

Del barro al metal: transformaciones de la cocina antioqueña

Por: Carlos Mario Cano Restrepo / carlosmario.cano@upb.edu.co



Los electrodomésticos
y el ingreso de la mujer
en el mundo laboral
transformaron las prácticas
campesinas de alimentación.

De salar la carne a guardarla en la nevera, del trueque veredal a comprar víveres en el supermercado, de las vasijas de barro a las ollas metálicas. Los campesinos antioqueños transformaron las técnicas para conservar y preparar sus alimentos y, de paso, derribaron las ideas con las que el Semillero Culturama inició su investigación.

“Esos cambios nos bajaron el ánimo. Pensábamos que íbamos a encontrar algo más artesanal e intuitivo”, reconoce Tatiana Navarro López, estudiante de décimo semestre de Diseño Industrial y coinvestigadora del proyecto ‘Preparación y conservación de alimentos: experiencias en dos municipios de Antioquia.’



Fotos: Cortesía Grupo de Investigación



La confianza en las investigadoras fue la llave de ingreso a las cocinas de las veredas El Silencio, La María y El Zancudo. Para las mujeres campesinas este es un espacio íntimo y familiar.

El ingreso de la mujer campesina en el mundo laboral disminuyó, en gran porcentaje, la posibilidad de que las familias se reunieran para comer.

La decepción se extendió hasta sus compañeras María José García Vélez y Daniela Ibáñez Gutiérrez. ¿Por qué?

Las tres recorrieron las cocinas de las veredas El Silencio, en Hispania, y La María y El Zancudo, en Fredonia. Su sueño era encontrarse con las técnicas ancestrales para conservar alimentos y hallar las fórmulas secretas de las abuelas.

Por fortuna, no todo estaba perdido. La arepa hecha en casa y la leche tomada directamente del ordeño se mantienen como prácticas tradicionales del campo paisa. “Otro de los aprendizajes de la investigación es que no importa la clase social, hay alimentos que compartimos todos: frijoles, mondongo y sancocho nos identifican como cultura”, añade Daniela.

Según la docente e investigadora Sandra Vélez Granda, sus estudiantes pasaron del romanticismo bucólico al análisis para identificar los cambios causados por la inserción de la mujer del campo en el mundo laboral y el ingreso de los electrodomésticos a sus casas.



COCINA DE ANTAÑO

Técnicas de conservación de alimentos que aún se usan

Sur Oeste Antioqueño

- **Ubicación:** Zona rural de Hispania y Fredonia
- **Clima:** ☀️ 22°C
- **Actividad en la zona:** 🐄 🌾 🍷

- La nevera se identificó como el electrodoméstico principal para la preservación de alimentos.
- Insertar el cilantro en un vaso con agua.
- Envolver el cilantro en papel periódico o de cocina, después guardarlo en una bolsa plástica.
- Guardar el cilantro dentro de una bolsa plástica, luego inflar con aire y cerrar.

La recursividad en la conservación de alimentos es cada vez menor; la influencia de la tecnología ha provocado que algunas prácticas anteriores desaparezcan y se alejen profundamente de la tradición.

HISPANIA

Vereda El Silencio

FREDONIA

Vereda la María

Vereda el Zancudo

CUARTETO DE ALIMENTOS

- Frijoles
- Sancocho
- Ajiaco
- Mondongo

53%
8%

En ambas regiones, algunos habitantes tienen huertas en sus casas, espacios pequeños entre los 2 y 3 m², donde siembran por lo general cebolla de rama, cilantro, tomate y plátano. Alimentos que están presentes en la mayoría de sus preparaciones.

Fogón de gas

Fogón de leña

Utiliza los dos

Tiempo

Salud

Factores para disminuir el uso del fogón de leña

TÉCNICAS DE COCCIÓN

- **HERVIDO**
- **ASADO**
- **FRITO**

Sabor

Factor por el cual muchas familias no lo abandonan

“Uno nota, uno se va acostumbrando pero uno nota cuando uno cocinaba con leña los alimentos quedaban como tan buenos, como con tan ‘buen sabor’.”
Doña Elvira

UTENSILIOS

- MINUTERA
- ARROCERA
- PARRILLA
- MÁQUINA DE MOLER
- LICUADORA

- Olla a presión. Economiza tiempo en la preparación
- Simplifica la preparación del arroz
- Vital para asar las arepas en fogón de gas o de leña
- Utensilio tradicional para moler el maíz para la preparación de arepas y mazamorra
- Preparación de jugos cuando tienen las frutas necesarias.



La nevera partió
en dos la historia
de la conservación
de alimentos
en el campo antioqueño.



Lo que comenzó como un trabajo de grado de Tatiana Navarro López, Daniela Ibáñez Gutiérrez y María José García Vélez se convirtió en un proyecto del Semillero de Investigación Culturama acompañado por las docentes Coppelia Herrán Cuartas y Sandra Vélez Granda.

Utensilios que dan razón de transformaciones

“La nevera partió en dos la historia de la preservación de los alimentos en estos contextos”, precisa Coppelia Herrán Cuartas, docente y coinvestigadora del proyecto adscrito a la línea de Cultura material del Grupo de Investigación de Estudios en Diseño (GED). A este electrodoméstico se sumó el fogón a gas, la olla exprés y la olla arrocera.

La velocidad llegó a este espacio de los hogares rurales. Aun así, el sabor que le da la leña a los alimentos y el aroma de los envueltos en hoja de bijao vuelven con nostalgia en los resultados de esta investigación.

“A muchos que entrevistamos nos recalcan que dejaron el fogón de leña con tristeza, pero lo hicieron para economizar tiempo y por asuntos de salud”, aclara Tatiana, quien añade que la paradoja de tener nevera –pero mantenerla vacía– se debe a las precarias condiciones económicas de los campesinos de estas veredas, quienes mercan y cocinan para el diario.

Pese a la austeridad, las cocinas tradicionales convierten en objetos de exhibición sus utensilios cotidianos. Según Coppelia, la regla general es que aprovechan las paredes para colgar estos enseres que –de lo brillantes e impecables– no parecen de uso diario.

“A partir de todo esto conocimos la forma en que ellos ven ese espacio, desde la preparación hasta el consumo. Este es un ‘gancho’ muy válido para entender el porqué de sus usos, y para diseñarles de acuerdo con ello”, añade Tatiana.

Más allá de la posibilidad de diseñar un producto, el fin de esta investigación era –en palabras de la profesora Sandra– que las estudiantes se preguntaran sobre el mundo, su disciplina y otras disciplinas. “Así pueden, en un futuro, responder otras inquietudes y tener compromiso social”, concluye la investigadora.

**“Los diseñadores somos los encargados de la creación de la cultura material en el mundo contemporáneo”,
Sandra Vélez Granda. Docente investigadora del Grupo de Investigación de Diseño Industrial.**

Ficha técnica

Nombre del proyecto: Preparación y conservación de alimentos: experiencias en dos municipios de Antioquia.

Palabras clave: Alimentación; Utensilios de cocina; Cocina antioqueña.

Grupo de investigación: Semillero Culturama. Grupo de Investigación de Estudios en Diseño (GED).

Escuela: Arquitectura y Diseño.

Líder del proyecto: Sandra Marcela Vélez Granda
Correo electrónico: sandra.velez@upb.edu.co