio, sino que, paradójicamente, ha fortalecido las identidades. Tan es así que hoy vemos cómo la llamada “cocina de la diáspora” se erige en bandera del terruño y vehículo de auto representación. De este modo, Castillo pone de manifiesto la singular manera del venezolano de asumir las tradiciones culinarias, mostrando quizás que la identidad —como señala Montanari— “no existe en el origen sino al final del recorrido.”

Las autoras suscriben un capítulo final de integración que es, sin duda, uno de los aportes más valiosos de este libro, en especial para el estudio y la comprensión de esa “mesa” que une y separa a Colombia y Venezuela. Tradiciones culturales similares de las poblaciones originarias en zonas fronterizas, así como despensas y modos de alimentarse compartidos; retóricas culinarias que caracterizan el consumo de productos como el maíz, la yuca, los frijoles y los tubérculos en cada país y reflejan las diferencias de gustos, técnicas, modos y significados, tal como sucede con dos panes ancestrales y comunes: la arepa y el casabe. Los acentos específicos de las culturas alimentarias, los desarrollos industriales en los ámbitos de la alimentación y la actividad agropecuaria, las maneras de discurrir ante el plato en tiempos de modernización y contemporaneidad muestran un panorama amplio y diverso de las formas de expresarse a través de un lenguaje tan definitorio como la comida.

Los dos recetarios propuestos por Sánchez y Castillo, diez fórmulas de Colombia y diez de Venezuela, le entregan al lector una primera impresión de las coincidencias y los contrastes, reflejados en las especificidades de cada repertorio culinario y los matices de la comensalidad. El glosario y la bibliografía especializados son herramientas de gran utilidad para los investigadores. *Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos* es una publicación cuidada, bien estructurada y apropiadamente ilustrada, con una dirección editorial lúcida y articulada que logró orquestar una obra sustantiva, acoplando dos estilos y dos visiones para servir esa mesa binacional que arroja tantas luces sobre aquello que comemos, cómo y por qué lo comemos. Lo que somos.