

# ¿A qué sabe Colombia?

Documental producido por:  
**Laura García Mera**  
**Juanita Solanilla Macareno**



UNIVERSIDAD DEL ROSARIO

## Tabla de contenido

1.	Sinopsis.....	2
2.	Objetivo .....	3
3.	Tratamiento.....	3
3.1	Narrativo .....	3
3.2	Imagen .....	4
3.3	Audio .....	5
4.	Informe de investigación:.....	7
5.	Escaleta .....	14
6.	Perfil de personajes:.....	17
7.	Preguión .....	21
8.	Cronograma.....	30
9.	Script .....	30
10.	Transcripciones de entrevistas .....	64
11.	Guión de edición.....	142
12.	Listas de créditos .....	168
13.	Anexos de contratos y cesión de derechos de autor.....	170

## **1. Sinopsis**

La identidad de un pueblo es posible reconocerla por variables como el idioma, el territorio y determinados símbolos. La cocina o la fabricación de alimentos, suele ser uno de los elementos que a primera vista identifica a una agrupación de personas y con la que estos sujetos reconocen su país o su nación. Sin embargo, en el caso colombiano la cultura culinaria y las cocinas tradicionales que se creó, representan la identidad del país, no se conocen como tal y no se reconoce el lugar que tienen como referente identitario nacional.

Al sumarse el legado culinario proveniente de Europa y África con el elemento autóctono de los indígenas nativos del continente americano, se inició un proceso de mestizaje en el territorio que hoy es Colombia. La cocina como factor cultural de todos los pueblos, también hizo parte de esa transformación. Y aunque este cambio hoy no permite definir claramente qué productos se heredaron de cada cultura, si permiten establecer la cocina colombiana como un elemento eminentemente mestizo, y así iniciar la búsqueda por conocer el verdadero repertorio culinario colombiano.

La calidad y singularidad del territorio y suelo nacional ha permitido que productos igualmente particulares, aporten a la producción culinaria del país. Al considerar el territorio un elemento clave de la identidad, es importante tenerlo en cuenta cuando se trata de cocina, pues es gracias a las cualidades de este espacio determinado, que la variedad agrícola del país se considera incalculable y que la cocina nacional suponga una riqueza inmensa, aun si se compara con otros países de la región y de la latitud.

De un lado, la herencia cultural e histórica define la cocina colombiana, del otro, la calidad de su territorio le proporciona el factor diferenciador. Establecer estos dos elementos esenciales para identificarla como colombiana es apenas el comienzo para considerarla como un factor de identidad nacional y para establecer qué es lo que la contiene.

Volver a los valores esenciales de la costumbre familiar y cocinas tradicionales, es tal vez el elemento más importante para conocer la cocina colombiana. El repertorio culinario nacional sólo puede ser recuperado si se toman en cuenta las interacciones del núcleo de la sociedad que es la familia. Los conocimientos que allí residen, completados de los estudios sociales y del

apoyo gubernamental por salvaguardarla, son las claves para definir el sabor y los ingredientes precisos de la olla nacional.

Este documental lo invita a realizar una apasionante búsqueda culinaria donde recorrerá distintos caminos, cada uno con un sabor diferente. Expertos en alimentación, desde varios ámbitos, aportan su visión para intentar descubrir cuál es la identidad gastronómica del país. Para usted, ¿a qué sabe Colombia?

## **2. Objetivo**

Proponer el repertorio culinario colombiano como un factor indispensable en el proceso de identificación nacional, todo a partir de un debate en donde se establezcan, conozcan y reconozcan las características de la cocina el país y el valor cultural que tiene.

## **3. Tratamiento**

### **3.1 Narrativo**

El documental está dividido en ocho secuencias que narran la búsqueda de la identidad culinaria nacional. Estas secuencias se conciben a partir de la investigación y las entrevistas a profundidad en las que se evidenciaron seis temáticas principales. En ellas se trata: la problemática sobre el poco conocimiento que hay de la cultura culinaria colombiana, los rasgos fundamentales que la constituyen como el territorio, la herencia histórica y el valor de la tradición familiar, las características de la mesa nacional y los esfuerzos por salvaguardarla. La primera secuencia introducen el tema, la opinión de expertos sobre el valor de la cocina y la importancia de la misma cierran el documental como última secuencia.

En medio de las secuencias narrativas se ubicaron cortinillas y secuencias de acción, que no sólo pretenden dividir temáticamente el documental, sino mostrar la riqueza de los productos, los alimentos, el territorio y la cocina de Colombia. Por un lado, se construyeron 5 clips de acción dónde, en orden se presentan los elementos fundamentales de la cocina colombiana: herencia histórica, territorio, espacio cultivable, productos e ingredientes y producción culinaria muestran acciones cortas pero completas de 12 diferentes escenas que se relacionan al tema.

De otro lado, entre secuencia y secuencia, y con el fin de conocer la voz de expertos sobre el título del documental, se introdujeron a los personajes o especialistas respondiendo la pregunta ¿A qué sabe Colombia? Conocer qué opinan las personas conocedoras del tema a partir de una pregunta tan sencilla pero de gran contenido, permite entender cuál es el sabor de Colombia y cuáles son los elementos que la caracterizan.

Por último, en lo que respecta a las cortinillas. Tres secuencias de acción más, dónde se sirven en primer plano cuatro platos diferentes y se presentan los títulos: Reconocer su valor, Conocer un territorio y Recorrer sus regiones, presentan los elementos fundamentales que construyen la cocina colombiana.

### **3.2 Imagen**

Consideramos la cocina un elemento de identidad nacional y fundamental para crearla, por lo que la representación visual de la identidad siempre es culinaria.

Uno de los objetivos que se quiso desarrollar en el documental fue lograr que las imágenes fueran lo más limpias y naturales posibles, por lo que se utilizó la luz de los lugares donde se realizaron las diferentes grabaciones. Los sitios de las entrevistas se escogieron con la idea de que reflejaran o estuvieran relacionados con la labor que realizan los entrevistados, mientras que en las tomas de apoyo se utilizó la profundidad de campo de manera que no solo hay un protagonista en la escena, sino que son varios los que forman parte de la imagen.

A propósito de las entrevistas, todas están hechas en plano medio abierto y con un aire hacia donde se sitúa el entrevistador, de manera que el entorno del personaje también es protagonista y narrador. En este sentido, el ambiente en el que se sitúa a cada uno de los entrevistados se relaciona íntimamente con su trabajo y su labor. No sólo el crédito es el que cuenta quién es el personaje, también su encuadre.

Considerando las tomas de alimentos y de servicio de platos, se realizaron primeros planos con el fin de capturar la esencia de los colores y formas de la producción culinaria. Todos los platos presentados a lo largo del documental hacen parte de la producción del mismo, donde se grabó

y fabricó el proceso culinario de principio a fin, desde el primer momento en el fogón hasta el final en el primer bocado. También se realizaron varias puestas en escenas de distintas familias compartiendo alrededor de la comida, donde los niños fueron los protagonistas.

Las animaciones pretenden destacar la apreciación de los entrevistados sobre el sabor de Colombia, mediante la utilización de filtros y la aparición de las palabras clave de su opinión. Además, la narración inicial utiliza animaciones mosaico que pretende recrear los aspectos históricos de la cocina en Colombia, debido a que son situaciones que no se pueden grabar porque ocurrieron en un pasado lejano.

La división de las secuencias se realiza pensando en el proceso gastronómico, que consta de la herencia histórica, del territorio, los productos, la cocina y la alimentación. Este proceso es el que divide la línea argumentativa del documental. En cada cambio de secuencia aparece un clip, cada personaje respondiendo a la pregunta de ¿A qué sabe Colombia?. Además, dentro de la secuencia 5, se hace uso de las cortinillas para dividir los temas que responden a la pregunta de qué se necesita para plantear una identidad gastronómica en el país.

A propósito de la división por secuencias sobre el proceso gastronómico, aquella que hace referencia a la herencia histórica, tiene un proceso de postproducción especial donde se le agregan filtros, distorsión y máscaras de transparencia con el fin de recrear un tiempo pasado.

Por su parte, el cabezote es una muestra del repertorio culinario del país y refuerza el tratamiento musical que se le va a dar al documental.

### **3.3 Audio**

El ritmo de las imágenes está predeterminado por los *beats* de la música, que se encuentra en un primer plano al inicio del documental y en los clips de secuencia. La canción de la musicalización es instrumental, porque se presta para utilizar su ritmo en la expresión visual del video. No obstante, la música desaparece cuando los entrevistados entran en escena, y solo se escucha su voz y el sonido ambiente del lugar.

El sonido ambiente obtenido en las tomas de apoyo, fue utilizado en gran parte de la postproducción del documental considerando que los sonidos producidos en la cocina y en la mesa resultan ser parte fundamental de la experiencia sensorial de la cocina.

La narración del documental se hace de forma pausada y tranquila, con el fin de contrarrestar el ritmo marcado de la música principal. El tono del documental se caracteriza por su limpieza, elemento acorde con el concepto que se maneja a lo largo de toda la producción.

#### **4. Informe de investigación:**

La herencia cultural colombiana, se refleja hoy en un sin número de elementos que resaltan a la hora de ser reconocidos como típicos del país. Vasijas, mochilas, tejidos, arte, trajes, música y artesanías son el claro reflejo de la identidad nacional del país o del nacionalismo colombiano que se vende y muestra en el exterior. Sin embargo, un elemento que se destaca del carácter colombiano es la comida; la comida típica del país guarda en sí un recorrido histórico sin igual, en el que se reflejan no sólo ingredientes, recetas y técnicas de preparación. La gastronomía colombiana es una clara muestra de la sensibilidad y gustos de las personas que habitan y habitaron en la región desde la época colonial.

Aunque este elemento, propio de la identidad colombiana, también es promocionado e interiorizado dentro de la población del país como algo propio del territorio y de las personas que lo habitan, no es posible llegar a un consenso acerca del mismo. Sencillamente, los colombianos identifican varios platos como propios de la cocina nacional a partir de elementos regionales, pero no tienen claro el valor o elemento que identifica la gastronomía nacional.

Si bien, factores como la geografía, la lengua, la religión y la raza pueden ser considerados como elementos de cohesión nacional, la comida como cualquier otra manifestación cultural, configura las relaciones de carácter social que permiten un grupo se identifique como tal y permanezca unido.

Considerando el aporte a los estudios del nacionalismo y de identidad nacional por parte de historiador Benedict Anderson, el nacionalismo colombiano, se construye a partir de una imaginación que se tiene del total de la población. Así, Colombia con sus sombreros, fiestas, vestidos y comida se imagina a sí misma como una comunidad “independientemente de la desigualdad”, en este caso manifiesta en la diversidad regional, donde prevalece siempre un “compañerismo profundo, horizontal.”<sup>1</sup> Este compañerismo es el que pondrá en el discurso nacional las características que identifican lo colombiano, bien sean raciales, culturales, sociales, artísticas o gastronómicas, y además opuestas al carácter de una nación vecina geográficamente.

En pocas palabras, el contraste con el otro y su nación, permiten se imagine un carácter particular y en este caso nacional. Es común que las construcciones de identidad se

---

<sup>1</sup> Anderson, Benedict, *Comunidades Imaginadas*, reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo, Fondo de Cultura Económica, México, 1993, p. 25

realicen por oposición al otro. Con la gastronomía y producción culinaria sucede de igual forma y los productos e ingredientes que hacen particular a Colombia, por oposición a sus vecinos u otros países, se convierten en comida típicamente colombiana, que aunque incluye variantes y características regionales, es un factor de identidad nacional.

Así, la comida y la gastronomía colombiana, se construyeron desde los inicios de la época colonial, como una gran mezcla de sabores, ingredientes y factores étnicos. Al igual que en todo América, la herencia de los colonizadores marco decisivamente las costumbres alimenticias de la región, dejando una huella imborrable en la forma en que hoy se preparan gran parte de los platos colombianos. Aunque en la costa se prepare bocachico y arroz con coco, en Medellín bandeja paisa y existan diferencias significativas entre regiones, la comida nacional se construye a partir de la confluencia regional, en Colombia no es preciso hablar de un solo plato típico.

En el viejo continente se practicaban distintas maneras de conservar todo tipo de alimentos, como las carnes o los embutidos, pero la conservación de frutos a partir de mermeladas y dulces era una práctica común que tuvieron que apropiarse a frutas naturales de la región como la guayaba. No en vano hoy en día la región del Santander es reconocida por el bocadillo veleño, tempranamente también se conocieron sus valores en contra de enfermedades. “...Varias frutas fueron preparadas en conserva, método desconocido por los indígenas, que no tenían azúcar. La guayaba fue la fruta americana que más tempranamente y universalmente se empleó en confituras, a pesar de la repulsa que cruda inspiraba a los españoles.”<sup>2</sup>

El caso del bocadillo es tan sólo uno de los tantos que puede nombrarse acerca de la mezcla de la herencia española y colonizadora con el legado indígena, además de la gran variedad de factores que intervinieron en las costumbres alimenticias, y en Colombia particularmente, es posible rastrear unos cuantos casos por cada región del país.

En el Caribe, una buena comida se identifica por la presencia del suero costeño o el sancocho de pescado, una variación del cocido español; llegando al altiplano boyacense, antes, asentamiento muisca, el cultivo del maíz y la papa, poco a poco le dieron a sus habitantes mucho de comer y beber con la chicha, los panes de maíz, el cuchuco con espinazo y la changua.

---

<sup>2</sup> Patiño, Víctor Manuel, Historia de la cultura material en la América equinoccial, Tomo I Alimentación y alimentos, Biblioteca Ezequiel Uriocochea, Instituto Caro Y Cuervo, P. 214

Hacia los santanderes, más allá del bocadillo, corre la historia de que la innovación de agregarle vainilla al chocolate fue una invención puramente colombiana. Pero de igual forma esta región estuvo ampliamente influenciada por inmigrantes alemanes quienes son los responsables del producto final del sancocho, en su variante santandereana. Recorriendo el país hacia el occidente y región pujante del este, llena de comerciantes e industriales, sus habitantes se alimentan de frijol, arepa, chorizo y mondongo, una variación del cocido de callos español<sup>3</sup>, que otros dicen responde a una casualidad y al ingenio de muchos, que aprovechando una tradición montañera, quisieron promocionarla como característica regional<sup>4</sup>

Hacia los llanos orientales, el predominio del ganado introducido por los primeros colonizadores, hizo que con el paso del tiempo la zona se convirtiera en ganadera y su plato gastronómico por excelencia fuera la carne a la llanera y la mamona. En la zona opuesta, en medio de las vertientes del río Magdalena, en Tolima el viudo de pescado, personifica el paseo de río en Colombia.

El listado puede continuar, casi que interminablemente pero todo se reduce a un solo elemento: la variabilidad climática y geográfica del país, que por cierto también se presentan como factores de identidad nacional, permiten que la diversidad gastronómica suceda. “Para nadie es un secreto que gracias a nuestra posición geográfica, al estar ubicados en el trópico, somos privilegiados, porque poseemos todos los pisos térmicos, y en recorridos de tan sólo minutos u horas nos encontramos fácilmente valles, llanos, selvas, páramos, montañas, playas; con una diversidad tal que como resultado nos permite tener todo tipo de climas, y a la vez todo tipo de cultivos y ganados. Somos verdadera y constante “despensa”.”<sup>5</sup>

Si bien el tema de la comida típicamente colombiana se difunde ampliamente como un factor de identidad nacional y además resulta sencillo identificar las diferencias entre platos regionales, mostrando al país publicitariamente y turísticamente como un lugar de gran variedad gastronómica. Sin embargo, la poca cantidad y la poca calidad de escritos académicos y periodísticos al respecto resulta asombrosa.

---

<sup>3</sup> Valderrama, Maria Isabel, Colombia: una eterna despensa, charla dictada en el primer Congreso de Cocina regionales Andinas. Septiembre 2005

<sup>4</sup> Moreno, Lácydes, Estirpe de una cocina, charla dictada en el primer Congreso de Cocina regionales Andinas. Septiembre 2005.

<sup>5</sup> Valderrama, Maria Isabel, Colombia: una eterna despensa, charla dictada en el primer Congreso de Cocina regionales Andinas. Septiembre 2005

A diferencia de otros países latinoamericanos, que comparten la comida como un factor de identidad nacional, Colombia no difunde ni produce ampliamente textos de carácter académico que discutan la relación comida-nación o que busquen las relaciones que ha creado la gastronomía actual. Desafortunadamente ya desde 1990 la reconocida historiadora Aida Martínez, ponía en evidencia la inexistencia de producciones historiográficas que recogieran la historia de la alimentación y costumbres cotidianas en el país. Su texto “Mesa y Cocina en el siglo XIX” resulta ser uno de los pocos y el primer esfuerzo por realizar un trabajo de carácter investigativo en el campo de la gastronomía colombiana.

Si bien se han escrito textos de carácter enumerativo y descriptivo, que dan cuenta de un inventario de la alimentación de la época, vale la pena aclarar que, producciones intelectuales con una investigación y problematización más profunda son pocas, aquí se destaca el libro “Historia de la Vida Cotidiana”, compilación de ensayos, que recogen ideas sobre los espacios del hogar tales como la cocina y la mesa. El trabajo allí realizado abre un gran camino al estudio de estos elementos, pues cuenta detalles magníficos de esta historia colombiana y a provecha al máximo la calidad y cantidad de fuentes que existen al respecto, de acuerdo a Aida Martínez: “Pese a las abundantes fuentes sobre el tema, y a la reciente importancia que ha tomado, aún son escasos los textos referentes a los hábitos alimenticios del pueblo colombiano.”<sup>1</sup>

Vale la pena resaltar, que el mayor aporte en el estudio de esta temática, recae en la investigación de Aida Martínez de Carreño, quien se ha interesado ampliamente en este tema y ha publicado más de una docena de artículos y un par de libros al respecto.

En cuanto a la producción periodística la comida típica o comida producida en el país se reduce a reseñas de restaurantes y platos, pequeñas crónicas sobre la comida de todos los días, presentación de nuevos chefs y en muchos periódicos y revistas de variedades existe la sección en donde se presenta la receta por un chef. Cabe aclarar que estos espacios no se reducen a comida colombiana y que casi siempre se dedican a la gastronomía internacional.

En cuanto a los espacios que difunden este tipo de temas, se reduce en el caso de prensa escrita, a secciones semanales o incluso quincenales que pueden incluir otros temas relacionados con cultura. Para el estudio de este trabajo se destacan los trabajos realizados por los medios universitarios y próximos al contexto de esta investigación, como es el caso de Plaza Capital, que en varias presentaciones, realiza informes relacionados con la comida o la alimentación, estos se acentúan por que se dedican a la comida colombiana.

En medios audiovisuales, es común ver dedicado, sobre todo en los magazines de la mañana, una sección a la fabricación de platos y recetas. Hace algún tiempo en los cines, al parecer únicamente en la red de Cinecolombia, se rodaban una serie de cortos tipo crónica o documental sobre los platos típicos, donde se han mostrado distintas regiones del país y sus costumbres alimenticias, sin embargo estos trabajos parecen enmarcarse más dentro del mundo cinematográfico, que en el periodístico.

La temática común en cada uno de estos medios de comunicación, no es la comida colombiana, sino la producción, creación y fabricación de platos sencillos y prácticos. En los casos que se presenta la gastronomía como tema de redacción periodística, se realiza con el fin de presentar una nueva cara exitosa del mundo de los cocineros o de un restaurante con su respectiva reseña. Sin embargo vale la pena destacar el trabajo que se realiza comúnmente en las publicaciones del diario de Medellín El Colombiano, allí además de tener una pequeña revista llamada Paladares donde confluyen recetas, reseñas y entrevistas, otra de sus publicaciones: Generación acostumbra a tener una sección de gastronomía. Adicionalmente, es común encontrar notas sobre el diario vivir y la comida en Medellín.

Este tema particular, aunque se ve con mayor frecuencia en el diario paisa, es algo recurrente tanto en televisión como en prensa. Considerando el periodismo actual, en donde se le da mayor voz y participación a la gente, donde el negocio del barrio tiene lugar en la notas de los periodistas, los precios del mercado salen todos los días y el diario vivir de las personas se incluye como un tema periodístico, la comida hace su entrada en cada venta de empanadas, arepas o hamburguesas famosa. Aunque no se trata de destacar la calidad gastronómica y el trasfondo cultural de la comida y la alimentación, si se resalta sin querer, la importancia dentro de la cotidianidad del almuerzo corriente y del caldo en la plaza, parte y característica importante de la comida típicamente colombiana.

Contrariamente se ubican los textos, que no son puramente periodísticos, pero si aparecen en medios de este corte, en donde en tono romántico y casi poético se destaca la comida como un patrimonio inigualable e importante, parece en estos textos que los sabores y olores se convirtieran en palabras. En un artículo que se intenta reflexionar sobre la importancia de mantener la comida costeña como patrimonio, respecto a la cocina se dice: “La cocina es el patio, la cocina es la ventana, la cocina es la luz, los nombres de las plantas; la

cocina es grata, cálida, sabihonda, perenne y fiel porque además habla por sí sola siempre y cuando se le alimente.”<sup>6</sup>

En cuanto a internet, se destaca el Blog Milsabores.net, creado y dirigido por una comunicadora social colombiana. Si bien no se trata exclusivamente de comida colombiana, si se le da prioridad a sus recetas y preparaciones. Al igual que la mayoría de los medios, se trata de un portal donde conocer todo sobre cocina; restaurantes, tendencias, chefs e ingredientes. Respecto a este punto, vale la pena destacar que en medio de la gran red hay repartidos todo tipo de portales que reivindican lo colombiano, incluida la comida y la gastronomía, sin embargo no se aborda a profundidad la comida como un factor cultural.

Considerando el tema, en una suerte de configuración histórica, vale la pena destacar que se encuentran reflexiones en publicaciones seriadas, sobre los alimentos a los que estaba acostumbrada la sociedad colombiana y que a juicio de muchos son importantes. Tal es el caso de la panela, en la Revista Nacional de Agricultura, se hace una llamado directo al gobierno, con el fin de restablecer el lugar del alimento en la dieta colombiana por contraposición al azúcar. Si bien se trata de una publicación con un interés directo en la alimentación cabe destacar, que se evidencia en él un interés por mantener la comida como, lo que hoy se llamaría, patrimonio. Entre estas publicaciones más antiguas es posible encontrar estudios sobre el origen de los alimentos y sobre costumbres alimenticias, que si bien no se inscriben dentro de los escritos periodísticos si se pueden considerar como los primeros brotes de reflexión en cuanto alimentos del siglo XX.

De otro lado, ya desde los años 70 se nota en las publicaciones una preocupación por el régimen alimenticio, hay en estos textos una reivindicación de lo natural y ya se empiezan hacer reflexiones sobre lo dañino de alimentos procesados y con altos niveles de material sintético. En este momento, más que destacar la comida colombiana o la forma de comer de los colombianos, se critica duramente y se considera dañina, en especial para enfermedades como la diabetes y todas las complicaciones que esta enfermedad puede conllevar.

Complementariamente a este factor, en los años 80 se le unen ya las estadísticas, los censos y encuestas de calidad de vida. Las reflexiones sobre la pobre situación alimenticia de los menos favorecidos son destacadas desde ese entonces, intentando hacer eco en los estamentos gubernamentales. Ya en esa época el profesor Kalmanovitz se preguntaba, para el

---

<sup>6</sup> De los rios, Estrella, Piel es paladar: comida en el Caribe colombiano, Revista del Observatorio del Caribe colombiano, No. 3, (Junio 2000), p. 118.

cuaderno de economía, sobre la desigualdad social y del hecho de que la riqueza del país quedara en un porcentaje reducido de la población, al finalizar su texto reflexiona: “¿Qué queda, entonces, de un sistema capitalista que evidentemente desarrolla fuerzas productivas al nivel técnico, pero que al mismo tiempo tiende a anular una parte considerable de la fuerza productiva fundamental de la sociedad que es precisamente el hombre?”<sup>7</sup>

Quince años después, la temática es la misma, sólo que se enfatiza en las características típicas de la comida colombiana y en sus elementos nutritivos o dañinos, el título del artículo habla por sí solo; “Los peligros del Chachullo.” De acuerdo a su autor la comida colombiana, llena de harinas y grasas concentradas, está influyendo directamente en la población menor de edad, recién nacida y que está por nacer. Se habla también de la cotidianidad de los puestos callejeros, pero no como parte de la cultura colombiana, sino como un problema de higiene y de salud.<sup>8</sup>

Para el contexto de esta investigación y de su producto esperado, resulta difícil enmarcarla dentro de alguno de los productos realizados hasta el momento. Pues si bien se trata de reivindicar, no se trata de hacerlo en forma poética, pues también se incluirán los aspectos del diario vivir, como lo hacen las pequeñas notas de noticieros como CityTv o publicaciones en prensa como las del diario El Colombiano. Se tratará de forma concreta, de ilustrar los elementos del diario vivir de la gastronomía colombiana, reivindicando su valor cultural para la identidad de la nación colombiana

---

<sup>7</sup> Kalmanovitz, Salomón, Tendencia de los consumos de los alimentos en Colombia en Cuaderno de Economía, Vol. 1, #2 (enero-Junio 1980), p. 151.

<sup>8</sup> Perea, Alvaro, Los peligros del Chachullo en Revista Cambio 16, No. 174 (octubre de 1996).

## 5. Escaleta

### 1. Introducción (Secuencia 1)

La voz del narrador presenta la problemática actual de la cocina colombiana y la búsqueda de su identidad, apoyándose en imágenes que se relacionan directamente con su narración, una vez finaliza una pequeña introducción visual que pretende introducir por medio de imágenes rápidas el proceso de la producción culinaria en el país. A través de cinco elementos claves; aspecto histórico, territorio, espacio cultivable, la cocina y la alimentación, se muestra al espectador el proceso de fabricación de la cocina colombiana. Esta construcción visual se hace utilizando secuencias de acción en cortes de poca duración de actividades relacionadas a cada uno de los elementos principales.

En cuanto al concepto sonoro, es desde esta introducción que se evidencia el ritmo musical que se desarrollará a lo largo del documental, con la canción instrumental Graceful background music de la agrupación Akashic Record. Los bits dados musicalmente por la canción indican los cortes visuales en gran parte de los apoyos, secuencias de acción y cortinillas utilizadas a lo largo del producto completo.

### 2. Cabezote (Secuencia 2)

Una vez introducida la problemática y el desarrollo temático del documental, esta segunda secuencia tiene como objetivo mostrar la riqueza de la producción culinaria a través del servicio de varios platos representativos y de sus ingredientes autóctonos. Esta presentación de platos, se complementa con el desarrollo de secuencias posteriores que buscan introducir temáticas y discusiones fundamentales para la construcción del argumento del producto. De igual forma, la música marca el ritmo del corte visual para que el título tenga un lugar principal y presente el documental.

### 3. Herencia histórica (Secuencia 3)

Mediante esta secuencia se examina el aporte histórico y el trasfondo cultural de la herencia mestiza que tiene el pueblo americano, y por lo tanto el colombiano. Considerando las dificultades de recrear el proceso de mestizaje que se inició con el Descubrimiento de América por parte de los españoles, en esta secuencia la animación a modo de mosaico se utiliza como

refuerzo audiovisual y narrativo. Los testimonios de expertos investigadores sociales, permiten al espectador conocer cuáles fueron los elementos y los actores que intervinieron en la creación de una comida mestiza como la comida tradicional colombiana.

#### 4. Carencia de identidad (Secuencia 4)

En este segmento del documental se pretende evidenciar que la carencia de una identidad nacional ha impedido construir una identidad gastronómica clara para la cocina nacional. De igual forma que en la secuencia anterior se hizo uso de la animación como elemento narrativo, al tocar aspectos históricos. Esta secuencia evidencia la falta de conocimiento desde muchos sectores, incluso profesionales y relacionados íntimamente a la cocina, de la producción nacional y de los elementos que contienen a la verdadera cocina colombiana.

#### 5. ¿Qué es necesario para plantear una identidad culinaria en Colombia? (Secuencia 5)

Esta secuencia retoma la presentación audiovisual de platos representativos del país, introducida en el cabezote del documental. En esta ocasión los títulos y el servicio de platos, presenta las 3 temáticas que permiten construir la identidad culinaria, a juicio de expertos en cocina, historia y antropología. Reconocer su valor, conocer su espacio cultivable, y recorrer sus regiones son los títulos que llevan los elementos de esta discusión y que resultan ser puntos fundamentales de la creación y concreción de una identidad culinaria en el país. Respectivamente, el primer título busca con los testimonios de los expertos conocer el espacio cultural y social que debe tener la cocina en el país para iniciar su proceso identitario; el segundo tema exalta la calidad del suelo y tierra colombiana como elemento clave para la calidad de los productos e ingredientes autóctonos; y finalmente el tercer tema se refiere a la variedad regional y por tanto cultural del país, elemento que enriquece la cocina nacional.

#### 6. ¿Qué se está haciendo por la conservación de la comida colombiana? (Secuencia 6)

En esta sección del documental, se muestran las iniciativas o la falta de ellas en pro de la conservación de la cocina colombiana y de los elementos que la constituyen. Aunque en la actualidad ya se han iniciado procesos dentro de las entidades oficiales por formular políticas en favor de la misma, son pasos incipientes, que otros elementos culturales que se han relacionada a la identidad ya habían alcanzado hace mucho tiempo. Esta secuencia muestra la problemática que sufre la cocina colombiana desde la perspectiva oficial y de quienes residen el conocimiento de la misma.

#### 7. El valor de la mesa colombiana (Secuencia 7)

En esta secuencia se evidencia la importancia, no sólo del conocimiento científico de los investigadores sociales, y de la experiencia de los cocineros profesionales, sino también de la tradición familiar. El entorno familiar como núcleo principal de la sociedad se muestra como una de las principales alternativas para recoger y retomar conocimientos culinarios que permitan construir la identidad colombiana.

#### 8. Conclusión (Secuencia 8)

Esta secuencia de cierre toma testimonios de la mayoría de los entrevistados del documental, para extraer desde sus voces, la importancia de conservar la cocina como un punto importante y de identidad para el país. Uno de los puntos importantes de esta última sección del documental reside en la reflexión, ya que insta desde todos los campos de la sociedad al rescate de la cocina en Colombia como un elemento de característico del país, y del otro, en reconocer cada uno de los elementos que componen y permiten construir la identidad culinaria colombiana. Esta secuencia de conclusión finaliza indicando que a la cocina colombiana aún le falta mucho camino por recorrer.

## 6. Perfil de personajes:

**Juana Camacho:** Es antropóloga e investigadora del Instituto Colombiano de Antropología e Historia, en donde parte de su recorrido profesional ha estado ligado a la alimentación. Bachelor of Arts de la City University of New York y doctora en Antropología Ecológica Ambiental de la University of Georgia. Además, es coordinadora del Grupo de Antropología Social y busca entender el fenómeno alimentario desde muchas perspectivas, al involucrar dinámicas y procesos sociales.

Ha realizado estudios y publicaciones sobre la mujer afrocolombiana con diversos trabajos de campo y el uso de recursos en la costa pacífica desde los años 90. Entre sus temas de investigación se encuentran: la ecología política, la antropología de la alimentación, la etnoecología, la antropología de los sentidos, género y comunidades rurales. También ha trabajado como investigadora en la Fundación Natura Colombia y en la Consejería Presidencial para la Juventud, la Mujer y la Familia.

**Verónica de Ospina:** Es economista de la Universidad Javeriana y ha sido profesora de esta misma institución y de la Universidad de la Sabana, además de haber trabajado en Planeación Nacional. Paralelo a su gusto por la economía, ha inculcado su pasión por la cocina y, durante 20 años, ha investigado sobre la historia de los alimentos y la manera en la que se han formado las diferentes cocinas del mundo.

Estudiosa de este tema ha buscado aprender de manera empírica, desde que era niña gracias al gusto que le surgió de su abuela materna. Practica y enseña de cocina en su casa, con grupos de alumnos a los que ha venido instruyendo con la experiencia adquirida y con las técnicas y las bases de la buena cocina que ha aprendido.

**Estrella de los Ríos:** Cartagenera y dueña del restaurante que lleva su mismo nombre. Autora de varios libros, se encarga de cocinar y atender a sus clientes personalmente, quienes deben realizar una reserva con ocho días de anticipación. El menú que existía hace doce años ya no

está, pues intenta ofrecerle a sus clientes un recorrido por los platos que conoce desde que nació y los nuevos que surgen de su propia experiencia. El restaurante intenta reproducir el ambiente de una casa tradicional del Caribe colombiano, pero no limita sus platos a la cocina de esta región del país.

Ha colaborado con las publicaciones seriadas "Así sabe Colombia" de la Casa Editorial El Tiempo. Además, considera que la cocina colombiana destaca su diversidad, debido a los aspectos multiculturales del país

**Julián Estrada:** Estudió Administración Hotelera en Bruselas, donde aprendió a valorar la cocina de Colombia al percatarse que estaba mal analizada por las ciencias sociales. Su amor hacia la cocina nace de la casa de su abuela paterna. Al decidir investigarla, se volvió antropólogo de la Universidad de Antioquia y desde hace 30 años ha estudiado la historia de la alimentación en Colombia, especialmente la cocina de Antioquia.

Ha sido profesor universitario, comentarista gastronómico y colaborador en diferentes revistas y periódicos locales y nacionales. Ha aparecido en periódicos como El Mundo y El Espectador con su columna Doña Gula. Es autor del "Recetario de Historia del Asado", "Historia de la Gastronomía Colombiana", "Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín, durante el siglo XX", "Mantel de cuadros", un libro con 56 crónicas que permiten conocer aspectos del universo culinario, entre otros. Recibió el reconocimiento a la vida y a la trayectoria por su aporte a la cocina colombiana, por parte del Congreso Nacional Gastronómico de Popayán.

**Roberto Junguito:** Economista de la Universidad de Los Andes, con un posgrado en Economía de la Universidad de Princeton en Estados Unidos. Realizó varios cursos en el London School of Economics and Political Science y en la Universidad Libre de Bruselas. Su vínculo con la agricultura nació debido a que es hijo y nieto de cafeteros, lo que lo llevó a crecer en medio del campo colombiano. Fue Ministro de Agricultura los años 1982 y 1983 y, posteriormente, pasó a ejercer como ministro de Hacienda hasta 1984, cargo en el que volvió a estar entre el 2002 y el 2003.

Ha escrito sobre diferentes temas de la agricultura a lo largo de su vida profesional y es presidente ejecutivo de la Federación de Aseguradores de Colombia. Antes, fue codirector y miembro de la junta directiva del Banco de la República, presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia, director de Fedesarrollo, entre otros.

**Gustavo Machado:** Investigador gastronómico y dueño del restaurante Los Cauchos, en donde vende comida típica desde hace más de 30 años. Se interesa por la gastronomía precolombina y busca experimentar con platos nuevos: desde mazamorra chiquita, hasta tamales de camarones y champiñones en salsa de vino. El restaurante lo atiende junto con su esposa y sus hijos, donde aplican la investigación y la práctica para ofrecer nuevas recetas.

Machado considera que la definición de Colombia es variedad, pues debido a los diversos climas que posee favorecen una oferta extraordinaria de productos, dentro de los que destaca la cantidad de frutas que hay y que, pese a lo poco trabajadas, son las que para él definen al país. Además, asegura que hay que enorgullecerse de los alimentos autóctonos, sin excluir a los europeos ya que para él ya están integrados en nuestra alimentación.

**Rafael Mejía:** Economista agrícola y zootecnista de la North Caroline State University, de Estados Unidos, y presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia desde el 2001, lo que lo convierte en la persona que más ha durado en este cargo en los últimos 25 años. Cuando llegó a la entidad, la encontró a punto de ser liquidada, pero logró recuperar su actividad económica y concertó las relaciones entre los gremios afiliados. Con propuestas concretas, logró impulsar el tratado entre la Comunidad Andina de Naciones (CAN) y el Mercado Común del Sur (Mercosur) y formó parte de las negociaciones del Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos.

Además de ser columnista de periódicos como La República, Portafolio y El Tiempo también ha sido gerente de Alimentos Colombianos, vicepresidente Financiero de Diners Club, director General de Crédito y de Crédito Agropecuario del Banco de Colombia, entre otros. Ha recibido la Orden de San Carlos en el Grado de Comendador (2010) por la Presidencia de la República, distinción que han obtenido personalidades como el general retirado Óscar Naranjo o Fanny Mikey, fundadora del Teatro Nacional; el Grado de Caballero en la Orden del Mérito

Agrícola (2007) por la República de Francia y una Distinción Especial en Reconocimiento al Liderazgo Regional (2006) por la Federación Nacional de Ganaderos, entre otros.

**Lácides Moreno:** Experto en cocina nacido en Bourdeux (Francia), pero criado entre Cartagena y Bogotá. Posee un amplio conocimiento de la historia gastronómica colombiana y de numerosas culturas, que ha podido cultivar gracias a su trabajo como diplomático en lugares como La Habana, Oslo, Tokio, Jamaica y Haití. Maestro en la gastronomía del continente es, además, autor de diferentes libros culinarios, entre los que se destacan "Sabores del pasado", "80 años de la cocina" y el "Diccionario de voces culinarias", en donde recogió más de 9.000 definiciones sobre los sabores, olores e ingredientes de la cocina latinoamericana.

Miembro de la Academia Colombiana de la Lengua inició su gusto por la cocina desde los 6 años en Cartagena y cuando viajó a Bogotá lo retomó con más fuerza, con el deseo de rescatar los sabores que había dejado en el Caribe. Profesor de la Academia Verde Oliva, institución a la que en el 2007 le donó 2.034 libros de su colección personal.

**Daniela Rodríguez:** Antropóloga de la Universidad de Los Andes con una maestría en Antropología en Francia en el Instituto de Altos Estudios Latinoamericanos, de la Universidad Sorbona de París. Ha investigado sobre los métodos de cultivo agro-forestal de los indígenas del Amazonas colombiano como medio de conservación de la selva húmeda tropical.

Desde el 2009, forma parte de la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura como asesora del Grupo de Patrimonio Inmaterial. Ha acompañado los Planes Especiales de Salvaguardia de las Cuadrillas de San Martín, el Carnaval de Riosucio y las Fiestas de San Pacho. Además, viene liderando un proyecto de cultura culinaria, en donde se busca salvaguardar la diversidad de las cocinas tradicionales de Colombia. La investigadora forma parte de la "Política para el conocimiento y la salvaguardia de las cocinas tradicionales y la alimentación en Colombia", que también busca construir una biblioteca que incluirá recetarios de cocinas tradicionales por regiones.

## 7. Preguión

Secuencia	Video	Audio
1. Cabezote	Imágenes de los clips.	
	Platos que entran y salen. ¿A qué sabe Colombia?	Música.
2. Introducción		<b>Full Juana Camacho:</b> yo creo que sería un sabor múltiple. Más que un solo sabor yo diría es también olores, es gusto, es colores, es texturas, formas.
	Imágenes de apoyo: Planos generales que muestren el territorio colombiano. Primeros planos de diferentes elementos representativos del país, sombreros artesanías, flores y gente en determinados lugares del país.	<b>Off:</b> La cocina como parte del proceso cultural de un pueblo, se relaciona íntimamente con su economía, territorio y habitantes. Hasta el momento no existe ni reconocimiento ni investigaciones con trascendencia o de impacto, que permitan establecer o conocer qué es realmente la cocina colombiana y cómo convertirla en un factor de identidad nacional.
		<b>Full Roberto Junguito:</b> Colombia para mí sabe a café. Ante todo, el aroma del café sigue siendo característico de Colombia.
3. Herencia Histórica	Imágenes de apoyo: Cocina Quinta de Bolívar, molino de verde oliva	<b>Off:</b> Tras el encuentro de la cultura indígena con la europea y la africana en el territorio americano, el mestizaje marcó la gran mayoría de procesos sociales que hasta ahora se venían dando en América y en lo que hoy se constituye Colombia. La cocina y la alimentación no escaparon de esta transformación y pronto, ingredientes originarios de cada región empezaron a construir el mestizaje culinario.
		<b>Full Daniela Rodríguez:</b> no hay una identidad como tal sino que está compuesta de muchos factores, por que la misma composición histórica de Colombia también está construida desde muchos puntos de vista. Entonces esta evidentemente todo lo indígena, está la influencia europea y está la influencia negra. Todo eso se mezcla en diferentes zonas del país por diferentes

		migraciones geográficas para generar lo que hoy son las cocinas tradicionales.
		<b>Full Juana Camacho:</b> La cocina colombiana es una mezcla de esas tres influencias con mayor o menor digamos grado de influencia de cada una de ellas.
4. Carecemos de identidad.		<u>Clip: Secuencia de acción. Histórico.</u>
	Plano medio Rafael Mejía pensando la respuesta. Primer plano de Rafael Mejía contestando la pregunta ¿A qué sabe Colombia?	<b>Full Rafael Mejía:</b> Colombia sabe a diferentes sabores según donde uno este comiendo y dentro de esos diferentes sabores hay una gran variedad entre el desayuno y lo que son los almuerzos y las comidas.
	Primeros planos de frutas y verduras en las plazas de Bogotá. Primeros planos de productos crudos.	<b>Off:</b> La herencia española hizo de la cocina un elemento criollo, al adecuarle ingredientes autóctonos de la región a la tradición proveniente de la península. Sumarle las costumbres culinarias africana e indígena, la convirtió en un producto que se fabricaba en una olla mestiza. Reconocer los ingredientes que aportó cada cultura a la cocina colombiana ha sido difícil, por lo que el largo proceso de identificación culinario nacional no es una realidad en el país..
4. Carecemos de identidad		<b>Full Verónica de Ospina:</b> Los niños pequeños saben más de un sushi, muchas veces, no siempre, pero saben más de un sushi, pero no saben qué es un sancocho, luego sí se ha perdido y especialmente para las generaciones jóvenes, eso sí es una realidad.
		<b>Full Estrella de los Ríos:</b> No hay lo negro o lo blanco, lo malo o lo bueno, la identidad está en deterioro ehh... o sea... tú no puedes hablar de identidad de cocina colombiana basada en los restaurantes de sopa y seco porque la calidad es desastrosa.

		<p><b>Full Gustavo Machado:</b> No conozco ni uno solo de esos cocineros nuevos como un investigador serio, como un lector serio de lo americano, entonces empezando por eso. Uno puede hacer, con los colores, un cuadro cualquiera, lo mismo pasa con los ingredientes en la cocina, pero que sea que le dé una identidad a una región a un sitio o trabaje con un producto, no lo hay porque no se conoce.</p>
5. ¿Necesitamos plantear una identidad gastronómica?		<p><u>Clip: Secuencia de acción. Territorio</u></p>
	Plano medio de Verónica de Ospina pensando. Primer plano de Verónica de Ospina contestando la pregunta ¿A qué sabe Colombia?	<p><b>Full Verónica de Ospina:</b> Me sabe a ajiaco, a arroz con coco, me sabe a sancocho valluno. (...) sabe a guayaba, sabe a arequipe, a dulce de leche o manjar blanco.</p>
	Planos de ingredientes, cultivos, personas cocinando, personas haciendo negocios en las plazas.	<p><b>Off:</b> Para plantear una identidad específica, como la de la cocina criolla y mestiza de Colombia, es necesario conocer y reconocer qué es lo que la contiene. Productos, ingredientes, el espacio cultivable, regiones y sabores, son algunos de los elementos que la cimientan y perfilan como un factor de identidad.</p>
5. ¿Necesitamos plantear una identidad gastronómica?		<p><b>Full Lácides:</b> Las comidas propias son importantísimas como identificación colectiva; a través de las cocinas se detentan el concepto del arte, el concepto, la esencia y la expresión de la sensibilidad, el concepto del gusto, la imaginación creativa y hace parte fundamental de las reacciones anímicas del hombre. Por eso conservar nuestras cocinas, en su autenticidad, es una gran responsabilidad.</p>
		<p><u>CORTINILLA: Renocer su valor.</u></p>
		<p><b>Full Juana Camacho:</b> Entonces una persona, un grupo social, un país, ¡claro! Digamos va forjando parte de sus referentes identitarios a través de lo que come y de lo que deja de comer porque también parte de la identidad, no solamente es, alrededor de lo que aglutina, sino de lo que diferencia.</p>

		<p><b>Full Julián Estrada:</b> Sería muy importante primero que el colombiano y que decidiéramos cuales son los productos, los producto tanto vegetales como animales que son de la cocina colombiana y que nos caracterizan entonces comience para decir mire nosotros somos fundamentalmente una cocina del maíz, una cocina de la yuca, una cocina del plátano, una cocina del aguacate, una cocina del arroz, una cocina del ají.</p>
		<p><b>Full Verónica de Ospina:</b> El maíz es el cereal de América y el maíz sí está presente en las diferentes arepas. La arepa antioqueña es plana es hecha con maíz blanco, pero es maíz, la arepa boyacense lleva cuajada y panela, pero está el maíz presente, la arepa con huevo, la costeña, la arepa santandereana, o sea tienen en común el maíz. El maíz sí es un ingrediente que está presente en distintas regiones de Colombia.</p>
		<p><u>CORTINILLA: Conocer su territorio</u></p>
	Plano medio de Gustavo Machado pensando. Primer plano de Gustavo Machado contestando la pregunta ¿A qué sabe Colombia?	<p>Full Gustavo Machado: A frutas (...) Porque es lo que tenemos, es lo nuestro (...) La chirimoya, por ejemplo... el lulo, la curuba, hay tantas, pero hay unas muy especiales como el agraz.</p>
5. ¿Necesitamos plantear una identidad gastronómica?		<p><b>Full Roberto Junguito:</b> Esa diversidad de productos agrícolas lo da la altura sobre el nivel del mar. Con la altura sobre el nivel del mar, y el hecho de que Colombia sea un país con montañas, hace que a los diferentes niveles térmicos se den con mayor facilidad diferentes tipos de productos</p>
		<p><b>Full Rafael Mejía:</b> El suelo colombiano tiene la diversidad de las temperaturas y las diversidad de las característica, porque va desde las series techo hacia las series turba hacia las series que son altas concentraciones de greda entonces es tan variado que eso ha permitido que en el país se produzca toda clase de alimentos y materias</p>

		primas.
		<b>Full Gustavo Machado:</b> Claro, la variedad es la definición que yo le daría a Colombia porque tiene muchos climas, muchas variaciones, microclimas y ah, humedades. La humedad del pacífico es diferente a la humedad del caribe. Todos esas posibilidades climáticas son las que nos favorecen y las que nos permitirían tener una oferta extraordinaria de cantidades de productos americanos. Eso es lo que debemos hacer nosotros, pensar en lo nuestro.
		<u>CORTINILLA: Recorrer sus regiones</u>
	Plano medio de Julián Estrada pensando. Primer plano de Julián Estrada contestando la pregunta ¿A qué sabe Colombia?	<b>Full Julián Estrada:</b> Yo quisiera decir que Colombia sabe a todo y todo sabe bueno.
		<b>Full Juana Camacho:</b> no podemos hablar de una comida, comida colombiana, sino de muchas comidas colombianas. Y efectivamente Colombia es un país de regiones, tiene una historia muy larga de configuración regional
5. ¿Necesitamos plantear una identidad gastronómica?		¿verdad? Y de surgimiento de cocinas queeeeemmm que se desarrollaron en, podríamos decir, en relativo aislamiento las unas de las otras.
		<b>Full Lácides Moreno:</b> La identifica la autenticidad, por qué, porque todas las nuestras cocinas regionales, te hablo desde luego de la verdadera cocina regional está hecha a base de productos del entorno es decir la naturaleza está más cerca al hombre, de lo que está ahora los grandes centros urbanos.

		<p><b>Full Julián Estrada:</b> La cocina colombiana no son treinta y dos cocinas por, correspondientes a treinta y dos departamentos, somos ocho, hay quienes dicen 7, 6, ocho grandes regiones culinarias.</p>
		<p><u>Clip: Secuencia de acción. Productos.</u></p>
	Plano medio de Estrella de los Ríos pensando. Primer plano de Estrella de los Ríos contestando la pregunta ¿A qué sabe Colombia?	<p><b>Full Estrella de los Ríos:</b> Colombia sabe a gloria. Sus postres saben a gloria. Sus dulces. Sus chorizos saben a gloria.</p>
6. ¿Qué estamos haciendo?	Imágenes de edificios del gobierno.	<p><b>OFF:</b> Hasta hace poco tiempo, no había existido un interés concreto por resaltar los valores de la cocina colombiana, ni por rescatar los rasgos históricos y culturales que heredó. Solamente desde el año pasado el gobierno empezó a implementar políticas en pro de la conservación de la comida colombiana.</p>
		<p><b>Full Julián Estrada:</b> No sería tanto un afán es parte del desconocimiento de la ausencia de unas políticas claras de que papel cumple la cocina en el acervo y en el patrimonio cultural colombiano a diferencia de otras manifestaciones que hoy tienen ehh digamos importancia y hay políticas de estado alrededor de eso la cocina apenas estamos.</p>
6. ¿Qué estamos haciendo?		<p><b>Full Juana Camacho:</b> Es posible que haya ehh acciones locales, departamentales, digamos de fomento, de salvaguardia, específicos ¿no? Para productos, usos o tradiciones.</p>
		<p><b>Daniela Rodríguez:</b> El patrimonio inmaterial abarca muchos campos, y uno de ellos es la cultura culinaria. En ese sentido desde el año pasado empezamos a formular una política para la salvaguardia de las cocinas tradicionales en Colombia. Con esa iniciativa lo que buscábamos era promover esas cocinas no desde algo muy puntal o un plato muy puntal sino todo es en general para reconocer la</p>

		diversidad de las cocinas culturales de Colombia
		<u>Clip: Secuencia de acción. Acciones en la cocina.</u>
		<b>OFF:</b> A pesar de que el conocimiento culinario reside en la costumbre y en la práctica diaria, las tendencias económicas y el afán de la vida moderna han actuado en detrimento de la mesa colombiana.
7. La mesa colombiana.		<b>Full Lácides Moreno:</b> El afán comercial, la cocina desplazada de su centro de gravedad que es la familia, hacia las cosas, el abandono en el que están hoy los hogares. Es que todo es desechable, los matrimonios duran 2 años, 3 años, tres meses, cualquier cosa, pero no se llega al asentamiento de crear el concepto familiar del gusto. Y lo más grave a mi modo de ver es que esa comida no solamente la olvida, sino que los nuevos muchachos que salen de cocina, para hablar de nueva cocina, adulteran las cocinas propias, lo que es peor.
		<b>Full Julián Estrada:</b> La cocina colombiana no tiene ningún reconocimiento, hay un gran desconocimiento de lo propio, hay vergüenza ajena en aquellos sectores donde la cocina colombiana debiera
7. La mesa colombiana		estar haciendo presencia tampoco existe. A la hora de querer hacer algo con lo nuestro no lo hacen.

		<p><b>Full Estrella de los Ríos:</b> No hay la iniciativa de hacer, vamos a reforzar entre todas las señoras del pueblo que hagan estas arepas y no las dejemos y no las vamos a dejar perder. Ese es un ejemplo que te pongo de todo lo que se pierde. Pero sí oyen con unas orejas así de grandes que les vamos a poner caviar de mentiras a las arepas porque eso es lo que se vende.</p>
8. Conclusión		<p><u>Clip: Secuencia de acción. Acciones en la mesa.</u></p>
		<p><b>Full Daniela Rodríguez:</b> Colombia sabe a diversidad.</p>
	<p>Primeros planos de los diferentes procesos que llevan a la creación.</p>	<p><b>Off:</b> Los esfuerzos del estado son apenas el inicio de la construcción de la identidad de la cocina colombiana, pero esto requiere de la participación de los colombianos como guardianes de los conocimientos propios de la tradición familiar y oral de la cocina. Parte de este rescate de identidad gastronómica, depende también del desarrollo de investigaciones sociales que estudien los distintos procesos que llevan a la creación de los platos con un carácter nacional.</p>
		<p><b>Full Rafael Mejía:</b> Colombia es un país privilegiado. Es un país que está en la zona tropical pero si usted compara el resto de países que están en el trópico no encuentra estas características que tiene Colombia entonces eso es lo que lo hace ver distinto es lo que lo hace producir esta variedad de productos.</p>
		<p><b>Full Lácides Moreno:</b> Así como tu conservas los poemas de un autor, o un gran relato de García Márquez, o la música. Conservarlo es autenticidad. Ahora, soy consciente de que los tiempos cambian, los gustos cambian, entonces un buen profesional, un buen chef, una persona que esta junto al fogón puede crear cosas, pero racionalmente.</p>

<b>8. Conclusión</b>		<p><b>Full Verónica de Ospina:</b> Es parte del patrimonio colombiano, es parte de la cultura colombiana, como cualquier otro campo de la vida... mejor dicho la cocina es parte de la cultura de los pueblos, no puede estar en el último lugar.</p>
		<p><b>Full Juana Camacho:</b> uno de los elementos identitarios más importantes es la comida. Por que la gente se identifica con lo que come y la comidas e eeee, digamos uno de los elementos primarios alrededor de los cuales no sólo uno aprende la cultura, porque se la van enseñando a uno con lo que lo alimentan, con lo que le dan de regalo, con lo que lo incentivan o no a comer. Ahí se tejen relaciones afectivas profundas, se tejen relaciones sociales, dentro de la familias, con los pares, en la escuela eee y si van creando unos afectos también, muy importantes y unas formas de identificación con ingredientes con productos, con platos, con preparaciones ¿verdad? Con tradiciones alimentarias o culinarias.</p>
	<p>Primeros planos de mesas familiares colombianas.</p>	<p><b>Off:</b> La cocina es un rasgo fundamental y característico de la identidad de un pueblo. La producción agrícola, la actividad económica, la alimentación y el entorno familiar son interacciones fundamentales en el desarrollo social de una agrupación y que de una u otra forma se relacionan con el repertorio culinario del país. En este momento, la cocina colombiana viene siendo objeto de interés por parte del estado, de los científicos sociales, de las instituciones culturales y de otras áreas pero hasta ahora Colombia no defina su sabor.</p>

## 8. Cronograma

Cronograma 2012								
Mes	Investigación documentos y fuentes	Grabación entrevistas	Transcripción entrevistas y primer guión	Corrección guión	Grabación tomas de apoyo	Corrección edición y libro de producción	Últimas correcciones e imprevistos	Entrega final
Abril	x							
Mayo		x	x					
Junio				x	x	x		
Julio							x	x

## 9. Script

### Apoyos viaje Boyacá (Cámara 1)

Clip	Tiempo	Descripción	Sonido	Observaciones
00000	29 segundos.	Plano general de la laguna, desde el carro.	Sonido ambiente.	Imágenes movidas, problemas de sonido.
00001	5 segundos.	Plano general de la laguna, desde el carro.	Sonido ambiente.	Imágenes con problemas de color.
00002	18 segundos.	Plano general de paisaje quieta (5 segundos). Paneo hacía la derecha (13 segundos).	Sonido ambiente.	El paneo no es continuo.
00003	13 segundos.	Plano general de paisaje.	Sonido ambiente.	De la mitad para abajo del plano se ven solamente arboles.
00004	32 segundos.	Plano general de paisaje (12 segundos). Paneo a la derecha (20 segundos).	Sonido ambiente.	El paneo no es continuo.
00005	10 segundos.	Acercamiento a una parte del paisaje anterior.	Sonido ambiente.	La toma no se queda fija.
00006	15 segundos.	Acercamiento del paisaje.	Sonido ambiente.	Paneo a la izquierda (7 segundos). Paneo a la derecha (8 segundos).
00007	5 segundos.	Plano general de un cultivo. (Arracacha)	Sonido ambiente.	Sombra de un árbol en la mitad del cultivo.

00008	10 segundos.	Primer plano de la planta de arracacha.	Sonido ambiente.	Zoom in, zoom out.
00009	3 segundos.	Primer plano de la arracacha.	Sonido ambiente.	Se mueve en el último segundo.
00010	16 segundos.	Primer plano de la arracacha.	Sonido ambiente.	Zoom in. Se mueve la toma en los últimos 2 segundos.
00011	7 segundos.	Primer plano de tres matas de arracacha.	Sonido ambiente.	La toma está desenfocada. Se mueve.
00012	24 segundos.	Primer plano de tres matas de arracacha.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo, pasando por las tres plantas.
00013	7 segundos.	Plano general del cultivo de arracacha. Vista lateral.	Sonido ambiente.	Se mueve ligeramente la toma.
00014	22 segundos.	Paneo cultivo de arracacha.	Sonido ambiente.	El paneo no es continuo.
00015	30 segundos.	Paneo cultivo de arracacha.	Sonido ambiente.	El paneo no es continuo. Tiene graves problemas de movimiento.
00016	7 segundos.	Plano general de tierra no cultivable.	Sonido ambiente.	Zoom in. Paneo hacia la derecha.
00017	14 segundos.	Plano general señores cargando bultos de zanahoria.	Sonido ambiente.	Paneo indeciso. Problemas de sonido.
00018	23 segundos.	En primer plano bulto de zanahoria. Al fondo señores subiendo los bultos a un camión.	Sonido ambiente.	El bulto del primer plano está muy centrado.
00019	5 segundos.	Primer plano de mano arrancando una zanahoria de la tierra.	Sonido ambiente.	La zanahoria queda de la mitad para arriba del plano.
00020	9 segundos.	Plano general del cultivo de zanahoria.	Sonido ambiente.	Se ven los señores cargando los bultos.
00021	14 segundos.	Primer plano de mano arrancando una papa de la tierra.	Sonido ambiente.	
00022	16 segundos.	Primer plano de una papa.	Sonido ambiente.	Problemas de luz.
00023	6 segundos.	Primer plano de mano arrancando una papa de la tierra.	Sonido ambiente.	
00024	3 segundos.	Plano de un niño recogiendo zanahorias.	Sonido ambiente.	Se ve muy lejos el niño. La toma dura muy poco.

00025	14 segundos.	Plano general de un niño recogiendo zanahorias.	Sonido ambiente.	La toma se ve desenfocada.
00026	20 segundos.	Plano general de un niño recogiendo zanahorias.	Sonido ambiente.	La toma se ve desenfocada. Zoom in.
00027	7 segundos.	Plano general de un niño recogiendo zanahorias. (más cerca)	Sonido ambiente.	Contraluz.
00028	1:31 segundos.	Primeros planos del niño recogiendo las zanahorias.	Sonido ambiente.	El niño cuenta porque algunas zanahorias no sirven. Se mueve mucho.
00029	42 segundos.	Plano general del niño recogiendo las zanahorias.	Sonido ambiente.	Zoom in al niño. La toma se mueve mucho.
00030	48 segundos.	Plano general del niño recogiendo las zanahorias.	Sonido ambiente.	
00031	43 segundos.	Plano general de hombres recogiendo zanahorias.	Sonido ambiente.	Se mueve un poco la toma.
00032	13 segundos.	Primer plano tres hombres recogiendo zanahorias. Fondo más trabajadores.	Sonido ambiente.	Mucho aire a la derecha.
00033	01:01 segundos.	Primer plano tres hombres recogiendo zanahorias. Fondo más trabajadores.	Sonido ambiente.	La toma está un poco en diagonal.
00034	24 segundos.	Primer plano dos hombres recogiendo zanahorias. Fondo más trabajadores.	Sonido ambiente.	Toma desenfocada al inicio.
00035	35 segundos.	Primer plano zanahorias en el piso, en la parte de atrás se ve un hombre recogiendo más zanahorias.	Sonido ambiente.	Toma desenfocada al inicio. Luego hace profundidad de campo.
00036	4 segundos.	Zoom a los hombres descansando.	Sonido ambiente.	Toma sin trípode.
00037	5 segundos.	Plano general de costales de papa.	Sonido ambiente.	Toma sin trípode.
00038	8 segundos.	Plano picado hacia una olla con papas.	Sonido ambiente.	Toma sin trípode.
00039	29 segundos.	Plano general del cultivo de zanahoria.	Sonido ambiente.	La toma esta muy lejos.
00040	21 segundos.	Paneo a la derecha de la	Sonido ambiente.	El paneo no es

		montaña.		continuo.
00041	12 segundos.	Paneo a la izquierda de la montaña.	Sonido ambiente.	
00042	36 segundos.	Paneo a la derecha de la montaña.	Sonido ambiente.	Toma sin trípode. Se ve la carretera de la mitad del plano para abajo.
00043	11 segundos.	Plano general de una montaña y tres tipos de tierra.	Sonido ambiente.	
00044	19 segundos.	Paneo a la derecha, en el que se ven diferentes tipos de verde.	Sonido ambiente.	
00045	17 segundos.	Paneo a la izquierda, en el que se ven diferentes tipos de verde.	Sonido ambiente.	El paneo no es continuo.
00046	11 segundos.	Plano general de un paisaje.	Sonido ambiente.	
00047	18 segundos.	Plano general de un paisaje.	Sonido ambiente.	Zoom in. Tiembla.
00048	12 segundos.	Toma de un paisaje.	Sonido ambiente.	Zoom out desde una casita.
00049	16 segundos.	Paneo a la derecha, en el que se ven diferentes tipos de verde.	Sonido ambiente.	Más lejos que el (00044)
00050	18 segundos.	Paneo a la derecha cultivo de papa.	Sonido ambiente.	Empieza en el segundo 7.
00051	9 segundos.	Primer plano de la planta de papa.	Sonido ambiente.	No dice mucho.
00052	14 segundos.	Primer plano de la plata de papa.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00053	53 segundos.	Intento de paneo en el cultivo de papa.	Sonido ambiente.	Empieza en el segundo 16,
00054	15 segundos.	Paneo a la derecha, en el que se ven diferentes tipos de verde.	Sonido ambiente.	
00055	10 segundos.	Paneo a la izquierda, en el que se ven diferentes tipos de verde.	Sonido ambiente.	
00056	4 segundos.	Paneo a la derecha, en el que se ven diferentes tipos de verde.	Sonido ambiente.	Muy rápido.
00057	29 segundos.	Plano general cultivo de uchuva.	Sonido ambiente.	
00058	15 segundos.	Paneo general del cultivo de haba.	Sonido ambiente.	Problemas de audio.

00059	7 segundos.	Primer plano de la mano del campesino con habas en la mano.	Sonido ambiente.	
00060	30 segundos.	Primer plano de la planta de haba.	Sonido ambiente.	La toma se mueve.
00061	16 segundos.	Primer plano de la planta de haba.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00062	15 segundos.	Primer plano de la planta de haba.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00063	5 segundos.	Plano general del cultivo de habas.	Sonido ambiente.	Toma fija.
00064	10 segundos.	Paneo a la derecha del cultivo con el dueño.	Sonido ambiente.	
00065	8 segundos.	Paneo a la izquierda de paisaje en el que se ven diferentes tipos de verde.	Sonido ambiente.	Se atraviesa una mano. Un poco a contraluz.
00066	7 segundos.	Persiguiendo a un pollito.	Sonido ambiente.	
00067	35 segundos.	Paneo a la derecha. Paneo a la izquierda de paisaje en el que se ven diferentes tipos de verde.	Sonido ambiente.	Se atraviesa la sombrilla. Un poco a contraluz.
00068	2 segundos.	Persiguiendo a un pollito.	Sonido ambiente.	
00069	11 segundos.	Paneo a la derecha de cultivos.	Sonido ambiente.	La toma esta lejos de los cultivos y se ve morado el cielo.
00070	26 segundos.	Paneo a la derecha de cultivos.	Sonido ambiente.	La toma esta lejos de los cultivos y se ve morado el cielo.

Apoyos viaje Neusa (Cámara 1)

<b>Clip</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Descripción</b>	<b>Sonido</b>	<b>Observaciones</b>
00000	47 segundos.	Plano general de la orilla de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente.	
00001	48 segundos.	Plano general de la orilla de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00002	18 segundos.	Plano general de la orilla de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente.	
00003	34 segundos.	Plano general de la orilla de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente.	Por momentos la cámara muestra el interior del carro y regresa al paisaje.

00004	7 segundos.	Plano general de la orilla de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente.	
00005	15 segundos.	Plano general de la orilla de la carretera.	Sonido ambiente.	
00006	9 segundos.	Contra picado de las ramas de un árbol.	Sonido ambiente.	Alguien se atraviesa.
00007	7 segundos.	Primer plano de un árbol.	Sonido ambiente.	Alguien se atraviesa.
00008	11 segundos.	Primer plano de las ramas de un árbol. Al fondo, un río.	Sonido ambiente.	
00009	8 segundos.	Picado de un río.	Sonido ambiente.	
00010	17 segundos.	Picado en primer plano el tronco de un árbol. Al fondo, un río.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00011	33 segundos.	Primer plano del río.	Sonido ambiente.	
00012	33 segundos.	Primer plano del pasto.	Sonido ambiente.	Pasan varias personas. Se ven enfocadas y desenfocadas personas al fondo.
00013	11 segundos.	Primer plano de los troncos de los árboles.	Sonido ambiente.	
00014	1:02 segundos.	Primer plano del pasto con dientes de león. Aparece una niña que arranca uno. Primer plano de un diente de león.	Sonido ambiente.	La cámara tiembla un poco.
00015	14 segundos.	Plano medio de varias personas frente a una barra con varios recipientes.	Sonido ambiente.	
00016	6 segundos.	Primer plano de una cerveza.	Sonido ambiente.	
00017	24 segundos.	Primer plano de una hoja de plátano. Al fondo, el río.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00018	22 segundos.	Primer plano de una piedra del río.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00019	27 segundos.	Primer plano de unas ramas de pasto. Al fondo, una piedra del río.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00020	30 segundos.	Primer plano de una piedra del río.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.

00021	44 segundos.	Primer plano de unas manos picando cebolla. Primer plano de las manos poniendo la cebolla y un poco de limón en un recipiente con aguacate.	Sonido ambiente.	
00022	13 segundos.	Primer plano de unas manos que revuelven los ingredientes en el recipiente.	Sonido ambiente.	
00023	1:23 segundos.	Primer plano de unas manos agregando pimienta al recipiente. Al fondo, unas manos pican perejil. Primer plano de las manos que pican el perejil.	Sonido ambiente.	
00024	14 segundos.	Primer plano de las manos que pican el perejil.	Sonido ambiente.	
00025	31 segundos.	Primer plano de las manos que pican el perejil. Primer plano de las manos agregando el perejil al recipiente.	Sonido ambiente.	
00026	1 segundo.	Primer plano de unas manos revolviendo los ingredientes del recipiente.	Sonido ambiente.	
00027	34 segundos.	Primer plano de un tomate completo . Al fondo tomates en rodajas y lechuga. Primer plano de manos que cortan el tomate.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00028	25 segundos.	Primer plano de manos que cortan el tomate.	Sonido ambiente.	
00029	45 segundos.	Primer plano de unas ramas de pasto. Al fondo, el río.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00030	54 segundos.	Primer plano de unas manos que lavan unas tablas en el río. Primer plano del agua. Primer plano de las ramas.	Sonido ambiente.	La cámara se mueve mucho
00031	30 segundos.	Primer plano de los troncos de los árboles. Al fondo el río.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. Se atraviesa un dedo.

00032	7 segundos.	Contrapicado primer plano de los ramas de los árboles. Al fondo el río.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00033	5 segundos.	Plano general de un señor y una niña jugando.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00034	30 segundos.	Primer plano del agua en el río.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00035	52 segundos.	Primer plano del borde de un puente. Al fondo el río.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. La cámara se mueve mucho.
00036	18 segundos.	Primer plano de una 'reja'. Al fondo el río.	Sonido ambiente.	
00037	9 segundos.	Plano general del corredor del puente. Plano general de personas caminando por el puente.	Sonido ambiente.	
00038	9 segundos.	Primer plano de las hojas de una planta. Al fondo plano general de algunas personas.	Sonido ambiente.	Las personas están totalmente desenfocadas.
00039	12 segundos.	Primer plano de una telaraña. Al fondo árboles.	Sonido ambiente.	
00040	31 segundos.	Primer plano de una telaraña. Al fondo árboles.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00041	1:36 segundos.	Primer plano de carbón encendido. Primer plano de la parrilla. Primer plano de la carne en la parrilla. Primer plano de las manos que agarran la pinza dan vuelta a la carne. Primer plano del carbón.	Sonido ambiente.	
00042	47 segundos.	Picado primer plano de una bandeja con carne. Picado Primer plano de unas manos que revuelven un recipiente con frijoles. Primer plano de la carne. Plano de una mano cogiendo la carne.	Sonido ambiente.	
00043	1:06 segundos.	Primer plano de tomates en rodajas. Al fondo bandeja de carne. Primeros planos de manos que cogen los ingredientes.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.

00044	1:17 segundos.	Picado de la bandeja de carne. Primer plano de unas manos que cohen un pedazo de carne. Primer plano de unas manos que arman una hamburguesa.	Sonido ambiente.	
00045	1:46 segundos.	Primer plano de una mariposa.	Sonido ambiente.	La mariposa se mueve mucho y la cámara también.
00046	37 segundos.	Paneo circular del paisaje.	Sonido ambiente.	
00047	15 segundos.	Contrapicado del sol. Zoom in al sol.	Sonido ambiente.	
00048	21 segundos.	Primer plano de una silla de madera.	Sonido ambiente.	Problemas de foco.
00049	28 segundos.	Primer plano del espaldar de la silla de madera. Al fondo plano general de unas personas sentadas en una mesa.	Sonido ambiente.	
00050	13 segundos.	Primer plano de un tronco de madera. Al fondo personas sentadas en una mesa.	Sonido ambiente.	Las personas están totalmente desenfocadas.
00051	11 segundos.	Primer plano de las ramas de un árbol. Al fondo, una persona caminando.	Sonido ambiente.	
00052	47 segundos.	Primer plano de pasto. Paneo por un gran pedazo de terreno.	Sonido ambiente.	

Apoyos plazas de mercado (12 de octubre, 7 de agosto y Endulza tu paseo) (Cámara 1)

Clip	Tiempo	Descripción	Sonido	Observaciones
00116	42 segundos.	Plano general de la plaza (caminando). Plano general de compradoras de la plaza. Zoom in a las compradoras. Zoom out. Paneo general de la plaza.	Sonido ambiente.	

00117	22 segundos.	Paneo por algunos puestos de la plaza. Plano general de vendedora de flores. Zoom in al puesto. Zoom out. Paneo corto de otros puestos de la plaza.	Sonido ambiente.	
00118	45 segundos.	Plano general de la plaza (caminando). Plano medio de hombres descargando cajas. Plano general de vendedor organizando su puesto.	Sonido ambiente.	
00119	59 segundos.	Primer plano mazorcas. Plano medio vendedora arreglando las mazorcas. Primer plano de las manos de la vendedora. Plano general de la vendedora y el puesto. Plano medio de la vendedora.	Sonido ambiente.	En el primer plano de las manos se atraviesa una persona.
00120	20 segundos.	Plano medio de vendedora de desgranando alverjas. Primer plano de las manos. Plano general de la vendedora.	Sonido ambiente.	La toma termina movida.
00121	15 segundos.	Primer plano de un costal de papas. Al fondo la plaza.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. Tiembla un poco.
00122	12 segundos.	Primer plano de un costal de papas. Al fondo una báscula.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. Tiembla un poco.
00123	22 segundos.	Primer plano de un costal de papas. Al fondo vendedora de papas.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. Tiembla un poco. Al inicio se atraviesa una persona.
00124	10 segundos.	Plano medio de vendedor de papas organizando su puesto.	Sonido ambiente.	La toma tiembla y termina corrida.
00125	16 segundos.	Primer plano de unas manos organizando unas mazorcas. Paneo vertical hacía otras verduras.	Sonido ambiente.	La toma empieza desenfocada.
00126	6 segundos.	Plano de un puesto de la plaza, dos vendedoras organizando el puesto.	Sonido ambiente.	
00127	3 segundos.	Primer plano de hierbas.	Sonido	La toma es muy

		Inicio de paneo.	ambiente.	corta.
00128	23 segundos.	Primer plano de gallinas enjauladas. Paneo vertical.	Sonido ambiente.	Problemas de luz y foco.
00129	8 segundos.	Primer plano de gallinas comiendo.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00130	7 segundos.	Plano general de una jaula con dos gallinas.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00131	14 segundos.	Primer plano de alverjas. Al fondo granadillas.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. Tiembla un poco.
00132	15 segundos.	Primer plano de fresas empacada. Al fondo curubas.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. Tiembla un poco.
00133	9 segundos.	Plano general de un puesto. Primer plano de las frutas y verduras.	Sonido ambiente.	
00134	16 segundos.	Primer plano de piñas.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00135	18 segundos.	Primer plano de unas manos desgranando mazorcas.	Sonido ambiente.	La toma está desenfocada.
00136	11 segundos.	Primer plano de unas manos desgranando mazorcas.	Sonido ambiente.	La toma inicia desenfocada y termina corrida.
00137	30 segundos.	Paneo general de la plaza.	Sonido ambiente.	El paneo es muy rápido.
00138	11 segundos.	Primer plano de costales de papa.	Sonido ambiente.	
00139	11 segundos.	Primer plano de cubios.	Sonido ambiente.	La toma está desenfocada.
00140	4 segundos.	Primer plano de costales de papa.	Sonido ambiente.	La toma es muy corta.
00141	16 segundos.	Primer plano de costales de papa.	Sonido ambiente.	Profundidad en campo entre los costales.
00142	52 segundos.	Paneo de un puesto de frutas.	Sonido ambiente.	Problemas de luz.
00143	14 segundos.	Plano medio de la vendedora. Primer plano de las manos organizando unas fresas.	Sonido ambiente.	Problemas con el zoom.
00144	18 segundos.	Primer plano de las manos de la vendedora organizando fresas.	Sonido ambiente.	
00145	3 segundos.	Primer plano de las manos de la vendedora organizando fresas.	Sonido ambiente.	La toma es muy corta.

00146	17 segundos.	Primer plano de las fresas.	Sonido ambiente.	Problemas de luz.
00147	15 segundos.	Primer plano de maracuyás, vendedora del puesto de frutas al fondo.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00148	22 segundos.	Plano general (de lado) del puesto de frutas.	Sonido ambiente.	
00149	8 segundos.	Primer plano de frutas. Al fondo la vendedora.	Sonido ambiente.	Desenfocada la fruta.
00150	8 segundos.	Primer plano de frutas. Al fondo la vendedora.	Sonido ambiente.	Desenfocada la vendedora.
00151	8 segundos.	Primer plano de frutas. Al fondo la vendedora.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00152	20 segundos.	Plano de letreros de la plaza.	Sonido ambiente.	Problemas de luz y foco.
00153	15 segundos.	Plano general de la plaza (caminando).	Sonido ambiente.	Problemas de luz.
00154	13 segundos.	Primer plano zanahorias. Al fondo verduras.	Sonido ambiente.	La toma está desenfocada. Problemas de luz.
00155	12 segundos.	Primer plano zanahorias. Al fondo verduras.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00156	01:01 segundos.	Primer plano de alverjas y frijoles. Paneo de puesto de verduras.	Sonido ambiente.	
00157	32 segundos.	Plano medio de un comprador poniendo verduras en la báscula. Primer plano de las verduras del puesto.	Sonido ambiente.	La toma del comprador está muy oscura.
00158	11 segundos.	Contrapicado. Primer plano de canastas de verduras. Al fondo, báscula.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00159	3 segundos.	Contrapicado. Primer plano de canastas de verduras. Al fondo, vendedor poniendo verduras en la báscula.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00160	22 segundos.	Primer plano de la báscula. Vendedora pone los lulos y se observa cómo se mueve.	Sonido ambiente.	Desde el segundo 13.
00161	5 segundos.	Primer plano de la báscula y como se mueve. Vendedora retira los lulos.	Sonido ambiente.	

00162	48 segundos.	Plano medio vendedora de arepas.	Sonido ambiente.	
00163	18 segundos.	Primeros planos de un puesto de verduras.	Sonido ambiente.	
00164	8 segundos.	Primer plano de un puesto de verduras. Plano medio de la vendedora.	Sonido ambiente.	Dura muy poco el plano de la vendedora.
00165	8 segundos.	Contrapicado de un puesto de verduras.	Sonido ambiente.	
00166	23 segundos.	Plano general de puesto de artesanías. Paneo del puesto.	Sonido ambiente.	
00167	18 segundos.	Contrapicado de artesanías. Paneo de corredor de puestos de artesanías.	Sonido ambiente.	La toma no se detienen en ningún punto.
00168	1:06 segundos.	Contrapicado caminando por el corredor de artesanías.	Sonido ambiente.	La toma se ve muy oscura por momentos.
00169	25 segundos.	Paneo de un puesto de venta de hierbas.	Sonido ambiente.	
00170	1:08 segundos.	Paneo de un puesto de venta de verduras. Primeros planos de las verduras. Plano medio del vendedor organizando el puesto. Primeros planos de las verduras.	Sonido ambiente.	
00171	13 segundos.	Contrapicado del puesto de verduras. Paneo vertical.	Sonido ambiente.	Se atraviesa una persona en el contrapicado.
00172	7 segundos.	Plano de acompañamiento de vendedora de hierbas.	Sonido ambiente.	Por momentos se ve muy oscuro.
00173	43 segundos.	Plano medio de vendedora de hierbas en el puesto. Primer plano de las hierbas.	Sonido ambiente.	La toma se ve muy oscura por momentos.
00174	29 segundos.	Contrapicado de hierbas que cuelgan del "techo" del puesto.	Sonido ambiente.	La toma se ve muy oscura por momentos.
00175	9 segundos.	Plano medio de la vendedora de hierbas en su puesto.	Sonido ambiente.	
00176	19 segundos.	Primer plano de las manos de un carnicero cortando la carne.	Sonido ambiente.	

00177	1:17 segundos.	Primero plano de frutas. Paneo del puesto de frutas. Plano medio de los vendedores del puesto. Primer plano de uchuvas. Paneo del puesto de frutas.	Sonido ambiente.	
00178	23 segundos.	Primer plano de frutas.	Sonido ambiente.	
00179	28 segundos.	Plano medio de hombres cargando y descargando cajas. Primer plano de verduras. Plano medio de compradora escogiendo la verdura.	Sonido ambiente.	
00180	19 segundos.	Primeros planos de verduras empacadas.	Sonido ambiente.	Problemas de luz.
00181	1:21 segundos.	Primer plano de un costal de papas. Plano medio del vendedor organizando. Primeros planos de las papas. Plano medio del ayudante del vendedor escogiendo papas. Primer plano de la báscula. Plano medio de comprador y vendedor.	Sonido ambiente.	
00182	56 segundos.	Primeros planos de granos y harinas empacados. Plano medio vendedora de envueltos y tamales. Plano medio de compradora. Primer plano de envueltos.	Sonido ambiente.	
00183	42 segundos.	Plano medio vendedora de harinas y granos.	Sonido ambiente.	
00184	20 segundos.	Primeros planos de aguacates.	Sonido ambiente.	
00185	7 segundos.	Plano general de un gato en medio de costales de papa.	Sonido ambiente.	
00186	45 segundos.	Picado de una carnicería. Paneo de la plaza desde un segundo piso.	Sonido ambiente.	
00187	11 segundos.	Primer plano salsas para los postres.	Sonido ambiente.	
00188	17 segundos.	Primer plano postres. Al fondo, vendedora y clientes.	Sonido ambiente.	

00189	26 segundos.	Primer plano vendedora sirviendo arroz con leche. Primer plano sirviendo salsa de mora. Primer plano mano que recibe el postre.	Sonido ambiente.	
00190	1:02 segundos.	Primer plano preparación de una oblea. Primer plano manos recibiendo oblea.	Sonido ambiente.	
00191	36 segundos.	Primer plano vendedora sirviendo postre de limón. Primer plano sirviendo salsa de mora. Primer plano mano que recibe el postre.	Sonido ambiente.	
00192	15 segundos.	Primer plano natilla con salsa de mora.	Sonido ambiente.	
00193	9 segundos.	Primer plano de un postre. Al fondo, otro postre.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00194	25 segundos.	Primer plano de salsas para postre.	Sonido ambiente.	La toma se ve desenfocada por momentos.
00195	13 segundos.	Primer plano de gelatinas y fresas con crema.	Sonido ambiente.	
00196	18 segundos.	Primer plano de fresas con crema.	Sonido ambiente.	
00197	53 segundos.	Primer plano vendedora sirviendo postre de limón. Primer plano sirviendo islas flotantes. Primer plano de postre empacado para llevar. Primer plano mano que recibe el postre.	Sonido ambiente.	
00198	15 segundos.	Primer plano de un postre. Al fondo, otro postre.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00199	2 segundos.	Primer plano de un postre. Al fondo, otro postre.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. La imagen es muy rápida.
00200	24 segundos.	Plano del agua moviéndose.	Sonido ambiente.	

Apoyos plazas de mercado (12 de octubre, 7 de agosto y Endulza tu paseo) (Cámara 2)

Clip	Tiempo	Descripción	Sonido	Observaciones
IMG_1940	11 segundos.	Plano general de la entrada de la Plaza del	Sonido ambiente.	Se mueve un poco.

		12 de Octubre		
IMG_1941	11 segundos.	Paneo vertical desde un letrero de venta de papa hasta una señora que vende papas.	Sonido ambiente.	Al final se mueve un poco de lado.
IMG_1942	16 segundos.	Plano general de dos adultos mayores hablando. Paneo a la derecha de lo que venden en el puesto.	Sonido ambiente.	
IMG_1943	47 segundos.	Plano medio de adulta mayor desgranando mazorca. Primer plano de las manos y la mazorca.	Sonido ambiente.	Se atraviesa alguien en el segundo 20.
IMG_1944	25 segundos.	Primeros planos de costales de papas y cubios.	Sonido ambiente.	Problemas de luz.
IMG_1945	21 segundos.	Primer plano de duraznos.	Sonido ambiente.	Problemas de luz.
IMG_1946	21 segundos.	Carlitos haciendo tomas de apoyo. Paneo a las frutas.	Sonido ambiente.	
IMG_1947	31 segundos.	Plano general de la báscula. Paneo vertical hacía las verduras.	Sonido ambiente.	Problemas de estabilidad en el paneo.
IMG_1948	17 segundos.	Plano general de la báscula, el vendedor pone tomates.	Sonido ambiente.	

Apoyos plazas de mercado (12 de octubre, 7 de agosto y Endulza tu paseo) (Cámara 3)

Clip	Tiempo	Descripción	Sonido	Observaciones
IMG_3159	23 segundos.	Paneo de la plaza. Se detiene en unos compradores. El paneo se devuelve.	Sonido ambiente.	El paneo es muy rápido y no se ven definidas las cosas.
IMG_3160	18 segundos.	Plano general de un puesto en la plaza. Paneo a la derecha. Paneo a la izquierda. Plano general de la	Sonido ambiente.	Los paneos son muy rápidos.

		vendedora del puesto.		
IMG_3161	37 segundos.	Plano general de algunos puestos de la plaza. Paneo a la izquierda. Plano general de un puesto de venta de flores, con la vendedora y los compradores.	Sonido ambiente.	Paneo muy rápido.
IMG_3162	31 segundos.	Paneo de algunos puestos de la plaza.	Sonido ambiente.	Paneo muy rápido. Por segundos se detiene en algunos puestos.
IMG_3163	29 segundos.	Plano americano de señora y vendedora en un puesto.	Sonido ambiente.	La toma está desenfocada.
IMG_3164	6 segundos.	Paneo de dos puestos en la plaza.	Sonido ambiente.	La toma no tiene intención.
IMG_3165	28 segundos.	Paneo de los puestos de papa de la plaza. Primer plano de costal de papa criolla.	Sonido ambiente.	Paneo muy rápido.
IMG_3166	12 segundos.	Plano medio de dos vendedores de la plaza.	Sonido ambiente.	
IMG_3167	31 segundos.	Plano general de un puesto en la plaza. Plano americano de señora y vendedora del puesto de papa. Paneo de otros puestos. Plano general de las verduras de un puesto.	Sonido ambiente.	Paneo muy rápido.
IMG_3168	18 segundos.	Plano general de vendedora de un puesto de la plaza desgranado alverjas.	Sonido ambiente.	La toma se mueve.
IMG_3169		Foto:		
IMG_3170	8 segundos.	Primer plano de una cara. Al fondo frutas y verduras.	Sonido ambiente.	
IMG_3171	20 segundos.	Paneo de algunos puestos de la plaza. Plano general de un puesto de papa. Plano medio de la familia que atiende el puesto.	Sonido ambiente.	
IMG_3172	34	Paneo en primer plano	Sonido	

	segundos.	de verduras.	ambiente.	
IMG_3173	38 segundos.	Plano medio de vendedora arreglando las habichuelas. Primer plano de más verduras del puesto.	Sonido ambiente.	
IMG_3174	32 segundos.	Primer plano de unas lechugas. Paneo hasta otro puesto. Plano medio de una señora escogiendo calabacín.	Sonido ambiente.	Paneo muy rápido.
IMG_3175	1:25 segundos.	Primer plano de las manos de una señora desgranando mazorca. Plano medio de personas que llegan al puesto.	Sonido ambiente.	La toma termina con un paneo.
IMG_3176	1 segundo.	Plano de pies.	Sonido ambiente.	
IMG_3177	46 segundos.	Plano medio de una vendedora de papas en su puesto. Primer plano de un costal de papas.	Sonido ambiente.	La toma está al revés. Se mueve un poco.
IMG_3178	46 segundos.	Plano general y paneo de un puesto de frutas.	Sonido ambiente.	
IMG_3179	26 segundos.	Primer plano de papayas y peras.	Sonido ambiente.	
IMG_3180	1:30 segundos.	Primer plano bananos bocadillo. Primer plano de maracuyás, vendedora del puesto de frutas al fondo. Acercamiento a la señora.	Sonido ambiente.	
IMG_3181		Foto.		
IMG_3182	1:58 segundos.	Primeros planos de verduras. Paneo general del puesto, se ven frutas y verduras.	Sonido ambiente.	
IMG_3183		Foto: Moras.		
IMG_3184		Foto: Moras.		
IMG_3185	1:15 segundos.	Primeros planos de verduras. Al fondo, personas comprando las verduras. Paneo por el puesto de verduras.	Sonido ambiente.	

IMG_3186	1:19 segundos.	Plano medio del vendedor del puesto de verduras con clientes. Primeros planos de las verduras.	Sonido ambiente.	
IMG_3187	19 segundos.	Plano medio de la vendedora de lulos escogiendo la fruta.	Sonido ambiente.	
IMG_3188	28 segundos.	Primeros planos de la fruta. Paneo del puesto de fruta.	Sonido ambiente.	
IMG_3189	53 segundos.	Plano medio de vendedora de arepas. Plano medio de compradora y vendedora.	Sonido ambiente.	
IMG_3190	33 segundos.	Primer plano de frutas.	Sonido ambiente.	Se desenfoca y tiene problemas de luz. Se mueve.
IMG_3191	1:23 segundos.	Plano general de puesto de artesanías. Paneo hacia un puesto de frutas. Primer plano de frutas. Plano medio de la vendedora escogiendo la fruta.	Sonido ambiente.	Problemas de luz.
IMG_3192	15 segundos.	Primer plano de frutas.	Sonido ambiente.	La toma no se ve nítida.
IMG_3193	43 segundos.	Plano medio de vendedor de verduras. Paneo del puesto. Plano medio del vendedor organizando el puesto.	Sonido ambiente.	La toma no se ve nítida.
IMG_3194	37 segundos.	Plano general de un puesto de la plaza del 7 de agosto.	Sonido ambiente.	Se atraviesa una persona.
IMG_3195	46 segundos.	Plano general de puesto de venta de hierbas. Plano medio de la vendedora.	Sonido ambiente.	

Apoyos viaje Santa Marta (Cámara 1)

Clip	Tiempo	Descripción	Sonido	Observaciones
00000	11 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	La toma termina con el cielo.

00001	19 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	Problemas de luz.
00002	47 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	Problemas de luz.
00003	8 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00004	40 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00005	6 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00006	20 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00007	1 segundo.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00008	16 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00009	48 segundos.	Plano general letrero 'Bienvenidos a Albán'. Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00010	16 segundos.	Primer plano GPS. Al fondo, plano de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00011	18 segundos.	Plano general letrero 'Departamento de Cundinamarca'. Plano general de la carretera desde el carro	Sonido ambiente	
00012	1:25 segundos.	Primer plano GPS. Al fondo, plano de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	Mucha neblina en la toma.
00013	18 segundos.	Plano de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00014	1:08 segundos.	Plano de la carretera	Sonido ambiente	

		desde el carro.		
00015	55 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00016	55 segundos.	Plano de la carretera que atraviesa un pueblo, desde el carro.	Sonido ambiente	
00017	33 segundos.	Plano general de un río desde un puente. Plano general de la carretera que atraviesa un pueblo, todo desde el carro.	Sonido ambiente	
00018	8 segundos.	Picado de caldo con carne y arepa.	Sonido ambiente	
00019	7 segundos.	Primer plano del caldo.	Sonido ambiente	
00020	41 segundos.	Plano del carro atravesando un puente. Plano general del río.	Sonido ambiente	
00021	42 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00022	29 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00023	6 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00024	1:27 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00025	11 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro. El carro se detiene detrás de un camión.	Sonido ambiente	
00026	1:02 segundos.	Plano del carro atravesando un puente. Plano general del río. Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	

00027	30 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	Al iniciar la toma, la cámara se mueve sin intención.
00028	10 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00029	24 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00030	1:05 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	Solamente se ven camiones en la toma.
00031	44 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00032	2:35 segundos.	Plano general de casas a la orilla de la carretera. Plano general de la carretera, en trancón. Plano general de casetas de venta de alimentos a la orilla de la carretera. Plano general de la carretera. Todo desde el carro.	Sonido ambiente	
00033	26 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	Problemas de luz.
00034	36 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00035	1:06 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00036	43 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00037	1:32 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00038	30 segundos.	Plano general de copas de árboles y palmeras.	Sonido ambiente	

00039	6:02 segundos.	Primer plano de palmeras. Al fondo, el atardecer.	Sonido ambiente	La toma inicia desenfocada. Problemas de sonido.
00040	2:42 segundos.	Primer plano de palmeras. Al fondo, el atardecer.	Sonido ambiente	Al iniciar la toma, la cámara se mueve sin intención.
00041	30 segundos.	Primer plano de palmeras. Al fondo, el atardecer.	Sonido ambiente	Es el final del atardecer y la toma se ve muy oscura.
00042	38 segundos.	Primer plano de palmeras. Al fondo, el mar y el cielo. Paneo a la izquierda en el que se ven techos de casa y edificios.	Sonido ambiente	La toma tiembla un poco.
00043	13 segundos.	Plano general de una venta ambulante. Primer plano de yuca y pescado frito.	Sonido ambiente	
00044	8 segundos.	Primer plano de una nevera de icopor con pescados crudos. Primer plano de una mano que mueve los pescados.	Sonido ambiente	Aparece una lata de cola y pola de repente.
00045	19 segundos.	Primer plano de los pescados. Primer plano de una mano que mueve los pescados.	Sonido ambiente	Aparece una lata de cola y pola de repente.
00046	22 segundos.	Paneo por la playa hasta la nevera con pescados.	Sonido ambiente	El paneo no tiene ningún sentido y no se detiene en ningún punto.
00047	7 segundos.	Primer plano de unos pescados.	Sonido ambiente	La cámara se mueve demasiado.
00048	25 segundos.	Primer plano de pescados. Primer plano de las manos de un hombre 'fileteando' los pescados.	Sonido ambiente	

00049	44 segundos.	Primer plano de unos platos con arroz. Paneo hacia unos pescados. Primer plano de los pescados.	Sonido ambiente	
00050	29 segundos.	Primer plano de las ramas de un árbol. Al fondo, una palmera. Paneo vertical por las ramas del árbol. Plano general de la playa.	Sonido ambiente	
00051	46 segundos.	Primer plano de pescado frito. Plano medio de los vendedores del puesto. Primer plano de los platos.	Sonido ambiente	La cámara se mueve demasiado al principio.
00052	2:18 segundos.	Plano general de la carretera desde el carro. Contrapicado al techo de vidrio del carro. Zoom in al sol. Plano general de la carretera desde el carro. Paneo hacia la ventana izquierda del carro.	Sonido ambiente	La toma es desde la parte de atrás del carro. En la parte de abajo del plano tiene mucho carro.
00053	31 segundos.	Plano general un rio desde la ventana del carro. Plano general de la orilla de la carretera.	Sonido ambiente	Al final, tiene problemas de luz.
00054	34 segundos.	Plano general de la orilla de la carretera desde el carro.	Sonido ambiente	
00055	23 segundos.	Plano general de un paisaje. Primer plano de las un árbol.	Sonido ambiente	
00056	25 segundos.	Primer plano de un árbol. Zoom un a las hojas del árbol.	Sonido ambiente	
00057	10 segundos.	Picado de una mata.	Sonido ambiente	La toma empieza desenfocada.

00058	25 segundos.	Primer plano de las hojas de una planta.	Sonido ambiente	
-------	--------------	--	-----------------	--

Apoyos Verde Oliva (Cámara 1)

Clip	Tiempo	Descripción	Sonido	Observaciones
00000	1:53 segundos.	Plano medio de Luis Carlos Segura explicándole a sus alumnos el procedimiento de la clase. Primer plano de una hoja de plátano.	Sonido ambiente.	El sonido es muy lejano.
00001	12 segundos.	Primer plano de hojas de plátano.	Sonido ambiente.	
00002	13 segundos.	Plano medio de Luis Carlos Segura y sus alumnos, exponiendo los últimos detalles de la clase.	Sonido ambiente.	
00003	11 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno seleccionando el maíz.	Sonido ambiente.	
00004	16 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno cortando carne.	Sonido ambiente.	
00005	13 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno cortando carne.	Sonido ambiente.	Por momentos las manos se salen de cuadro. La toma se mueve.
00006	5 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno cerrando la olla presión.	Sonido ambiente.	
00007	5 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno cortando carne.	Sonido ambiente.	La acción no se define.
00008	12 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno cortando carne.	Sonido ambiente.	Al inicio la toma se ve desenfocada.
00009	10 segundos.	Primer plano de una alumna pelando duraznos. Al fondo, manos de un alumno picando cebolla.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.

00010	17 segundos.	Primer plano olla presión. Al fondo, otras ollas.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. Se atraviesa un alumno hacía el final de la toma.
00011	4 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno poniendo la cebolla picada en un recipiente.	Sonido ambiente.	El brazo de un alumno se atraviesa.
00012	8 segundos.	Primer plano de los duraznos en un recipiente con agua. Primer plano de una mano que pone un durazno en el recipiente.	Sonido ambiente.	
00013	22 segundos.	Plano medio de dos alumnos moliendo maíz.	Sonido ambiente.	Problemas de zoom.
00014	31 segundos.	Primer plano de como sale el maíz molido.	Sonido ambiente.	Del segundo 17 al 25 funciona.
00015	6 segundos.	Primer plano del molino.	Sonido ambiente.	
00016	19 segundos.	Primer plano olla presión. Al fondo, otra olla presión y dos alumnos de espaldas.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00017	11 segundos.	Primer plano olla presión. Al fondo, otras ollas y dos alumnos de espaldas.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. La toma termina corrida.
00018	39 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno cortando tomates.	Sonido ambiente.	Problemas de luz.
00019	18 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno cortando tomates.	Sonido ambiente.	El plano es muy cerrado y por momentos se pierde la acción.
00020	8 segundos.	Primer plano la mano de un alumno moviendo una olla. Al fondo, se ven diferentes tipos de granos.	Sonido ambiente.	Problemas de foco al principio y al final la toma se corre.
00021	30 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno picando tomates y	Sonido ambiente.	

		poniéndolos en un recipiente.		
00022	21 segundos.	Primer plano olla presión. Al fondo, otra olla.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo
00023	9 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno batiendo una olla llena de aceite con un termómetro.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00024	3 segundos.	Primer plano de 4 bandejas en las que se ven diferentes tipos de granos.	Sonido ambiente.	
00025	9 segundos.	Primer plano de una olla llena de aceite.	Sonido ambiente.	
00026	12 segundos.	Primer plano de una olla presión. Al fondo, alumnos moliendo.	Sonido ambiente.	
00027	8 segundos.	Picado primer plano de una olla con alverjas, movimiento de la olla y de su contenido por parte de un alumno.	Sonido ambiente.	En la toma se ven otras manos y ollas.
00028	47 segundos.	Picado primer plano de las manos de un alumno batiendo una olla llena de aceite con un termómetro.	Sonido ambiente.	En la toma se ven otras manos y ollas.
00029	13 segundos.	Picado primer plano de las manos de un alumno cortando carne	Sonido ambiente.	La toma se mueve mucho.
00030	55 segundos.	Picado primer plano de las manos de un alumno cortando carne	Sonido ambiente.	La toma se mueve mucho. Problemas de foco.
00031	19 segundos.	Picado primer plano del aceite hirviendo en la olla. Un chicharrón fritándose.	Sonido ambiente.	

00032	5 segundos.	Primer plano del chicarrón fritándose y una cuchara que intenta sacarlo.	Sonido ambiente.	Al final de la toma se atraviesa un alumno.
00033	20 segundos.	Primer plano del chicarrón fritándose y una cuchara que intenta sacarlo.	Sonido ambiente.	Se atraviesa un alumno.
00034	1 segundo.	Primer plano del chicarrón fritándose	Sonido ambiente.	
00035	11 segundos.	Primer plano del las manos de un alumno que introduce un bandeja con granos al horno. Paneo hasta las ollas.	Sonido ambiente.	
00036	27 segundos.	Primer plano del las manos de un alumno que introduce un bandeja con granos al horno. La acción se repite.	Sonido ambiente.	
00037	9 segundos.	Plano medio de los alumnos frente a las ollas. Paneo de la cocina.	Sonido ambiente.	
00038	6 segundos.	Zoom out desde el reflejo de la cocina en el horno hasta los alumnos frente a las ollas.	Sonido ambiente.	
00039	21 segundos.	Primer plano del logo de la academia. Paneo vertical hasta los alumnos frente a las ollas. Paneo horizontal hasta el profesor dándole instrucciones a algunos de sus alumnos.	Sonido ambiente.	

00040	27 segundos.	Primer plano de unas manos poniendo sal en una olla. Plano general de la cocina. Plano medio del profesor dando instrucciones. Picado primer plano de la olla. Primer plano de unas manos poniéndole sal nuevamente a la olla.	Sonido ambiente.	Se escucha a Luis Carlos Segura dar instrucciones, pero no muy claramente.
00041	40 segundos.	Picado primer plano de unas manos poniendo sal en una olla.	Sonido ambiente.	Se escucha a Luis Carlos Segura dar instrucciones, pero no muy claramente.
00042	2 segundos.	Plano del horno abierto. Se cierra la puerta.	Sonido ambiente.	
00043	3 segundos.	Primer plano de los codos de dos alumnos.	Sonido ambiente.	
00044	30 segundos.	Primer plano de las manos de un alumno mezclando una masa.	Sonido ambiente.	
00045	2 segundos.	Picado primer plano de diferentes recipientes con ingredientes. Primer plano de unas manos mezclando o una masa y añadiendo un ingrediente.	Sonido ambiente.	
00046	12 segundos.	Primer plano olla presión y otra olla. Al fondo, otras ollas y una persona.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. Se atraviesa un alumno hacía el final de la toma.
00047	13 segundos.	Picado primer plano de unas manos limpiando las hojas de plátano.	Sonido ambiente.	
00048	20 segundos.	Picado primer plano de unas manos limpiando las hojas de plátano.	Sonido ambiente.	La toma se ve desenfocada.
00049	19 segundos.	Primer plano de unas manos cortando	Sonido ambiente.	

		zanahoria en rodajas.		
00050	11 segundos.	Primer plano de unas manos limpiando las hojas de plátano.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00051	3 segundos.	Primer plano de unas manos 'colando' la harina.	Sonido ambiente.	
00052	4 segundos.	Primer plano de unas manos 'colando' la harina.	Sonido ambiente.	Se atraviesa un alumno.
00053	29 segundos.	Picado primer plano de unas manos arreglando el perejil. Plano medio de la alumna.	Sonido ambiente.	
00054	7 segundos.	Primer plano de una espátula revolviendo unas habas en una olla.	Sonido ambiente.	
00055	26 segundos.	Primer plano de una manos que le dan la vuelta a las bandejas que están en el horno.	Sonido ambiente.	
00056	1:05 segundos.	Picado primer plano de unas manos picando perejil y poniéndolo en un recipiente.	Sonido ambiente.	Al principio, la toma se ve desenfocada y se atraviesan manos.
00057	41 segundos.	Primer plano de unas manos poniendo harina en un molde. Primer plano de la lengua cocinada.	Sonido ambiente.	La toma se mueve mucho del segundo 20 al 30,
00058	4 segundos.	Plano medio de una alumna poniendo harina en un molde.	Sonido ambiente.	La toma se mueve muchísimo.
00059	10 segundos.	Picado primer plano de una manos picando cebolla.	Sonido ambiente.	
00060	12 segundos.	Primer plano de la lengua cocinada.	Sonido ambiente.	
00061	11 segundos.	Primer plano de la lengua cocinada.	Sonido ambiente.	Problemas de zoom.

00062	14 segundos.	Plano medio de dos alumnas conversando, mientras una de ellas revuelve una masa y la otra pone harina en un molde.	Sonido ambiente.	Por momento se pierde la acción por el zoom.
00063	25 segundos.	Primer plano de las manos de una alumna revolviendo una masa. Plano medio de dos alumnas poniendo la masa en el molde.	Sonido ambiente.	En momentos la cámara se pierde pues las alumnas se atraviesan.
00064	45 segundos.	Primer plano de las manos de las alumnas arreglando la masa en el molde.	Sonido ambiente.	Un alumno se atraviesa.
00065	5 segundos.	Primer plano de la lengua cocinada. Primer plano del molde con la masa.	Sonido ambiente.	
00066	19 segundos.	Picado de una olla con agua y diferentes ingredientes.	Sonido ambiente.	La toma empieza y termina corrida.
00067	11 segundos.	Picado de una olla con agua y diferentes ingredientes.	Sonido ambiente.	
00068	31 segundos.	Picado primer plano de una olla con guiso. Primer plano de la espátula revolviendo.	Sonido ambiente.	
00069	22 segundos.	Primer plano de una espátula revolviendo una olla. Primer plano de unas manos poniendo cebolla en otra olla.	Sonido ambiente.	
00070	28 segundos.	Picado primer plano de una olla con alverjas y guiso.	Sonido ambiente.	
00071	1:26 segundos.	Primer plano de unas manos quitándole el cuero a la lengua.	Sonido ambiente.	La toma se ve desenfocada al inicio.

00072	20 segundos.	Primer plano de unas manos poniendo cebolla de un recipiente a una olla. Primer plano de la espátula revolviendo la cebolla.	Sonido ambiente.	Al final se atraviesan las manos del alumno
00073	23 segundos.	Primer plano de la espátula revolviendo la cebolla.	Sonido ambiente.	La toma termina corrida.
00074	5 segundos.	Primer plano de una olla con harina.	Sonido ambiente.	
00075	33 segundos.	Primer plano de manos revolviendo un guiso.	Sonido ambiente.	Los primeros 20 segundos son perdidos.
00076	6 segundos.	Picado de una olla con agua y diferentes ingredientes.	Sonido ambiente.	
00077	44 segundos.	Primer plano de como ponen el guiso y caldo en la olla con la harina	Sonido ambiente.	Hay segundos perdidos dentro de toma.
00078	8 segundos.	Primer plano de la espátula revolviendo todos los ingredientes en la olla.	Sonido ambiente.	Se atraviesan brazos a la toma.
00079	59 segundos.	Primer plano de la espátula revolviendo todos los ingredientes en la olla, mientras le ponen más caldo, sal, pimienta y más harina.	Sonido ambiente.	
00080	48 segundos.	Primer plano de los ingredientes que se le ponen a un tamal.	Sonido ambiente.	
00081	1:03 segundos.	Primer plano de cómo se amarra un tamal.	Sonido ambiente.	
00082	22 segundos.	Primer plano de unas maños cortando la lengua.	Sonido ambiente.	
00083	59 segundos.	Primeros plano del armado del tamal.	Sonido ambiente.	Se ve la cadena de producción pero se atraviesan algunos brazos.

00084	45 segundos.	Primeros plano del armado del tamal.	Sonido ambiente.	
00085	24 segundos.	Primer plano de una mano con un recipiente revolviendo los diferentes granos. Primer plano molino, moliendo los granos.	Sonido ambiente.	
00086	18 segundos.	Primer plano de como salen los granos molidos.	Sonido ambiente.	
00087	26 segundos.	Primer plano de la lengua con las alverjas en la olla. Primer plano de las pinzas revolviendo.	Sonido ambiente.	Por momentos la toma se pierde.
00088	38 segundos.	Primer plano de los tamales armados.	Sonido ambiente.	La cámara se mueve sin intención.
00089	9 segundos.	Primer plano de la lengua con las alverjas en la olla.	Sonido ambiente.	La cámara se mueve sin intención.
00090	20 segundos.	Primer plano la olla de la masa de los tamales. Al fondo, unas manos que siguen armando tamales.	Sonido ambiente.	La cámara se mueve sin intención.
00091	9 segundos.	Primer plano de una mano sacando agua hirviendo de una olla con algunos ingredientes.	Sonido ambiente.	
00092	7 segundos.	Primer plano de la puerta del horno.	Sonido ambiente.	No se ve que tiene el horno dentro, solamente se ve el reflejo.
00093	14 segundos.	Primer plano del molino. Se ven varias manos, cada una haciendo algo distinto.	Sonido ambiente.	
00094	5 segundos.	Picado de la olla con los tamales.	Sonido ambiente.	
00095	6 segundos.	Picado de la olla con los tamales.	Sonido ambiente.	
00096	5 segundos.	Picado de plato con	Sonido	

		lengua en salsa.	ambiente.	
00097	7 segundos.	Picado de plato con lengua en salsa.	Sonido ambiente.	El plato aparece y desaparece.
00098	6 segundos.	Picado de plato con lengua en salsa.	Sonido ambiente.	El plato aparece y desaparece.
00099	13 segundos.	Paneo general de la cocina.	Sonido ambiente.	
00100	39 segundos.	Primer plano de un molino revolviendo la leche y la chucula.	Sonido ambiente.	La toma se mueve.
00101	12 segundos.	Primer plano de un molino revolviendo la leche y la chucula.	Sonido ambiente.	
00102	17 segundos.	Plano medio del alumno revolviendo la leche con la chucula.	Sonido ambiente.	
00103	1 segundo.	Plano medio del alumno revolviendo la leche con la chucula.	Sonido ambiente.	
00104	32 segundos.	Primer plano de la chucula en polvo. Al fondo, el profesor con los alumnos preparándola.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo. La cámara se mueve sin intención.
00105	20 segundos.	Primer plano de la chucula en polvo. Al fondo, el profesor con los alumnos preparándola.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00106	40 segundos.	Primer plano de unas manos cortando queso en cubos y poniéndolo en diferentes recipientes.	Sonido ambiente.	Por momentos la cámara se mueve.
00107	4 segundos.	Primer plano recipiente con canela.	Sonido ambiente.	
00108	21 segundos.	Primer plano chucula en polvo.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.
00109	43 segundos.	Primer plano recipiente con canela. Primer plano de recipientes con la chucula preparada y queso.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo.

00110	37 segundos.	Primer plano de tres recipientes con chucula.	Sonido ambiente.	Profundidad de campo entre los tres.
00111	2:28 segundos.	Plano medio de alumnos y profesor empacando la chucula en polvo en bolsas. Plano medio diferentes alumnos que cuentan como prepararon cada uno de los platos del día. .	Sonido ambiente.	
00112	32 segundos.	Plano medio de los alumnos empacando la chucula en polvo. Continúan explicando la preparación de los platos.	Sonido ambiente.	
00113	14 segundos.	Plano medio de dos alumnos sacando la mantecada del horno.	Sonido ambiente.	Al final, la cámara se mueve sin intención.
00114	11 segundos.	Picado de la mantecada.	Sonido ambiente.	
00115	12 segundos.	Picado de las alumnas sacando los tamales de la olla.	Sonido ambiente.	

## 10. Transcripciones de entrevistas

**Entrevista a:** Juana Camacho - Antropóloga de la alimentación

**Locación:** Casa de Juana Camacho

**Duración:** 15 minutos



UNIVERSIDAD DEL ROSARIO  
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario - 1653

Tiempo (Minutos)	Transcripción
0:00:03 – 0:01:03	<p><b>Periodista:</b> Primero una breve introducción suya; A qué se dedica, cual es su relación con...</p> <p><b>Juan Camacho:</b> Ah ¿Yo me tengo que presentar?</p> <p><b>P:</b> Si pero esto es para que nosotros hagamos un (perfil voz externa) perfil en el trabajo escrito que nos toca hacer.</p>

	<p>Juan Camacho: Ya. Mmmm... ¿pero alrededor de qué?</p> <p><b>P:</b> ¿A qué se dedica actualmente? ¿Cuáles son sus investigaciones con la alimentación y la cocina?</p> <p><b>J.C.:</b> Bueno, mmm. Mi nombres es Juana Camacho, yo soy antropólogo, trabajo como investigadora en Instituto Colombiana de Antropología e Historia. Ehhh tengo el tema de la alimentación... ha sido objeto de de de algunos de mis trabajos y fue parte de mi tesis doctoral en antropología.</p> <p>Trabajé el tema de la alimentación campesina y el uso de la biodiversidad para la diversificación alimentaria. En este momento estoy haciendo un proyecto sobre dieta y política agroalimentaria en la Depresión Moposina.</p>
0:01:03 – 0:02:59	<p><b>P:</b> quisiera saber, ¿cuáles son las principales herencias culinarias de Colombia?</p> <p><b>J.C.:</b> Bueno laaa, la culinaria en Colombia tiene un origen fundamentalmente mestizo. Qué significa mestizo. Pues que es una mezcla de tradiciones culinarias, de tradiciones productivas alimentarias y culinarias de de.. que se podrían dividir en tres grandes influencias; de un lado la indígena, ¿cierto? Que era la población nativa ehh que habita en lo que hoy se conoce como Colombia, laa población hispánica, que llegó a raíz de la colonización y que tiene también digamos unos antecedentes o unas influencias árabes y mediterráneas y ehh, la población afro que vino digamos como parte de la importación de esclavos africanos y que se asentó en distintos lugares específicos del territorio.</p> <p>Entonces, digamos la cocina colombiana es una mezcla de esas tres influencias con mayor o menor digamos grado de influencia de cada una de ellas. Sin embargo, además, ha recibido influencia de poblaciones migrantes de árabes en la costa, de japoneses en el valle del cauca, de alemanes en los santanderes. Es decir, distintas olas migratorias, pues los migrantes finalmente viajan con su cultura y parte de su cultura es la tradición alimentaria.</p> <p>Y mucho más recientemente y evidentemente, tenemos una influencia, pues de lo que podríamos llamar la comida internacional que fundamentalmente bien de ehh la incidencia de la comida global promovida por la industria agroalimentaria norteamericana.</p>
0:02:59 – 0:03:34	<p><b>P:</b> ¿Qué significa que la comida colombiana sea mestiza?</p> <p><b>J.C.:</b> Pues digamos que sea mestiza significa que es un producto de mezcla, de una fusión digamos, de un traslape de tradiciones eh agroalimentarias, diría yo, por que hay que considerar los sistemas alimentarios eh y productivos y, es básicamente eso. Una fusión, un traslape, una adaptación y una adopción de distintas influencias ehh culinarias de distintos lugares del mundo.</p>

0:03:34 – 0:05:11	<p><b>P:</b> ¿Es posible considerar que existe, que surge de algún lado la idea de considerar la comida como un elemento típico?</p> <p><b>J.C.:</b> ¿En qué sentido es la pregunta? Haber, reformúlame la un poco distinto.</p> <p><b>P:</b> ¿de dónde surge la idea de considerar la comida como un elemento típico del país?</p> <p><b>J.C.:</b> Bueno, algo se considera típico, cuando se considera representativo. ¿Verdad? Y entonces se considera como emblemático o que representa un, un, un lugar, ehh o una tradición o una forma de hacer las cosas. ehhh Yo no sé si hay un digamos un proyecto nacional de volver la comida típica, sino lo que se va considerando más representativo, más más visible es lo que se va denominando típico ¿verdad? Y sin embargo, esto si está muy asociado, no sólo con las tradiciones mismas que hacen algo más visible, bien sea en las fiestas, bien sea en eventos, en ocasiones festivas dónde salen particulares platos o preparaciones. Pero también está ligado, diría yo, a unos intereses y a unos procesos económicos ¿verdad? Por lo cuales determinados productos, recetas, preparaciones, pues se van poniendo, digamos como como representativos de algún lugar.</p>
0:05:11 – 0:06:07	<p><b>P:</b> ¿La comida colombiana es una comida regional?</p> <p><b>J.C.:</b> Si. Yo creo que no podemos hablar de una comida, comida colombiana, sino de muchas comidas colombianas. Y efectivamente Colombia es un país de regiones, tiene una historia muy larga de configuración regional ¿verdad? Y de surgimiento de cocinas queeeeemmm que se desarrollaron en, podríamos decir, en relativo aislamiento las unas de las otras ¿verdad?</p> <p>Colombia es un país bastante fraccionado geográficamente, entonces pues la regiones dieron lugar por sus características también ambientales, geográficas ehhh y demográficas dieron lugar a particulares expresiones y formas de uso del medio ambiente, de transformación y evidentemente de desarrollo de una culinaria eh local.</p>
0:06:07 – 0:07:40	<p><b>P:</b> ¿Es válido considerar la cocina como un factor de identidad de un pueblo?</p> <p><b>J.C.:</b> Claro. Ehhhhhhh (pausa). Finalmente uno de los elementos identitarios más importantes es la comida. Por que la gente se identifica con lo que come y la comidas e eeee, digamos uno de los elementos primarios alrededor de los cuales no sólo uno aprende la cultura, porque se la van enseñando a uno con lo que lo alimentan, con lo que le dan de regalo, con lo que lo incentivan o no a comer. Ahí se tejen relaciones afectivas profundas, se tejen relaciones sociales, dentro de la familias, con los pares, en la escuela eee y si van creando unos afectos también, muy importantes y unas formas de identificación con ingredientes con</p>

	<p>productos, con platos, con preparaciones ¿verdad? Con tradiciones alimentarias o culinarias.</p> <p>Entonces una persona, un grupo social, un país, ¡claro! Digamos va forjando parte de sus referentes identitarios a través de lo que come y de lo que deja de comer porque también parte de la identidad, no solamente es, alrededor de lo que aglutina, sino de lo que diferencia, entonces uno ahí también vería una influencia alimentaria en la identidad.</p>
0:07:40 – 0:09:38	<p><b>P:</b> ¿Qué tipo de relación guardan las personas con la comida y con la alimentación?</p> <p><b>J.C.:</b> Yo creo que muy variadas, yo creo que uno tiene una relaciones muy primarias con la comida ¿verdad? Porque en la medida que es tan fundamental para la vida, quien no come, pues no, no vive. Ehhhh hay unas emociones y hay unos lazos afectivos muy profundos ¿verdad? Entonces, evidentemente que uno desarrolla unas relaciones importantes, además como lo decía antes, uno se relaciona con sus seres queridos a través de la comida; quién lo alimenta a uno, cómo lo alimenta, también de sus pares; con quién comparte la comida, con quién no comparte la comida, con quién se sienta en la mesa y con quién no se sienta en la mesa.</p> <p>Eeehh a quién invita a comer, a quién le da regalos ehhhh alimentarios o culinarios ¿verdad? Entonces, digamos la relación con la comida es bastante compleja y está atravesada por, por las relaciones muy variada que uno desarrolla con la comida. La preferencias alimentarias, ehhhh las aso, asociaciones que uno tiene, si uno comió algo que le cayó mal, seguramente uno va tener un rechazo a ese alimento por un por un periodo de tiempo. Ehhh si a uno alguien lo invita a comer y después no le gustó esa persona o tiene una pelea con esa persona uno puede hacer una asociación negativa. De igual manera sucede con asociaciones positivas. Entonces es es una relación eeee pues profunda y compleja.</p>
0:09:38 – 0:11:41	<p><b>P:</b> ¿conoce algunas políticas nacionales entorno a la cocina y la alimentación?</p> <p><b>J.C.:</b> Bueno hay muchas políticas, claro. Ehhhhhmm, a lo largo del siglo XX, es tal vez el momento, dondeee, es el periodo, dónde de manera más clara eeehhh el Estado, empieza a aaa a promover políticas agroalimentarias, por que muchas de ellas estuvieron centras en, el tema productivo. Posteriormente, también hay interés en eeee en la fortificación alimentaria ¿verdad?. Pues ese es otro tipo de políticas que responde más a un enfoque nutricional.</p> <p>Emmm más recientemente ehhhhhmm está la política nacional de seguridad alimentaria, pues que es una política de Estado. En el 2008 por primera vez contamos con una</p>

	<p>política de Estado, que está a cargo de la comisión de una comisión intersectorial para su ejecución, que debe tener digamos una una repercusión nacional, no sólo nacional, sino departamental y local.</p> <p>Está también la ley contra la obesidad, que se pasó en el 2009. Porque digamos la obesidad se ha convertido en un problema de salud pública en este momento. Y mmmm (pausa) el Ministerio de Cultura, en este momento también acaba de lanzar su política patrimonio de protec, de protección de la alimentación, de protección y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas. Últimamente esas como las grandes líneas nacionales y también hay digamos políticas distritales como lo que se originó con Bogotá sin hambre y que ahora es Bogotá bien nutrida. Y lo que vemos es cada vez el tema alimentario empieza a tener digamos mayor incidencia y mayo visibilidad en la política pública.</p>
0:11:42 – 0:12:32	<p><b>P:</b> ¿específicamente entre la comida, con la comida como patrimonio está lo que hace el Ministerio de Cultura?</p> <p><b>J.C.:</b> A nivel de política, yo creo que sí. Digamos, es posible que haya ehh acciones locales, departamentales, digamos de fomento, de salvaguardia, específicos ¿no? Para productos, usos o tradiciones, etc. Entiendo que el Ministerio de comercio, industria y turismo, también está promoviendo una política de la cocina pero mucho más vinculado al comercio y al turismo. Entonces eee, bueno tienen un eje patrimonial pero finalmente tiene un interés un poco distinto ¿no? .</p>
0:12:33 – 0:13:45	<p><b>P:</b> ¿Qué significa que desde el ministerio de turismo se estén creando políticas en torno a la cocina en el país?</p> <p><b>J.C.:</b> Pues un interés eee económico fundamentalmente ¿no? De promoción del país, primero como un destino turístico y por el otro lado de la generación de empleo e ingreso. La comida y la alimentación es un reglón de los que más plata mueve ¿no? Pues porque finalmente todo mundo tiene que comer y en la que medida en la que la comida se ha convertido digamos en un... o ha adquirido un auge o una prominencia tan importante como un factor de, de entretenimiento de tener experiencia culturales distintas, de goce, de disfrute, etc. Pues evidentemente se convierte en un recurso muy importante para la generación de ingresos ¿verdad? Y de oportunidades económicas, entonces en ese sentido digamos, eee pues es entendible que una entidad como el ministerio de turismo de comercio y...pues quiera incluir la comida como un factor atractivo ¿no?</p>
0:13:45 – 0:14:30	<p><b>P:</b> una última pregunta: ¿a qué sabe Colombia?</p> <p><b>J.C.:</b> Yo no se si... a mí, en lo personal no puedo decir.</p>

	Precisamente si hemos hablado de la diversidad de de de cocinas , de tradiciones yo creo que sería un sabor múltiple. Más que un solo sabor yo diría es también olores, es gusto, es colores, es texturas, formas ¿no? Precisamente, habría que pensar es en la diversidad agroalimentaria que hay en el país.
--	--

**Entrevista a:** Verónica de Ospina - Docente de historia de la cocina.

**Locación:** Casa de Verónica de Ospina

**Duración:** 23 minutos



UNIVERSIDAD DEL ROSARIO  
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario - 1653

Tiempo (Minutos)	Transcripción
0:00:03 – 0:01:33	<p><b>Periodista:</b> Listo, suena perfecto. (Risas). Bueno Verónica, quisiera empezar con una breve presentación tuya: tú recorrido académico y personal.</p> <p><b>Verónica de Ospina:</b> Bueno Laura, ante todo me siento muy orgullosa de que tú hayas pensado en mí para entrevistarme. Eh... yo soy economista de la Javeriana, egresada hace 37 años. Eh, y fui profesora... Bueno trabajé en Planeación Nacional un tiempo y he sido profesora de materias de economía, eh fui, durante mucho tiempo, en la Javeriana y en la Universidad de la Sabana. Pero simultáneamente yo he tenido siempre la pasión de la cocina, llevo cerca de 20 años, quizás más, investigando sobre la historia de los alimentos, investigando sobre el origen de los alimentos, cómo se han formado las diferentes cocinas del mundo, eh en ese camp... al punto que he dejado la economía y me he dedicado totalmente en investigar estas temas. En el campo de la cocina, tanto en lo que es cocinar como en el campo de los conocimientos de la historia, soy totalmente empírica y me siento muy orgullosa de ellos. Estudio muchísimo</p>
0:01:33 – 0:01:49	<p><b>P:</b> ¿De dónde surge esa pasión por la cocina?</p> <p><b>V. de O.:</b> Desde muy niña, desde muy niña, especialmente por mi abuela materna que fue una gran cocinera.</p>
0:01:49 – 0:02:20	<p><b>P:</b> O sea, practicas la cocina...</p> <p><b>V. de O.:</b> Practico la cocina y la enseño, doy clases de cocina aquí en mi casa. Tengo hace cerca de 20 años un grupo de alumnos. Empecé dictando lo que sabía de mi casa y poco a poco empecé a aprender las técnicas, las bases de la buena cocina, que son las técnicas francesas, y empecé a enseñar la cocina. Hoy en día pues les enseño cocina italiana, española, eh pues en fin eh... lo que las alumnas pidan.</p>
0:02:20 - 0:03:40	<p><b>P:</b> Bueno, ya yendo a nuestro tema: ¿Es posible considerar</p>

	<p>que exista un plato típicamente colombiano?</p> <p><b>V. de O.:</b> No. Decir que existe un único plato típicamente colombiano sería anular las cocinas de muchos sitios. No existe, porque Colombia es un país de muchísimas regiones y de cada región de características propias, luego no existe esa posibilidad. O sea, un plato no identifica... por ejemplo, el ajiaco, que es quizás el plato más conocido, eh al menos el que más se presenta hacia el exterior, el ajiaco representa el altiplano cundiboyacense por la riqueza en papas, por ejemplo, pero no está representando la Costa Caribe, la Costa Pacífica, los santanderes, el Valle del Cauca, para nada, luego no existe. Lo mismo podríamos decir de la bandeja paisa, está representando la región montañosa, entre otras cosas nace como un plato montañoso que no esta representando, igual las otras regiones gastronómicas de Colombia.</p>
0:03:40 – 0:04:25	<p><b>P:</b> ¿De dónde cree Usted que sale... pareciera como una necesidad como publicitaria de estar diciendo de un plato típicamente colombiano o de estos cosas que dicen como... cuál es el único plato típicamente colombiano que nos identifica a los colombianos, que el sombrero vueltiao o tal cosa...?</p> <p><b>V. de O.:</b> Eh a mí me parece que es la ignorancia. La ignorancia de la persona que lo que... O sea una persona que no se ha metido en el tema, que no lo ha profundizado, se atreve a hacer estas preguntas o cree que va a encontrar la respuesta a esas preguntas. Eh, por ejemplo uno podría decir que en Italia la pasta une al país, desde el punto de vista culinario, aunque hay distintas cocinas regionales, hay platos propios de distintas regiones. Pero por ejemplo la pasta, en sí, unifica. Uno podría decir, con toda la diversidad culinaria que tiene México, que la tortilla, cierta forma, une, es un... La tortilla es una preparación que está presenta en los, las, los... en todas partes de México, ¿sí?, en todos los estados de México. Pero nosotros no podemos decir eso.</p>
0:04:25 – 0:05:58	<p><b>P:</b> Teniendo en cuenta: ¿Es posible encontrar elementos comunes en estas comidas regionales, no sé si un ingrediente o una cosa así...?</p> <p><b>V. de O.:</b> Sí, por supuesto que eso sí. El ingrediente más importante, desde antes de la conquista, fue el maíz y es un... un aspecto común para distintos países de América. El maíz es el cereal de América y el maíz sí está presente en las diferentes arepas ¿sí?, aunque son distintas: la arepa antioqueña es plana es hecha con maíz blanco, pero es maíz, la arepa boyacense lleva cuajada y panela, pero está el maíz presente, la arepa con huevo, la costeña, la arepa santandereana, o sea tienen en común el maíz. El maíz sí es un ingrediente que está presente en distintas regiones de</p>

	Colombia, en la cocina de distintas regiones de Colombia.
0:05:58 – 0:07:05	<p><b>P:</b> ¿Algún otro ingrediente?</p> <p><b>V. de O.:</b> Sí. Hay una cosa que es muy común en distintos sitios de Colombia y es por ejemplo el hogo, que en distintos sitios lo... en unos sitios lo llaman hogo, en otros hogao, ¿sí?, en otros guiso, ese, esa preparación de cebolla con tomate que va a sazón... que sazona... con el que sazonan o con el que se aderezan muchos platos, ese como guiso típico, ¿no?, está presente en muchas cosas. Ahora que me hablabas del producto común, por ejemplo el maíz es el ingrediente importante de los tamales y nosotros somos muy ricos en tamales, o sea lo rico del tamal colombiano es la diversidad de los tamales colombianos, yo te lo diría así: lo rico de las arepas de Colombia es la diversidad de sus arepas.</p>
0:07:05 – 0:09:08	<p><b>P:</b> Listo. Ya no hablando de un plato, sino de la cocina colombiana: ¿cuál es la cocina colombiana?</p> <p><b>V. de O.:</b> La cocina colombiana hay que verse como la cocina de distintas regiones. O sea la cocina colombiana... cada región tiene unos platos extraordinarios, que son platos criollos, que se formaron con el mestizaje de los productos que trajeron los españoles con lo que había aquí, eso es lo realmente importante de cada cocina. Te pongo un ejemplo: en el altiplano cundiboyacense, y más concretamente en Bogotá, uno dice al ajiaco con pollo, bueno yo soy bogotana y me encanta, pero si uno lo desmenuza las guascas y las papas son del altiplano, de las tierras altas, ¿sí? Entonces... luego a este plato, que bueno el maíz es nuestro, las guascas, eh la papa, el aguacate, poco a poco se le van adicionando otros productos como el pollo, la crema, las alcaparras, fueron productos traídos, hay una fusión, yo entiendo la fusión así. Los productos se van insertado en las distintas culturas hasta formar parte de ellas. Entonces en el caso del altiplano pues tendríamos el caso del altiplano, podríamos ir a Boyacá y tenemos el cuchuco con espinazo, que tiene también su historia, ¿por qué?, porque cuando llegaron los españoles unos... los primeros molinos, uno de los primeros molinos los pusieron en Boyacá, para moler el trigo, el poco trigo que se cultiva, se cultiva en Boyacá, entonces tiene un sentido ¿no? Por ejemplo el arroz con coco de la costa, el coco se da en la costa y tiene el aporte de la mano negra. Entonces empiezas tú a encontrarle el sentido: por ejemplo las empanadas de pipián del sur tienen una cosa importante, la papa especial del sur, pero tiene además el ají de maní y el maní se da en el sur. Eso va explicando por qué las cocinas regionales son tan distintas, porque su agricultura es distinta, porque otras son más montañosas, otras más áridas. Por ejemplo el cabrito, se da en los santanderes, el cabrito es un</p>

	plato típico de los santanderes y así, ¿no?
0:09:08 – 0:10:42	<p><b>P:</b> Esa cocina criolla o típicamente colombiana, ¿se cocina en casa, en los restaurantes o en las academias?</p> <p><b>V. de O.:</b> Mira, en las casas, lamentablemente, la cocina colombiana es dispendiosa y eso se ha perdido mucho. Hacer un buen sancocho, bien sea de pescado, de gallina, lo que quieras, hacer un buen puchero, hacer un plato colombiano, bien hecho, exige tiempo y hoy en día las amas de casa con el corre, corre del día, la vida, la comida rápida se ha impuesto mucho, ¿no? Entonces, en las casas yo diría: poco, lo encuentras en casas donde todavía está la abuela, la tía equis que conserva la tradición, ¿no?, pero sí se ha perdido.</p>
0:10:42 – 0:11:33	<p><b>P:</b> Y en los restaurantes...</p> <p><b>V. de O.:</b> En los restaurantes, hay algunos restaurantes de cocina típica, donde por supuesto se ofrece la comida. En Bogotá, por ejemplo, está Casa Vieja, en el Valle del Cauca hay muchos restaurantes que ofrecen su sancocho valluno, las tostadas, que son hechas con plátano, las empanadas vallunas, que son tan ricas. O sea sí hay restaurantes típicos en los diferentes departamentos de Colombia, especialmente en las capitales, en los pueblitos también. Y en las academias, hay una academia: La Academia Verde Oliva, sí hace... enfoca sus esfuerzos a, eh..., investigar y cultivar y proteger a la cocina colombiana.</p>
0:11:33 – 0:11:58	<p><b>P:</b> ¿En la Academia Oliva hay una clase que se llame, no sé, como... Cocinar Colombia, no sé?</p> <p><b>V. de O.:</b> Hay una clase, tienen: Historia de la Cocina Colombiana y Cocina Colombiana en tercer semestre.</p>
0:11:58 – 0:12:34	<p><b>P:</b> Buenos, considerando esto, de que la rapidez de la actualidad, esto de las comidas rápidas. ¿Está en peligro la cocina colombiana?</p> <p><b>V. de O.:</b> Haber, efectivamente, cuando se habla de rescatar la cocina colombiana, por ejemplo lo que hace la Academia de Cocina Verde Oliva, es porque sí se siente que se ha perdido. Los niños pequeños saben más de un sushi, muchas veces, no siempre, pero saben más de un sushi, pero no saben qué es un sancocho, luego sí se ha perdido y especialmente para las generaciones jóvenes, eso sí es una realidad. Hay que rescatarla y como es, con sus pasos...</p>
0:12:34 - 0:13:38	<p><b>P:</b> ¿Por qué es necesario rescatarla?</p> <p><b>V. de O.:</b> Porque es parte del patrimonio colombiano, es parte de la cultura colombiana, como cualquier otro campo de la vida... mejor dicho la cocina es parte de la cultura de los pueblos, no puede estar en el último lugar, ¿no? En Colombia, lamentablemente, digamos no... Haber el colombiano en general de pronto es orgullosos en su cocina</p>

	<p>regional, regional, pero no es conciente, ni muestra mucho al exterior su cocina... la cocina colombiana como lo hacen los mexicanos y peruanos, que es el mejor ejemplo que te puedo poner, ¿sí?</p>
<p>0:13:38 – 0:14:48</p>	<p><b>P:</b> ¿Bogotá se podría considerar como el centro gastronómico del país?</p> <p><b>V. de O.:</b> Bueno, Bogotá en un sentido sí, pero saliéndonos del tema de la cocina colombiana. En Bogotá... la riqueza gastronómica de Bogotá es muy grande porque en los últimos años ha llegado cocina de todas partes, hay excelente cocina de todas partes de todo tipo de cocina: peruana, francesa, japonesa, italiana, desde ese punto de vista hay una riqueza gastronómica en Bogotá. O sea hay un riqueza gastronómica y con excelentes restaurantes, eso sí. Desde el punto de vista de la cocina colombiana permanecen los mismos restaurantes. Hay uno, por ejemplo, que no sé qué tanto tiempo lleve en la 93, que es un restaurante de comida vallecaucana y ha tenido mucho éxito, la dueña es una vallecaucana, ¿sí? Por ejemplo Fulanitos hace aquí muy buena cocina valluna y tiene acogida, ¿no? Pero que sea lo que predomina, no.</p>
<p>0:14:48 – 0:16:47</p>	<p><b>P:</b> ¿La riqueza de la comida colombiana está en el territorio?</p> <p><b>V. de O.:</b> Claro, la riqueza de la comida colombiana está en la diversidad y esa diversidad está dada, precisamente, por los diferentes climas, ¿sí? Cada clima da unos productos y esos productos son los que se insertan en la cocina. Por ejemplo el cabrito por qué es tan propio de La Güajira y de los santanderes, porque tienen las tierras propias para eso no se necesita mucho pasto. Eh la ternera a la llanera es propia de los Llanos Orientales que es muy rico en ganadería, es una cocina rica en plátano, de su yuca, los platos con yuca. La cocina del altiplano es muy rica en los alimentos que se dan en tierras frías, que son todos los tubérculos, para empezar, la papa que es un rey, un rey a nivel mundial, por ejemplo los cubios, las ibias, las chuguas están metidas en el cocido boyacense, ¿no? En Bogotá tenemos el piquete bogotano, en... Si nos vamos al pacífico, la riqueza está en los mariscos, están todos los platos que tienen mariscos, por ejemplo se habla mucho de la piángüa, bueno mejor dicho, pero es una cocina muy rica en mariscos. Un producto que se metió mucho en la cocina colombiana y que está presente en todas partes es el plátano: el plato en es un hm producto que nos trajeron los españoles y su origen está en Asia meridional, es asiático, el plátano se metió en todas las cocinas, en todos los cocidos y es el ingrediente más importante de los sancochos y el sancocho hay todas las variedades de sancochos que tú quieras, en Colombia... en todos los sancochos hay plátanos verde.</p>

0:16:47 – 0:18:32	<p><b>P:</b> ¿Toda esta variedad y esta riqueza en plantas se aprovechan adecuadamente... en la cocina?</p> <p><b>V. de O.:</b> Pues sí, yo pienso que sí se aprovecha, eh... pero podía explotarse más y mostrarse más, es lo que quiero decir, ¿no? Porque por ejemplo, el campesino cocina con eso, con esos productos. El campesino cocina su frijol, su plátano, su yuca, su maíz, ¿no? Pero digamos a nivel de, de... haber a nivel de aprovechar todo eso, para hacer, para rescatar la cocina colombiana y mostrarla hacia afuera, falta mucho. Pero por supuesto que esos productos se aprovechan mucho porque es la comida del diario vivir del colombiano, en una comida de un colombiano cualquiera está el arroz, está la papa, está la yuca, está el plátano o uno de estos productos, que son los más comunes de nuestra cocina.</p>
0:18:32 – 0:19:49	<p><b>P:</b> Bueno, por último Verónica: ¿A qué sabe Colombia?</p> <p><b>V. de O.:</b> (Risas) Esta pregunta está muy simpática. A mí me sabe a ajiaco, a arroz con coco, a patacón, te estoy diciendo lo que más me gusta, entonces te lo digo con mis palabras, me sabe a ajiaco, a arroz con coco, me sabe a sancocho valluno, que me encanta con, empanadas, me sabe a tamales, me sabe a arepas, con eso les estoy mostrando la diversidad. Y también en el dulce: sabe a guayaba, sabe a arequipe, a dulce de leche o manjar blanco, como le dice en el Valle, sabe brevas con arequipe, a dulce de mora que eran los dulces que hacían las abuelas, sabe a puchero, sabe... a lo que quieras porque es muy rica su cocina, sabe a lechona, ¿sí?</p>
0:19:49 – 0:21:15	<p><b>P:</b> Ah y a propósito de los dulces: ¿Cuál es el lugar de los dulces en la comida colombiana?</p> <p><b>V. de O.:</b> El lugar de los dulces en la cocina colombiana... eh, eso se ha perdido también un poco, hm. Yo te diría, desde lo que conozco, hay unos sitios donde lucen por sus dulces por ejemplo: en el Valle del Cauca los desamargados y el manjar blanco se siguen haciendo, desde hace mucho tiempo hay familias que tienen la tradición de hacer estos dulces. En la costa colombiana vemos a las negras con estos platonos, en este momento se me escapa el nombre, vendiendo estos dulces de coco y con diversidad de frutas, que es muy, muy de la cocina de la costa, la cocada, la cocada. En Bogotá, yo recuerdo desde niña que siempre había en la mesa un dulce: de mora, de papayuela, lo que fuera, siempre en almíbar y las brevas con arequipe. Hoy en día eso se dejó y en las casas hay los helados de tarro, el arequipe de tarro, ese tipo de cosas ha desplazado estos platos a nivel familiar, ¿por qué?, porque hacerlos también es dispendioso, ¿no?</p>
0:21:15 – 0:21:40	<p><b>P:</b> Eso es todo...</p>

	<p><b>V. de O.:</b> No sé si me quieras preguntar más o tú me puedes hacer, si tú tienes dudas, por mail, yo te contesto lo que quieras. Yo te invitaría, ¿tú conoces el libro: El Sabor de Colombia?</p> <p><b>P:</b> ... Sí, ¿el que es de tres partes, no?</p> <p><b>V. de O.:</b> El Sabor de Colombia es un libro de Villegas Editores, que te lleva a conocer la cocina colombiana y los textos, la redacción escrita es de... Antonio Montaña, que es una persona que sabe muchísimo y búscate artículos de Lácides Moreno.</p>
0:21:40 – 0:22:21	<p><b>P:</b> A Lácides ya lo entrevisté...</p> <p><b>V. de O.:</b> Ay tan lindo. Yo lo veo mucho en la academia, él quiere mucho a la academia.</p> <p><b>P:</b> Sí... A él lo entrevistamos el martes</p> <p><b>V. de O.:</b> Él te debió contestar algo parecido...</p> <p><b>P:</b> Sí, realmente muy parecido.</p> <p><b>V. de O.:</b> Él es un amante de la comida caribe y dice que el ajiaco, porque hay muchos ajiacos, él dice que el de nosotros es muy soso y yo le digo: No diga eso</p>
0:22:21 – 0:22:45	<p><b>P:</b> Sí, habla mucho sobre ese ajiaco.</p> <p><b>V. de O.:</b> Él, él, nació en los fogones cartageneros. Es un hombre muy culto, él ya pasó los 90.</p> <p><b>P:</b> Eso estábamos preguntándonos nosotros.</p> <p><b>V. de O.:</b> Nosotros le celebramos los 90 en la academia.</p>
0:22:45 - 0:23:17	<p><b>P:</b> Verónica, ¿tú crees que hay la posibilidad de que podamos ir a grabar la clase de Cocina Colombiana, allá en la academia?</p> <p><b>V. de O.:</b> Está Luis Carlos, yo le pregunto, es excelente, Luis Carlos es excelente, si podrías, pues hay que preguntarle, tú le dices que es para una tesis. Lo que pasa es que como tendrías tú que llevar algún documento de la universidad porque tú sabes puede alguien ir a grabar la clase y van y se la copian.</p> <p><b>P:</b> Ah sí, oye no había pensado en eso.</p> <p><b>V. de O.:</b> ¿Me entiendes? Hay tanto plagio. Te voy a mostrar si quieres... yo soy muy descomplicada, 2 segundos y te muestro algunos libros...</p>

**Entrevista a:** Estrella de los Ríos - Cocinera y crítica gastronómica

**Locación:** Restaurante 'Estrella de los Ríos'

**Duración:** Una hora 26 minutos



UNIVERSIDAD DEL ROSARIO  
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario - 1653

Tiempo (Minutos)	Transcripción
0:00:00 – 0:05:15	<p><b>Estrella de los Ríos:</b> En América, nosotros vemos, por ejemplo, empezando por México México tiene una identidad impresionante, sus platos son como los comían los aztecas, los olmecas y los toltecas hace 2 mil, 3 mil y 5 mil años. Es más, ellos poco han entrado en esta cosa de... el blanqueamiento o el disfraz o... la deconstrucción o la <i>nuvel quicin</i>, o como se llame, o el <i>nuvo americano</i>. Esos nombres que ponen para, pa' descrestar bobos, ¿cierto? Eh... Igual come el empleado del medio día que sale a comerse su taquito de nopal, como come el alto ejecutivo. Las comidas de mercado son [pausa], lo hacen con mística, [pausa], lo hacen con tanta mística que no te hacen daño las cosas. Su ají, todo el ají del mundo que sea bienvenido, e inclusive en los países pobres de Mesoamérica todo, osea, todo parece que estuviera todavía la herencia de los hijos del maíz en Mesoamérica: Ecuador. Ecuador tiene una comida que la gente no la conoce. Sí, ¡pero esto qué es! No... eh... no más con ese, como están en esa franja ecuatorial perfecta donde el plátano se reproduce igual que en Sri Lanka. Osea son dos, como dos copias como esas curiosidades que tiene... eh, la historia de la humanidad, la, la geografía, el mundo, el planeta que hay como copias. Bueno, así pasa en este cinturón del, de este trópico, entonces la gente me dice: “¿empanada de verde? ¿empanada de...?”, digo pero es que es eso. Además, es tan santo, es tan... vuelvo y te digo tan místico que por eso se llama <i>musa paradisíaca</i>, ¿no? Aquí el plátano se reduce a dos cosas y ahora con los patacones esos horrosos que son comerciales, ¿cierto? Venezuela me mandó de la Universidad de los Andes de Venezuela me mandaron un tratado así de solo plátano para combatir el hambre. Donde inclusive la cáscara del plátano verde se cocine y se muele y tú puedes hacer un <i>símil</i> de la carne, con todos los, donde tienes tú en este país un ah... digamos, aunque sea un librito que lo haga Bienestar Familiar pa' mandárselo a todos los jardines infantiles para que se empaquen con todo el plátano que hay pueda hacer maravillas, sin que haya carne de res, ni de pollo, ni pescado inclusive. Y así puedo seguirte con productos que se están extinguiendo porque “ay eso es muy indio”, ¿sí? Osea, hay cosas que dicen eso es indio, eso es negro. [Respira] Bajo ese punto de vista nosotros estamos perdiendo como que los elementos más importantes de los que con... de lo</p>

	<p>que puede conformar la identidad de un pueblo. Entonces, cuál es, en qué nos estamos reduciendo, a ¿qué nos estamos reduciendo? A grades chefs que además estudian en el exterior porque tienen dinero, no tenían otra cosa que hacer y porque en Colombia en este momento el negocio de la cocina está de moda. No en Colombia. Ya se dio... ya el mundo se dio cuenta que tiene programas de cocina... Mira, vinieron unas chicas de la Universidad Javeriana que van a tener un canal solamente de programas de cocina. Y me dijeron yo quiero que usted nos haga la asesoría <i>tu tu tu</i> y estás niñas me mandan un mensaje que dice: “mira, es que nos estamos atrasadas porque vamos otras latitudes hacer un estudio sobre licores”. Cuando yo te digo me ¿voy a hacer un estudio a otras altitudes tú que te imaginas?</p>
0:05:15 – 0:05:28	<p><b>Periodista:</b> Que voy a aprender lo de allá.  <b>E. de los R.:</b> Latitudes, para ti ¿qué es una latitud?  <b>P:</b> Ah! ¿Latitud? Pues arriba o más abajo del Ecuador, no sé.  [risas]  <b>E. de los R.:</b> Osea, te vas fuera de esta latitud, ¿cierto?</p>
0:05:28 - 0:10:13	<p><b>P:</b> Ajam.  <b>E. de los R.:</b> Se iban a Huila. Yo ni siquiera les dije “niñas hágame el favor para que nosotros podamos hablar en unos términos, aja, académicos ustedes acaban de salir de una carrera y están apoyadas” por... mmm... Otra cosa que me dijo fue... ah!, porque la cocina también como la noticia tiene que hacer impacto. La cocina igual se ha vuelto amarilla. Entonces, hacen programas de comer en letrinas o restaurantes en donde tú comes en, en sanitarios. Una cosa así. Cuanto más vulgar y cuanto más lames la atención, mejor. Entonces estas niñas me dicen “y nos vamos también a hacer la receta del revuelto”. ¿La receta del revuelto? Bueno, explíquenme que es revuelto porque yo entiendo que es revueltería, en la zona cafetera, em, en la zona del Viejo Antioquia la revueltería es lo que llaman aquí el líchigo, aquí. Yo no sé cómo se llama en tu tierra pero es la tiendita como está del frente donde tú todos los días consigues la cebolla, lo del, lo de todos los días y le llaman revuelto a este paquetico donde te ponen un poquito de cebolla, el ajicito, como una rama de cilantro o una hoja de mmm cilantro cimarrón, donde tú vas a la casa, pones el agua, echas el revuelto y esa es la, empieza a guisar la olla para hacer tu comidita casera. Vea... yo dije ¡no! Porque vas a tener muchos problemas, porque tienen unas bases muy endeblés y ya están hablando de que van a poner un canal completo. Entonces, todo eso es así, ¿comprendes? Sin, sin peso. Sin peso, todo para trascender el límite de lo real, [pausa] trascender el límite de lo que conforma tu ser y convertirse en otra cosa. Amm, en la clase de cocina, en, en las clases con estos chicos en una academia que además resolvió después de seis años de que era importante que tuvieran cocina colombiana. Grave. Pa’ yo convencer al director o al dueño de la academia que empiezan como cualquier universidad de garaje y</p>

	<p>van ampliando, empiezan en el garaje y mañana compran el apartamen... en el edificio de al lado. Para yo convencerlo de que ellos tenían que empezar por la cocina colombiana, que se apropiaran y tuvieran esa fuerza pa' defender lo suyo... y no poner un restaurante comida mediterránea una persona que viene de Titiribí, Antioquia, con 100 millones de pesos en el bolsillo cuando no tienen ni idea quiénes son en el Mediterráneo, quiénes son los habitantes y cómo comen en el Mediterráneo. Entonces, querida, la vacuidad de esto se va a otros planos, porque no es solamente el plano de la comida, osea, lo ves en la literatura, lo ves en la plástica, ya hay una... no hay una plástica nacional, sino tenemos que mirar cuáles son las tendencias. T-e-n-d-e-n-c-i-a-s. Todo es tendencias y cada vez nos vamos, este, diluyendo más y en la medida en que nos vamos diluyendo en la identidad estamos más expuestos a que todos hagan con nosotros lo que quieran. ¿Ves? Y como estamos empo, empobreciéndonos todo lo que nos cuenten los administradores de empresas, los empresarios, lo creemos, creemos en el TLC, creemos en eso. La industria. ¡La industria! Y cada vez hay menos labor artesanal, los pueblos pobres tienen que basarse en lo artesano, en lo artesanal. Yo todas las mañanas yo no veo noticias colombianas porque pá' qué, pá' qué amargarme más. Yo empiezo por la BBC de Londres y después me voy a los dos canales de México, de España que está llevada. España es nuestra madre patria y pa'lla vamos, porque nadie... si tu vas a Santander, por ejemplo, donde las arepas de maíz pelado eran muy notables en cualquier sitio, dicen “nooo ya eso ya no lo hacemos”. Pero no hay la iniciativa de hacer, vamos a reforzar entre todas las señoras del pueblo que hagan estas arepas y no las dejemos y no las vamos a dejar perder. Ese es un ejemplo que te pongo de todo lo que se pierde. Pero sí oyen con unas orejas así de grandes que les vamos a poner caviar de mentiras a las arepas porque eso es lo que se vende, ¿no? Bueno, ahora sí te digo esto pa' que tú me preguntes a mí lo que sí te atañe o lo que te interesa.</p>
0:10:13 – 0:42:15	<p><b>P:</b> Ya a partir de, de esta reflexión... ehh... brevemente ¿no hay una identidad en la cocina colombiana o sí hay una identidad en la cocina colombiana?</p> <p><b>E. de los R.:</b> Pero es que eso sí hay o no hay eso, eso es una pregunta de... me estás haciendo una pregunta como lo hace cualquier presentadora de televisión. Osea, no hay lo negro o lo blanco, lo malo o lo bueno, ya te acabo de decir que la identidad está en deterioro ehh... osea... tú no puedes hablar de identidad de cocina colombiana basada en los restaurantes de sopa y seco porque la calidad es desastrosa. Si hablamos de identidad de cocina colombiana me vas a decir: “ay no pero los restau... hay muchos restaurantes paisas”. De comida mala. Lo de comida mala que tiene que ver con lo de administración de empresas, va a esto: usted va a ser empresaria. Te lo digo porque es que a mí, eh, yo</p>

caí en el gancho. Cuando yo dije voy a poner restaurante, que lo quería poner porque quería dar rienda suelta a todo este bagaje que yo tenía, no de dos días, de tres, cuatro generaciones de gente comiendo bien en casa, nadie ha tenido un negocio. Nadie ha sido ni militar, ni político, nadie está buscando dinero ni enriquecerse de la noche a la mañana. Clase media trabajadora de buen gusto y respetuosa a la familia. Y la familia es ir alrededor de una mesa. Desde que se encuentran tres veces al día. A nadie le dejan un plato de comida tapado pa' que llegue a las diez de la noche y s'elo coma frío, no. El calor de hogar, Y cuando entonces me voy yo con esta cosa de planillas, impuestos, empleados, seguridad social, aviso, impuestos de toda naturaleza, toda mi creatividad empezó a irse al piso. Yo no sé, yo nunca hice publicidad pero acá estaba Caracol y creo que los *lenguiflojos* de Caracol le contaron a todo el mundo, todos querían venir, todos querían con Marilyn. Y yo no quería con nadie, ¿me entiendes? Pero yo poco a poco, para no verle la cara a todos estos saltimbanquis ya yo casi no quería venir. "No, mire que está el doctor fulano que la quiere ver". No pero es que ahí está mi comida. Cuando voy a tu casa, de tú mamá, posiblemente, tú mamá no está. Pero la olla de sopa es la de tú casa. El hecho de que tú mamá no esté allí sentada en una mecedora no quiere decir que la comida es mala. Y yo no quería eso. Lo que quería lo demás que es "ay vienen famosos", mira yo no sé quiénes son famosos. Y... lo que puede ser satisfactorio pa' otros que es ver el andén con no sé cuántas camionetas de vidrios negros, con los andenes llenos de guardaespaldas para mi eso no era valor, para mí era estar expuesta a que yo cayera en lo que ellos están temiendo. Si yo no le temo a nadie, llego a un restaurante sin guardaespaldas. Pero yo ver esto, entonces, dije un día: "no más". Esto es un, yo no, no me autoproclamo artista, pero es que digo el artista no tiene que estar por allí perro de toda boda y boda de todo perro en todos los cocteles. No señor. Quité el aviso, despedí a todos los empleados pagándoles hasta el último centavo para que no me tocaran la puerta, aunque me hubieran quedado cero centavos en mis bancos. Dije persona natural, yo no necesito ser empresaria a mí, a mí ese de "empresaria y con cuántos empleos emm... emmm... produce o ehh..." no señor, esto es otro rollo. Y los restaurantes como, con este afán pequeñoburgués disfrazado de ser empresario, cuanto más empleado tienes eres más poderoso. Esta carga prestacional que viene, tienes que cumplir con ellos, tienes que cumplir con Estado, tienes que cumplir con la Cámara de Comercio y quien lleva de bulto es el principal, que es el producto. Entonces, viene bajando la calidad del producto, comprando el arroz de mejor, de menor calidad, el aceite más barato, la carne más dura. Entonces, aquella cosa gloriosa, sublime queda en nada. Entonces, yo hice todo lo contrario. Dije: "Están en este plan yo voy es pa'tras". Cierro, quito anuncio. Aquí va a llegar por instrumento el que

merece comer de mi mano. Ehh... subí el precio pa' que estos políticos les diera miedo, porque tienen un ego tan grande, tan grande, que podían darse el lujo de venir y como que no traje el, tarjeta de crédito, no traje efectivo, ¿cómo así? Sí tú sales de tu casa a comer en un restaurante de x stand o de x nivel métete un fajo de 500mil pesos en el bolsillo. Yo tuve mucha gente de este tipo, "no que ese doctor", no, no, no, osea, eso no es así. Bueno. Entonces, es otro tratamiento de esto que es una huella más de quienes somos, entonces los que vienen aquí sin yo querer recibir una cátedra de quién es Colombia, qué pisos térmicos tiene, con quién estamos vecindados, hacerles ver porque una cosa es lo que tú lees y la otra cosa es qué lee el extranjero de Colombia. Mi consuegro en Londres que él es abogado me hizo una entrevista más o menos, fue entrevista porque yo estaba *atarzanada* de preguntas, me preguntó que cómo hacíamos para estar invadidos por Chávez. Le dije: "no, somos hermanos. Compartimos no se cuantos kilómetros con Venezuela. Comemos como venezolanos y ellos comen como nosotros. Nosotros en el Caribe hablamos como venezolanos y los venezolanos... porque es una sola, una sola región. Así que no, no es invasión. Son unas diferencias de tipo político que no tienen que ver nada con los hermanos. Que nos ponen a pelear entre... ellos son los que nos ponen a pelear". Ecuado, por ejemplo. Mire la presa que tiene Colombia sobre Ecuador y vienen los colombianos de bien que han ido a Ecuador me dicen: "Estrella es un país en el que tú ves la familia europea paseando por las calles". Así: cogen un carro y recorren el país seguro, cosa que no puede hacer el extranjero acá. Una gente orgullosa de lo que son. No tiene porqué estar, eh, eh, estar presumiendo de nada. El presidente, no dicen que el presidente es indio que vive... Mira, es que esto colombiano es grave. Lo de la identidad es grave. Si la hay o no hay no sé, pero estamos en un proceso de destrucción masiva de la identidad. Y la identidad como es un cordón de América, porque somos hermanos de toda América, entonces hablar mal de los bolivianos, hablar mal de los peruanos, no pero qué se come en Ecuador. En Ecuador se come... pero en Perú sí, porque Perú sufrió un proceso de, de pagar por mostrar lo que tenían y allí se quedaron. Que en Colom... que en Bogotá eran 9mil restaurantes malos peruanos, pero la gente corre porque es peruano, pero si tú pones un restaurante ecuatoriano, ¿pero qué comen los ecuatorianos? Y aquí en Colombia igual, cuando me iba a hacer un estudio, cuando estuve haciendo el estudio etnogastronómico en la universidad UNAB de Bucaramanga, pero ¿Santander qué tiene? Tener que explicar mira Santander es la madre de la República en Colombia, por Santander entró la banca, el tren, la ilustración, entró, entró todo lo que en el mun... en el, en el... en el Viejo Mundo estaba en prosperidad. Nace la primera Constitución, tenían que pasar por allí todos los empresarios, los banqueros ehh, los altos

mandos militares, porque pasaban los franceses, los ingleses, los españoles en diferentes épocas y los recibían con grandes banquetes así que no me vengas a decir que Santander que solamente come cabro y pepitoria. Eso es desconocernos y si nosotros nos desconocemos eso también revela que hay una incultura pero rampante, no nos conocemos, no sabemos quiénes somos, de dónde venimos, qué comemos, cuál fue la gesta de... la gesta fundacional. Por eso tengo un libro que me traje de Barranquilla que es en mi propio, mi pro, mi propio, mi próximo proyecto y es de la migración italiana en Colombia, que es más nutrida que la sirio-libanesa. Entonces mi pregunta es ¿por qué no hay en Colombia estudios del impacto que hizo esa migración de italianos en Colombia?... yo soy Cartagena y el otro día hablando con alguien le decía: “Mira, en la cuadra paralela a la calle mía estaban los Fasquini, Fosquini, Maineros, Fasquini, Fosquini, Maineros, Faciolince, los... así no más”, con decirte en una sola cuadra. Trucos, Emilianis, no pero aquí las cosas pasan sin... pasan... pero como la comunidad sirio-libanesa tuvo otro, otra formación que era comercial, eran comerciantes, que luego entonces se vuelven políticos al punto que hemos tenido un presidente sirio-libaneso, hemos tenido como tres presidentes del Congreso y de la Cámara sirio-libaneses y todos estos negociados que tú ves de em... lo otro queda diluido. Ehh... los colombianos no sabemos que durante la preguerra, la primera guerra mundial hubo ese éxodo masivo de Europa en medio del hambre quedaban esta gente así como lo ves tú en el Titanic, primera, segunda, tercera clase con lo que tenía este padre de 18 años con una esposa de 16 años y tres muchachitos le daban lo que tenía en el bolsillo y los desembarcaban hasta donde les alcanzó la plata y los desembarcaban en toda la costa de América del Sur. Migración, mira, llegan por Buenaventura y los desembarcaban así, yo creo si tú mamá es de Cali o si conoces algo de la historia de Cali, hay apellidos italianos también. Ehh... en la costa Atlántico todo desde Pivijai, todo, encuentras esta migración en 100 años de soledad, García Márquez hace referencia a esta migración de italianos. En la comida de... mmm... yo diría Cesar, parte Magdalena, hay unos, unas pinceladas del, de la, de la presencia de italianos. Sobre todo, por ejemplo, en Codazzi, y en Pivijai que es una zona ganadera hay muchos quesos y hay unas comidas que similares si no iguales como podían comérselas los italianos que venían. Por ejemplo, unas bolita de masas de maíz cocinadas en agua como si fueran ñoquis y queso encima o la... la comida popular de el Cesar encuentras las albóndigas, bien hechas, bien, bien hechas, sea albóndigas pa’ desayunar en la plaza de mercado. Las primeras fabricas de pastas alimenticias fueron en Santander y en la Costa Caribe. No. De eso no se hace relieve, pero sí tú vas a un restaurante popular te ponen unas pastas horrosas, porque es comida barata, porque la pasta rinde, pero

no hay aquel interés por... por hacerla bien hecha, o por documentarse de dónde viene esto para yo o respetarlo o mejorarlo o exhal... exhaltarlo y así en todos mis recorridos por Colombia encuentro esas huellas. Por eso la amo. Yo como colombiano porque me siento comiendo en el mundo entero, yo sé que en la Costa Caribe cuando poblaron a toda la cuenca del Caribe y todas las am... las islas... del.... digamos... sí... todas las islas del Caribe y.... Aruba, Curasao, Trinidad y Tobago que hay también una presencia de todo Asia, ¿no? Esto, nosotros cuando yo era niña iba a la plaza de mercado, los chinos eran los que vendían las legumbres. Y los chinos al venderte las legumbres uno comía muy oriental, había muchos restaurantes chinos, había muchos restaurantes chinos donde tú comías chino, chino. Todo eso es identidad. Todo lo que conforma, todo lo que ha ido pasando y ha dejado huella en la construcción del país es identidad, pero desaparece y... bueno, yo estoy así. Yo ya yo no sé si es que llegaré algún día a ponerle una tapia de acero porque no quiero contacto con lo que está afuera, porque es tal la diletancia, la mentira que me duele... No. ¿Cómo puedes hablar tú de una nueva cocina colombiana si no conoces la vieja? ¿Cómo puedes engañar como empresario del alimento a alguien diciendo que es la comida colombiana deconstruida cuando va a ser un adefesio, va a ser reducciones de ajiaco, porque la palabra reducción suena... no... am... sushi de ajiaco? Haga un ajiaco perfecto, haga un ajiaco a la minuta perfecto que no se le vuelva un sopotón que el extranjero diga: "ay no pero es que me comí una bandeja paisa pesada". Yo como bandeja, bandeja no, frisoles. Ustedes comen mucho frisol, también. Ustedes comen frisolitos. Bandeja paisa, pero otros frisol solito pero se los comen. Frisolitos con carne molida y con carne picada y ahí hay lentejas y todas estas menestras que hacen ustedes. Entonces, si la comida se... toma digamos no fama, pero sí se difunde... desde lo comercial lo más probable es que todo te caiga mal, porque vas a comprar el chorizo más barato, no, es que yo que me voy a poner a hacer chorizo, eso lo hacían antes. Mira, yo le hice a mis alumnos un semestre de embutidos nacionales, ¡no! Cuáles embutidos argentinos, cuáles embutidos sí son los mismos, vinieron de allá y nosotros los copiamos, entonces, ¿por qué no hacerlos bien hechos?, que no te produzca reflujo, que no te haga daño nada. Entonces, si la comida es de buena calidad, es casera como la hacía tu tatarabuelo hace 200 años, no te va a caer mal. Yo a los alumnos les decía cómo se pudieron mantener tantas generaciones detrás de ti comiendo casero sin que hiciera daño. No, que los sancochos son pesados. Pero claro que son pesados si va a ser como una carne grasosa que no desgrasas hasta que sea ese alimento perfecto, celestial, como si fueras a dar el último alimento de tu vida. Si la comida se sigue mostrando desde lo comercial... vamos a quedar sin paladar, porque la necesidad de

salir a buscar alimentos loco y no por satisfacerte, una satisfacción que es un mensaje que te manda el cerebro como todo. ¿Me entiendes? Gusto, quiero leer un buen libro, quiero ver una buena película, no salgo loco porque es que ya hace veinte días no voy a cine, no, sino encuentro la película que me plazca, que veo que la imagen es perfecta, que el director fue un artífice, que el guión fue perfecto, no. Igual pasa con la comida, prefiero tomarme una aguacate y panela, ¿me entiendes? En mi casita con pedacitos de queso y listo. Entonces ya no hay diferencia de qué es lo bueno y qué es lo malo. Mi hija Camila, por ejemplo, te pongo el ejemplo de mi hija porque después de estudiar Medicina en el Rosario y hacer la especialidad en Siquiatría y decir: “no”, entonces está en ese plan mío como de buscar lo perfecto, lo perfecto de todo, o sea, el ajiaco, yo no soy de acá. Esta mujer cómo, qué hace una costeña escribiendo de cocina de Boyacá. Es que si voy a Boyacá es como si estuviera arrodillada, así frente a la campesina. Es decirle esta maravilla cómo, cómo lo hacía tu abuela, entonces tengo muchas versiones de un ajiaco y todo perfecto. Caliente, olorosos, el uno le pone esto, el otro le pone lo otro para no concluir que el ajiaco no es así. No. Hay muchos ajiacos, pero bien hechos. Hay muchos tamales, pero bien hechos. No que el tamal tolimense me cae mal. Te habrás comido los peores del mundo, porque no hay comida casera que te caiga mal, porque su ingrediente de amor es tan poderoso que no hay madre que quiera que su hijo se enferme con la comida. Al contrario, la comida tiene que ser sana. Yo ahorita fui a pagar los servicios, aquí a la vuelta en un locutorio, en una casa de estas y paso por un restaurante que le habían metido un montón de plata y caen en decadencia porque cómo van a poner el negocio, no saben, no tienen el *know how*, y veo que dice: “ejecutivo y karaoke”. Así. [pausa] Me preguntaban y: ¿tienes música en vivo? Les dije mira: o comes, que es una religión u oyes música, que a su vez está un intérprete que merece respeto y yo no voy a querer este chiflamicas allí y tú ignorándolo por completo, porque quieres tener música en vivo, entonces aquí lo que tienes que venir, aquí tienes que venir a comer. Si quieres música en vivo, vete a otro sitio pero aquí es: comer. Entonces, todo está en una mezcla, todo está en una confusión, así como es la confusión filosófica, ontológica, política, el cerebro de todos está así: lleno de cosas, quieren ruido, quieren gente, quieren... pero ese espíritu asentado que piensan que es cosa de mayores no se cultiva. Eso lo tienen que cultivar desde niños. Yo tengo tres nietos... cu... ya tuve cinco... los dos de Londres y los tres de acá. Una tiene doce, el otro tiene nueve y el otro tiene cinco. Yo nunca vi, nunca he visto un domingo diciendo “estoy aburrido en la casa”, porque quieren salir. A veces dicen: “quiero mi casita”, porque, porque en la casa tienen una mamá que los consiente, eh... eh... el uno puede que esté tocando bajo, el otro le compran un timbal, eh... la otra se pone a hacer manualidad...

osea... tienen esto que hace que el ser sea espiritualmente rico. Pero aquí la gente tiene que estar en la calle, yo veo los domingos estos, los viernes estos desesperada la gente, no hay dinero, supuestamente, cada día hay menos empleo, los sueldos son menos, los profesionales salen a la calle, no encuentran... pero los alrededores de las universidades están llenos de gente tomando cerveza. Porque lo que te decía yo el *ethos* íntimo, el, la morada no se cultiva y la morada tiene que ver con la espiritualidad, con el conocimiento, con la lectura, con la lengua. Es que tú puedes tener una novia y tenerla en el sofá de tu casa y levantarte y hacerle un arrozito, pero todo tiene que buscarlo en la calle. [pausa] Entonces, lo, lo doméstico, lo esencial, lo [pausa] La preponderancia de lo elemental está perdida. Lo elemental no tiene, lo elemental referido en lo sencillo, sin aceites, sin arandela, eso no tiene valor. Yo no sé si todo lo que te estoy diciendo parecería apocalíptico, pero lo que yo he visto desde escribiendo mucho periódicos, dictando clases, teniendo durante 16 años este desfile interminable de figurones que los que están afuera quisieran ser ellos. Quisieran ser ministros, quisieran ser candidatos, quisieran ser concejales, alcaldes y en la mesa y en el juego se conoce al caballero. Como decía mi papá, diario, tres veces al día, siéntate bien, baje los codos de la mesa, ¿sí? ¿Ya me puedo ir? No, no se mueva. Espérese que terminen todos. Póngase la camisa. Sin camisa no se siente a comer. No coma con la boca llena. Yo veía todos estos figurones comiendo mal, yo decía en manos de quién está en este país, en manos que sabe que hay un botín, el Estado como botín, el Estado como negocio, pero no tuvieron educación. Una cosa es, una cosa es lo que te dan en la casa y lo otro es lo que compra tu papá en una universidad. Y tú puedes tener todos los grados y te vas a Harvard y en Harvard haces el ridículo, porque pelas el cobre. Pelas el cobre en el restaurante, pelas el cobre en el comedor de la universidad, pelas el cobre porque cuando hacen la reunión de países la única que... es así... el único que no sabe cocinar es el colombiano. Me dicen: "mira, ay, que mi compañero vietnamita cocinaba, que mi compañero argentino cocinaba, el italiano". Todos cocinan, pero el colombiano se educó con la empleada. No, mijo, salga de la cocina porque pa' eso está la empleada. No, mija, pa' eso está la empleada. Eso es mucho más importante que lo que tú quieras. Y eso está ligado también con lo del alcohol, cuando yo tenía estas, estos comensales, tenía que tenerles alcohol, porque es un Estado alcohólico, alcohólicos de nacimiento, alcohólicos por genes. Los ves en la universidad, yo recorro los alrededores de la Javeriana miércoles, dos de la tarde y en los parquecitos ya están vendiendo con esos paqueticos así de aguardiente. Oye, pelados que se van... esos son unos paqueticos de cartón, meten en la mochila porque son enfermos de nacimiento alcohólico, entonces, una buena comida no necesitas

	<p>acompañarla con whisky pa' que al tercer whisky ya esté hablando torcido, ¿no? El mantel se, se cae, las doctoras entaconadas, ebrias, y desde que tengo el nuevo concepto solamente acompaño con agua y vino. Yo no estoy en planes de enseñar a nadie, pero ¡eche! sí yo soy crítica de lo que está pasando en el país, eh... empieza por casa el rollo. Tengo que ser consecuente, y apaga esto ¡pip! ¡pip! llego un momento en el que yo dije es que yo no tengo el chip de prostituta. No me criaron en la cultura traqueta como para yo por la plata aguantarme estos tipos. Estos señorones que venían que yo después por la noche veía que estaban investigados si yo estoy cocinando y entras lo menos... Tú entras a un ascensor y tú haces así. Muchos les tenía que decir: "mira, yo soy quien te va a cocinar, por favor saluda". Entonces, les he perdido el respeto de tal forma que yo a veces digo: ¿será que yo tengo que hacer un psicoanálisis para quitarme el odio que le cogí al país de ver el desfile de los que detentan el poder? Que eso es lo peor. Este restaurante tenía muchas mesas, dije va a ser una sola mesa pa' que se coma como en casa. Cuando son colombianos, los que hacen la reserva, que son empresariales, ocho y diez móviles en la mesa se paran, van al andén, osea no hay la charla cuando tú invitas a cuatro amigos que el tiempo no alcanza para que hablemos. Uno se reúne es pa' eso. Ay! Cuando vamos o van a mi casa y uno come y come y no se levanta de la mesa. No. Porque es una desconexión absoluta con lo elemental... mmm... con lo elemental propio. Yo a un señor le dije: "señor qué pena con usted apague eso porque yo tengo un marcapasos y me produce una interferencia". Entonces, si son esta generaciones que ya se educaron con madres que trabajaban y llegaban del colegio, no había nadie, qué comían, dónde se encontraban porque yo soy una mujer muy ocupada y tu papá también es muy ocupado, ¿no? Después los ves tú en Cancún comiendo en el hotel muy eh... eh... muy costoso, con los pedazos de comida quí porque son incapaces de pasarse una servilleta. Qué pena, pero es así. Yo lo he visto. Yo ví una vez a una política primero ella le hizo campaña a Uribe, la investigaron, se fue de Colombia, regresó, porque hasta la otra farsa tuve que yo ver en la mesa que es la prensa te comunica algo, pero la vida personal es otra. La prensa dice que el presidente de los magistrados ¿cómo es que se llama?</p>
0:42:15 - 0:44:19	<p><b>P:</b> La Corte Suprema....  <b>E. de los R.:</b> De la Corte Suprema está de pelea y de pronto los ves tú de partidos diferentes partiendo un confite. Entonces, tu quedas como.... Y llega esta niña, uno que acabaron de poner preso llegó "¿no tiene un pedazo de pan francés por ahí?" [pausa] Y la otra nunca se me va a olvidar la imagen tenía como un pedazo de arroz o como de... tan feo... pa' eso es la servilleta, es que no saben ni usar la servilleta.  Me hablas de identidad, eso es identidad y dónde está el núcleo, la</p>

	<p>columna vertebral de una cosa que se llama lar y en el lar está la mesa. Puedes tener todos los millones del mundo, pero eso no lo compras. Por eso la Cumbre fue el fracaso absoluto, porque fue abrir tu casa. La Cumbre fue abrir tu casa y atender a tus invitados, con clase, no... Con... soltura, con naturalidad, pero cuando tú no tienes naturalidad e invitas a alguien a tu casa, estás nervioso. Tú piensas que pidiendo la comida de la calle es mejor y ese día estás sudando y el maquillaje se te corre. ¿Me entiendes? Salen corriendo a Carulla a comprar el hielo, porque se les olvidó, porque no tienen clase, porque clase no tiene nada que ver con posición social. Clase, clase, estilo, educación. Saber en qué momento cortas y pasas a lo otro que es como si tuvieras haciendo cine y no estar todos estos presidentes y entrar este poco de muchachitas bailando la pollera colora' con una, con una orquesta de banda de guerra. Mira es que ni gusto tienen. Ni gusto y después viene la otra Shakira a cantar el ublime, osea todo fue feo. Todo... porque no invitar al corito de la escuelita de los negritos del barrio. Mira te apuesto que las mamás los visten lindos, bañaditos cantando: "oh gloria inmarcesis"... y se saben el himno. Se lo saben y quedan todos los mandatarios como... pero no hay que invitar a la... cantante que está de modo, ¿me entiendes? Para que cante un himno que no se lo sabía y le quería cambiar la letra y el himn... y la música. Eso es identidad. Eso es no tener identidad.</p>
0:44:19 – 0:45:35	<p><b>P:</b> La cocina, entonces, digamos recupera esas huellas...  <b>E. de los R.:</b> Radica... porque en la mesa y en el juego se conoce al caballero ehh... este refrán condensa mucha cosa. En la mesa se ventilan los temas del día, en la mesa se ventilan lo que hiciste, en la mesa conoce cómo es, puedes expulsar el pensamiento del otro. Los padres y las madres y los abuelos forjaban el espíritu de la gente en la mesa: así no se habla, eso no se dice, mijo eso no se hacen, ¿no? Pero como no hay mesa y si tú no tienes mesa no tienes cultura, mamá. Y todo lo que te llegue lo aceptas. Es más, te expones a que te pateen lo poco que tienes, porque no tienes la presencia de ánimo de salir a la defensa de ello.</p>
0:45:35 – 48:58	<p><b>P:</b> Pero, entonces, digamos nace todo en la mesa y de hecho es cierto... si uno no comparte en familia...  <b>E. de los R.:</b> Bueno, este, este te hago un, una inter... no comienza en la mesa, comienza en el seno materno, comienza en la teta de la madre, comienza en la madre que te alimenta y mira a su hijo a los ojos. Eso es el primer amor. Lo tiene muy claro. Mira, lo dice Freud, porque están todas estas campañas nuevas de alimentación de la leche materna, porque ahí empieza el primer amor, la primera relación afectiva y amorosa que tiene el ser humano a través de la teta de la madre, que es el alimento. Ya después cuando te soltaron la alimentación de leche materna te empiezan a dar la sopita, la papilla, ¿no? Echa en casa, porque si tú todo esto lo vas después de que te desteto te voy a dar comida</p>

	<p>enlatada, comida de frasco, mira... no, no estoy empezando bien. No estoy empezando bien. La este... la obesidad del mundo es eso, osea un paquete de doritos y una gaseosa o muchos de estos políticos que se criaron: “vaya a la tienda mijo y almuerce con una colombiana y un pana”, y no tiene nada que ver con pobreza. En la costa Caribe por aquella fusión racial de negro y blanco. El negro tiene un gen de cocinero innegable, pasa en el Pacífico, se come bien. El... la gente del pueblo come bien, no come cualquier cosa y de lo que tiene hace una comidita gustosa, olorosa, con color, ¿no? Y caliente. Hay un capítulo del libro que hice en Santander que dice que se llama “Las temperaturas de las cosas”, si tú te amas, si tú te respetas lo frío es frío y lo caliente es caliente. Si tú no te respetas, tú vas a un restaurante y aceptas que por el dinero que tú diste te pongan la comida fría, o te pongan el jugo tibiongo o como no debe ser. Es cuestión de fuerza identitaria o de identidad. Me amo o me respeto, esto no tiene nada que ver con agresividad, ni pelea, ni grito voy a defender esto a punta de grito... nooo... esto es algo que tú ya lo tienes como una información celular desde que naces. No tiene nada que ver con que te hubieras criado en una casa de doce habitaciones, con seis carros en los garajes y yendo tres veces a Europa... eso no tiene nada que ver.</p>
0:48:58 – 0:58:24	<p><b>P:</b> ¿Cómo recuperar estas huellas?</p> <p><b>E. de los R.:</b> Con la verdad, máma. La verdad es más inconveniente en los últimos tiempos... ese es el otro problema grave. Cómo te vas... con qué argumento sales tú a la calle a decir que tenemos que salir a la defensa de la identidad... mmm... de la cocina del colombianos cuando te pueden decir: “no, pero es que sí que fulano de tal es millonario con este restaurante vendiendo ajiaco deconstruido”, porque, porque es tal la fuerza en la masa de concurrir a esto que ya es inatajable, yo creo que lo único que hay que hacer es dejar huellas eh... y que los que están trabajando en, en, en este, en este tema pues llenen siquiera las bibliotecas de las redes. Mira, yo cuando estaba haciendo la enciclopedia de El Tiempo me iba, creo que se llama Cinic, Cinic es un centro de investigación de identidad colombiana, y yo me iba a Huila encontraba achiras, <i>chi chin chi chi chin</i>. Nos quedamos en la nata de lo obvio, ¿me entiendes? Tú te vas y buscas en la red cocina de... Ghana, de Ghana, digamos de donde pelearon y se hicieron picadillos de Ruanda. Te sale comida de Ruanda. Colombia es uno de los piquitos que cuando tú vas a la red la información que consigues de cocina es... de comercio, vendo empanada, vendo ajiaca, vendo... pero ese gusto que tiene el mundo entero, te digo es el mundo entero, porque en estos cuatro libros que baje de mi casa está el mundo entero: China, Tailandia, tengo ese librito que traje hace poquito de Inglaterra de comida vieja de Inglaterra, la señora dice que así cocinaban su abuelo, su abuela y su bisabuela... Fui eh... pasé la navidad, año</p>

nuevo... y en el año nuevo y la navidad era la comida que siempre comen. Por eso, me reconcilie, reconcilie... no me reconcilie porque no había peleado con ella, pero sí fue como encontrar a la papa. Ellos son tan fieles a la papa que les... los salvó de la hambruna, que comen papa para todo, diario y no es que te digo que van a hacer la papa al estilo no sé qué... ¡la papita! ¡la ensalada! ¡el pure! ¡el pollito asado! ¡muchas legumbres! común y corriente como siempre se lo han comido. Los postres, las tortas, las tortas que siembran ellos, no los ponqués que están de moda. ¡No! Así no construyes identidad. Si yo le voy a dar paso, eso lo borras, a los postres industriales de una marca de una judía en Bogotá, entonces mi amor todos los restaurantes venden eso, pero la tortica, la mantecada, divina, no porque eso ya no se usa. Quién ha dicho que la comida tiene moda. Yo no, yo no, no sé, yo creo que la cocina es gusto. Es gusto. La boca me sabe a... uno acumula además a lo largo de su vida acumulas un historial de sensaciones... Eso quita la voz. Yo no sé si seré un ser privilegiado, si soy extraterrestre, pero yo le doy gracias a Dios que me hubiera dado ese don del gusto. El don de la sensibilidad, que tú acumulas, vas haciendo acopio de ayy el olor del mar cuando estuve en... ayy ese bollo con no sé qué... el chicharrón que me comí en tal sitio... es como el sexo. En una teoría sexual de Freud empieza con eso: alimento y sexo son lo mismo. Y si yo termino siguiéndome por las tendencias de sexo con mano atrás, cosa aquí estilo gringo, un remedo de sadomasoquismo, ¿entiendes? ¡No! Si yo termino comiendo como manejo mi sexualidad, termino siendo una ahh... promiscua feroz. Venga todo. Todo entra. Y después, como me hace daño, todo medicinas. Una promiscua sexualidad de tal manera que ahí van 9 mil mijita enfermedades, pero pa' eso están las medicinas y pa' eso están los preservativos. No. Entonces, tendríamos que tener preservativos en la boca pa' que me pase todo lo horrible que va a llegar por este tracto, para que yo sea más sana, viva más, duerma mejor, trabaje mejor, ¿no? El otro día vino un realizador cinematográfico y 'tamos hablando de la comida en el cine, decía: mira te puedes imaginar Coppola en un rodaje, Coppola en un rodaje no va a dejar en manos de producción la comida. No. Porque tú tienes que cumplir con una labor en la cual no puedes estar relleno de manteca, ni grasa, porque es almuerzo, desayuno... desayuno, almuerzo y comida. Ay a este pelado le decía: los rodajes siempre se llama muy temprano en la mañana, osea yo también hice guiones de, de, de cine mediométraje ehh... y realización y me gané propios en FOCINE y yo sé lo que es un rodaje. Entonces, tu ya haces el llamado tres y media de la mañana tiene que estar transporte listo, porque a la seis empieza el rodaje con tus desayunos succulentos. Yo le decía, niño, que sea al estilo colombiano: están los chóferes, los arrastra-cables, están los luminotécnicos, que son de peso, ponle ehh... ehh... un caldo e'

	<p>costilla, ponle una súper changua, ponle una cosa que sean energéticas que estén de acuerdo su costumbre alimenticia, ¿sí? Y que sea suculento de manera que no tenga que ir corriendo al almuerzo, para almorzar y quedar pesado y empezar rodaje y llena con muy buenos refrigerios a lo largo del rodaje y, al final, una buena cena, que también tiene que ser liviana porque tiene que dormir muy bien para madrugar al rodaje del día siguiente. “Estrella será la primera vez que yo voy a hablar con producción sobre el...”, le dije: “yo sé que tú eres un niño de buen comer entonces tú no puedes dejar esto...”, “no, que ahí es que traen una máquina para hacer las bolsitas de, de...”, “¿por qué no van a tener una olla con yerba fresca pa’ tener agua aromática fresca”, “ay verdad”, “y eso que tú trabajo va a ser verde, osea, va a ser un trabajo ecológico”. Entonces, y exígele más comida nacional, exige que todo sea muy fresco, acabado de hacer, a la minuta, de manera que nadie quede eh... con el estómago pesado, sino con esa, con esa satisfacción que te da una buena comida. Que la satisfacción que te debe dar un buen sexo. Que es como de una placidez, como de una... ¿sí o no? Es igual, es tal cual. [pausa] Tal cual. Entonces, tiene que ver también con la figura, ampliación de pechos, ampliación de glúteos, porque la gente no se acepta como es y si tú te aceptas como es, el otro te va a amar como eres. Me tomas o me dejas. Esa soy yo. Esta es mi comida, pero yo no la voy a cambiar.</p>
0:58:24 – 0:58:35	<p><b>P:</b> ¿La comida colombiana no se acepta como es?  <b>E. de los R.:</b> No, no, no, fíjate pero es que no ves como la disfrazan [pausa]</p>
0:58:35 – 1:05:43	<p><b>P:</b> Hablando del paladar y del sentido del gusto que usted siente que... con el que nació, ¿a qué sabe Colombia?  <b>E. de los R.:</b> [Pausa] Ay, Colombia sabe tan rico. Mira, yo a veces digo que si pudiera pasarme la vida entera montada en un furgón, recorriendo Colombia entera, no restaurante, porque la comida es buena, no. Yendo de región en región comiendo lo más rico que tiene con una lupa... ¡Ah! A mí me hicieron un largometraje en la Universidad Nacional sobre la búsqueda, es como si yo fuera un investi... como si fuera Sherlock Holmes con una lupa... encontrándole el origen a los tamales con calabaza que es... y buscar el lugar de origen exacto, que es un núcleo que hay entre Subachoque, La Pradera, El Rosal, ¿no? Por fortuna, yo no sé si será como los hados hace que la gente que me va a dar de comer me lleve como donde cocinan como yo. Entonces, me puedo comer los chorizos caqueteños más ricos del mundo, me puedo comer la... el... encoca’o de jaiba más divino del mundo que me comí en Buenaventura, con el tamal de piangua más exquisito, pero nunca de restaurante. ¿Por qué? Porque no. Yo necesito llegar y que esté hirviendo todo y que me lo pongan todo, yo no tengo que esperar, ni pararme en un andén, ni que me digan “quítese que es que llegó el Ministro fulanito y esa mesa”, “no</p>

señor”, porque es mística, la comida es mística. E irme de carretera en carretera, donde está la señora más humilde, asando la mazorca y tostando el chunchullo, es esto. Esa es la Colombia que yo amo y respeto. La Colombia con muchos pisos térmicos, que la pobre está arrinconada, está arrinconada porque dicen que la comida peruana es... y Colombia tiene los pisos térmicos que no tiene Perú. Tiene manzanas todo el año, tiene peras todo el año, uvas, pero te digo de las de las am... nativas. No te estoy hablando de uvas, peras, duraznos del sur porque eso es otra... pero en Colombia tú comes lo que quieres todo el santo año. Es más, y te lo digo por experiencia, en el restaurante y en las clases si hay algo barato en Colombia... ¡ay! Mientras yo hablo deben estar bostezando, imagínate, hablando de comida. Voy a hacer, a poner a freír unas empanaditas... [Pausa]

Ehhh... ¿qué? Hablándote de los pisos térmicos [Pausa] En cuanto a la identidad y los pisos térmicos, fíjate, todo la expoliación que ha hecho la política agraria en Colombia. Desestimulan los productos nativos, eh... yo por ejemplo voy mucho a Casanare y si hay un arroz del otro mundo es el arroz de Casanare, entonces yo suelo tener aquí en mi restaurante, para mí porque yo como una duquesa, y mis comensales como lo mejor, de lo mejor de acá y mi hija que es una alcahueta si va a Casanare a la finca me trae el bultico de arroz Casanare. Mis hermanas si van a la costa Caribe me traen el *turutún del turutún*, ¿no? Entonces, la gente puede como [pausa]... ah... adve... advertir... o como... catar los diferentes sabores de las diferentes tierras que tenemos. No es lo mismo comerte tú un lomito de una res del... mmm... Magdalena Medio que una res de Córdoba o una red de Magdalena. No es lo mismo comerte una papa de... mmm... ah... Nariño, que una papa de acá. Un maíz de la costa Caribe y un maíz acá del altiplano. Todas esas cosas son las que van formando la exquisitez de una mesa respetable. Una mesa respetable. Ehh... en todos estos departamentos, parece mentira, cada uno tiene su chorizo, cada uno tiene sus embutidos, pero como te digo ya están en esa línea de lo comercial ya la gente no quiere. No se atreven hacerlo como debe ser, que es costoso si yo me voy a poner a hacer chorizos aquí tengo que picarlos a manos, adobarlos, conservarlos, tratarlos bien, darles la conservación nece... adecuada para que no haya proliferación de bacterias y *tututuntututun*. Y así como hay gente que come restaurantes costosísimos, creo que tiene que haber gente que compre los productos de buena calidad costosos. Fíjate lo que me pasó ayer [pausa] chunchullos, chinchulines, chinchurria tostaditos divinos. Yo me fui a comprarme un paquete para mí. Ayer me di a la tarea de cocinarlos, quitarle el graserío que tienen, que eso son toneladas, echarles agua hirviendo al lavaplatos encima de todo, para comerme siete pedacitos de chunchullo tostado, aquí yo sola después de pasar dos horas y media en la elaboración del

	<p>chunchullo. Pero es justo. Y la gente dice: “¿uy chunchullo, la fritanga?” Cosa más exquisita. ¿Cómo es que le llaman ustedes a la fritanga?</p>
<p>1:05:43 – 1:06:04</p>	<p><b>P:</b> No tengo ni idea...  <b>E. de los R.:</b> Como que no tengo ni... ¿y tú de qué lado eres?  <b>P:</b> No, yo soy bogotana. Mi mamá es de Ecuador.  <b>E de los R.:</b> Ah, porque ustedes también tienen todo eso, como una hornada... osea, cerditos...</p>
<p>1:06:04 - 1:09:31</p>	<p><b>P:</b> Hornada, [risas] ¿Estrella pero usted me puede describir en una palabra a qué sabe Colombia?  <b>E. de los R.:</b> En una palabra que... pero es que no caramba, tampoco. ¿Cómo así? ¿A qué sabe Colombia? A Colombia es pasión. ¡Nooo! Colombia sabe a bueno. Colombia sabe a gloria. Una palabra... en una palabra... ay es que yo con esta vida, con editores que siempre me hacen ese tipo de... ¿ay cómo es que tú puedes? No, es que es una cosa... Ay... y decirte me sabe a gloria, no. Me sabe a gloria me daría pena, me daría pena que digan: “Estrella dice que Colombia sabe a gloria”. Bueno, Colombia sabe a gloria. Sus postres saben a gloria. Sus dulces. Sus chorizos saben a gloria. Las eh... las eh... butifarras, las empanadas, todas las empanadas de Colombia son divinas, pero viene el elemento que te dije de la cultura de la precariedad, de la escasez, entonces todo es como es para, como es para... negocio entonces le ponen la carne mala, la rellenan de arroz, <i>tututuntututuntututun</i> pero la buena comida colombiana del colombiano que se ama, sabe a gloria. [pausa] Es glorioso un sancocho de gallina de... de... [pausa] del Valle. Glorioso un ajiaco. Es que cada vez que yo como algo colombiano, que ya está en la mesa es como si yo me fuera a... ni siquiera es colombiano es que yo lo hago con el mundo entero. Ehh... el otro día por ejemplo quería comer cochinita pivil y me puse a hacer una cochinita pivil que es una, un plato mejicano, mejicanísimo, lo hice como lo hacen los mejicanos, es que... no... ¿cómo es? Todos los que se sientan ahí me dicen si es una checoslovaca: “ay, esta ensalada se parece a la que hacía mi abuela”, si es un árabe: “ay estos rollitos”, porque es mística y si Colombia tuviera esa mística sería más respetada, te cuento. Uno de los renglones turísticos que tendría sería la comida. En el negocio de los alimentos lo más barato son los productos. Tú te metes así desprevenida un billete de 20 mil pesos y te vas Panamá, vas a cocinar pa’ tres, pa’ cuatro. Mira haces un suculento almuerzo con todas las de la ley, si sabes. Si sabes. Compras justo lo que es, de la mejor calidad, que no tiene que ser el más caro. [pausa] Sí señorita.</p>

1:09:31 – 1:17:48

**P:** Yo pensaría que para rescatar la comida colombiana y alejarla como de este mercadeo y... de este capitalismo tendrían como que volver acá, ¿cierto?

**E. de los R.:** Es que mira en Japón hace ocho años que empezaron a darse cuenta que había una... eh... en Japón y en India que había un déficit en... [pausa] el manejo de la casa. De lo doméstico... universal, abrieron cátedras en la universidad como hay en Estados Unidos de *home economics* para que estas súper ejecutivas, súper profesionales volvieran para poderle darle perpetuidad a la familia y al matrimonio. El macho, el varón, el hombre, emm... es igual que en las cavernas, osea, es que él quiere su alimento caliente, él quiere que su pareja... Sí, no, no, no... ¿cómo así que la liberación y entonces yo qué voy a cocinar? No señor... Es que la mujer tiene que ser súper mujer. ¡Ay 'pérate! Tiene que ser súper mujer [pausa]. Y súper mujer mamá es que tú tienes que parir, concebir, parir, alimentar y mantener pa' poder estar tranquila. ¿Me entiendes? Entonces yo a todas estas ministras de Educación y toda esta cosa que venían les decía ¿por qué no hay asignaturas de *home economics* en las escuelas públicas y privadas en Colombia, como las hay en Estados Unidos?, donde los chicos aprendan y además no, de vez en cuando, [pausa] que peguen un botón, que cocinen un café... que cocinen un café, óyeme a mí [pausa] Eso. [pausa] Inclusive, yo les decía a estas señoras los chicos aprenden a hacer brownies, una galleta, lleven eso al colegio, osea, los... están ocupados en casa, ¿cierto? Es menos deserción, hay menos pela'os en las calles, y que haya conexión con esto. Además, con el alimento productivo que tú puedas, puedas amm... [pausa] hacerlo rentable, rentable pero honesto. No, fuera de aquella cosa como es pa' negocio... [pausa] como es pa' negocio entonces pongámosle esto, pongámosle lo otro [pausa] Si tiene que ser como una *back to past*. Las últimas tendencias, me toca hablar de tendencias, en la cocina industrial es la *comfort food*, se dieron cuenta que ya esa descretadez no llega a ningún lugar. Es *comfort food* [pausa] La comida de casa. [pausa] Comida de casa. [pausa] Comida de casa. [pausa] Sí señora. [pausa] Sí sabe a gloria. [pausa] Yo inclusive aprendo de mis hijas, fíjate que ahora que estuve en Londres esta... [pausa] mmm... La suegra le lleva manzanas del patio. Manzanas, manzanas. Y se le acumulan muchas manzanas, entonces ella las pela, les quita el corazón, las cocina, las licúa y guarda estos concentrados de manzana y hace lo que hice yo a ahora. Esta la hice con manzanita de agua, manzanita criolla colombiana. [pausa] ¿Qué se puede hacer? [pausa] ¿Qué se puede hacer para recuperar o para siquiera resanar? Es que la gente sean más seguros, más seguros de sí mismos, más seguros de quiénes son. Yo no sé si inclusive la situación económica los haga que cocinen más en casa. Mi penúltimo libro se llama... eh... “Cocina para ignorantes o el arte de cocinar sin saber”, porque mucha gente me decía ay es que yo no sé cocinar, guíate por el instintito de alimentarte... [pausa] Ya... [pausa] A ver... chicos... [les pasa empanadas y jugo]

<p>1:17:48– 1:20:50</p>	<p><b>P:</b> Muchas gracias.</p> <p><b>E. de los R.:</b> Es que hay una cantidad de cosas que no se consiguen por razones de latitud, yo para qué me voy a poner a hacerlo, ¿cierto? Eh... si tiene unos pasos muy prolongados que yo tenga que... qué te voy a decir ir al, ir al matadero levantándome a la tres y media de la mañana para... no... pero si busco el especialista que hace eso por mí, porque mi tiempo vale mucho dinero, ¿cierto? El tiempo mío vale más que el de un supuesto personaje que tiene eso por oficio, de ir al matadero tubutu. Entonces, yo investigo quién es ese que vende ese producto. Entonces, así yo voy reduciendo esfuerzo, tiempo, de manera que cuando lo vaya a hacer es como fácil y me dicen: ¿ay pero eso no es como complica'o? Entonces, termino mirando que no es complicado. Lo más complicado así que parecería para la gente común y corriente vendría siendo lo envuelto en hojas. Siempre lo envueltos en hojas es para los legos es complicada, pa' mí no... Donde están, llego zan, tengo los utencilios.</p> <p>La cebolla amm... nosotros olemos a leche. Somos súper lácteos. En todas las regiones de Colombia la lechita, la cremita, el quesito, el gratinado que al colombiano todo lo que le pongas gratinado se lo empaca. Yo creo que sin decirle que son criadillas de toro, mientras tengan la crema de lecha y el quesito y esté gratinado ñam ñam ñam ñam. El yogur, el chocolatico con leche y además el diminutivo el chocolatico con leche, el chocolatico con queso que se le derrita, la almojabanita con bastante cuajada, todo es muy lácteo. En mi tierra, en mi tierra somos... tan lácteos como ustedes porque comemos sueros pa' todo desde que nos levantamos, queso de todas las formas igual que la ruta láctea de acá de... ah... cómo se llama esta ruta láctea de estos pueblos que están por Chiquinquirá y pare de contar, Ubaté, la panelita de leche, el... todo y, y los extranjeros le siente a los colombianos un olor a leche, como a bebé cuando lo están amamantando. Fíjate que todo es con el quesito, la cremita... el pandebono, oye, el pandequeso, este... qué más... las almojábanas, ehh... las achiras, todo tiene queso y todo tiene crema y si tú vas a un Wok o a un... no tanto a un Wok pero sí a un Crepes &amp; Waffles, comida láctea.</p>
<p>1:20:50 – 1:26:02</p>	<p><b>P:</b> A la hora de comer, por ejemplo, los colombianos tienen algunas, no sé, mañas o costumbres que no se vean en otros lados... no sé, no sé, si sea cierto o no pero por ejemplo ese asunto de coger el agua, platico del arroz y remojarlo en la sopa y un bocado.</p> <p><b>E. de los R.:</b> No, no, no, fíjate que eso es de todos los pueblos. Mmm... siempre hay esa, ese deseo como de combinar lo que tienes... emm... las, las, ahora que estoy en Asia, ellos tienen estas cucharas grandes, el arroz al lado, la sopa, ¿no? Sí, no, no, no, no veo que haya... somos soperos, pero me he dado cuenta que el mundo entero. Es que no hay límites, lo único que hace la</p>

diferencia son los productos, los pisos térmicos y el cóctel de culturas. ¿Ya?

Los jugos con leche, los jugos con... leche... La changua con leche. El bocadillo con un vaso de leche. Eehh... la tantica leche cuando están amasando las arepas, tantica leche. Somos lácteos. Es dura, no es de un sabor muy am... apetecible entonces no es un plato que yo te voy a decir que puede tener impacto masivo y que la gente diga una noche, de una noche a la mañana diga: "ay vamos a hacer sopa de tiangua". Una cosa es que tú desentierres alguna cosa exóticas y otra cosa es que recupere la comida diaria nacional. Que la pueda comer el país completo, ¿sí? Por ejemplo, yo no podría mmm... exaltar el consumo de mmm... de cabro o cabrito, porque apenas está La Guajira, pedazos de Santander, pedazos desérticos de Tolima que comen chivo. Tampoco voy a exaltar el consumo de sopa de caracol cuando yo sé que el caracol, mi amor, para que llegue a tu boca tiene que pasar muchos años hasta que este alimalito le crezca semejante concha y están en extinción, ¿sí? Ni tampoco voy a sacar a relucir el sancocho, perdón, de iguana porque si bien hay sitios que comen iguana, por pura necesidad y porque culturalmente iguana se adapta a su mundo, porque la iguana yo no voy a exponer a que todos quieran iguana y vaya uno a Carulla a comprar una libra de iguana. Pero sí puedes hacer masivos, masiva, ehh... masivo el uso de cierto alimentos bien cocinados, que cuando te lleven a la mesa no sean duros, que la gente aprenda a comer vísceras, que la come el mundo entero y a Colombia le parece como decían mis alumnos: comida de segunda. ¡Eche! ¿Cómo así que comida de segunda? Porque no los acostumbraron, y también a lo mejor la mamá oyó que era comida de segunda y poco a poco comen menos hígado, menos riñones, menos corazón, menos vísceras en general. Y un país pobre, todos quieren comer carne, pero le ponen una rila horrorosa en estos sopas y secos y salen con el palillo así... ¿sí o no es así esa caricatura?

Entonces, chévere cuando nace primero de una convocatoria de gente que sepa y tienen que hacer inclusive laboratorios y tener allí cuatro señoras del departamento del Huila, cuatro de Caquetá, dos señores... osea, laboratorios y como una veeduría de gente que sepa, porque si tú no sabes no se va a quedar pues en letra de proyecto o que todo lo que tú propongas les puede parecer: ayy divino. Precioso.

**Entrevista a:** Julián Estrada - Antropólogo y cocinero

**Locación:** Restaurante 'Quearepaenamorate'

**Duración:** 48 minutos



UNIVERSIDAD DEL ROSARIO  
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario - 1653

Tiempo (Minutos)	Transcripción
0:00:00 – 0:02:40	<p><b>Periodista:</b> Podemos iniciar, quisiera que se presentara que contara algo sobre su recorrido académico en el campo de la cocina</p> <p><b>Julián Estrada:</b> Yo soy Julián Estrada Ochoa soy de formación académica antropólogo antes de mis estudios de antropología tuve digamos un privilegio y una aventura existencial que fue haber vivido unos años en Europa donde estuve estudiando administración hotelera sin embargo por esos años estaba yo bastante joven, llegue a Colombia y por las materias que había visto en esa.. En ese recorrido académico de la administración hotelera me llamo mucho la atención lo de la cocina aplicada en la administración hotelera y cuando llegue acá con intenciones políticas y de otro orden cuando inicie mis estudios de antropología desde primer semestre tome la... Digamos la idea de reflexionar sobre en que situación, cómo, qué era, en dónde estaba en el contexto de la cultura colombiana y de la historia colombiana nuestra cocina, de eso hace más de 30 años y pues bueno aquí sigo todavía pedaleando. Ehh... he hecho diferentes trabajos de investigación me he dedicado mucho a un periodismo gastronómico bajo... pseudónimos, también he firmado con mi nombre pero ya periodismo de opinión y tengo muchos trabajos en diferentes publicaciones nacionales e internacionales. En fin, lo fundamental es que a la fecha soy un apasionado investigador de la cocina colombiana y hoy por hoy tengo este pequeño negocio donde estoy tratando de plasmar mucho de lo que he encontrado y continuo pregonando con el discurso si se permite ese termino con mi pensamiento bajo la idea de que tenemos una excelente cocina pero sumamente desconocida.</p>
0:02:40 – 0:08:05	<p><b>P:</b> A propósito en qué estado esta la investigación acerca de la gastronomía colombiana digamos desde las ciencias sociales o incluso desde el periodismo</p> <p><b>J.E.:</b> Bueno no voy a entrar ahora contigo a darte una diferenciación cualitativa pero mira, la palabra gastronomía para mi tiene otro orden diferente al de cocina y culinaria, yo te voy a hablar sobre la cocina colombiana y la culinaria colombiana. Claro que existe una gastronomía que es ese mundo contemporáneo que hay ahora de restaurante y todo pero ahí hay otro punto. En qué estado se encuentra la cocina colombiana ehh para el colombiano común, es</p>

	<p>sumamente desconocida, el colombiano común, el comensal común colombiano asume su, asume que la cocina colombiana o esta digamos obnubilado o alienado a una hmm, a una divulgación que se ha hecho desde hace mucho rato desde las oficinas gubernamentales de... en tan... haciendo pensar o haciendo creer que lo más representativo de la cocina colombiana son cinco, seis u ocho platos y pare de contar entre ellos pues con nombre propio: el ajiaco, la bandeja paisa, el pargo frito con patacones, la lechona tolimense, en fin. No tengo absolutamente nada contra ninguno de ellos, de pronto yo tengo una posición antropológica e histórica sobre la bandeja paisa que no es el momento para decirla pero digamos que todos eso platos tiene un gran reconocimiento ante el comensal común. Pero da grima, da tristeza pretender que la cocina colombiana con la riqueza que tiene esté únicamente representada por eso platos y el asunto no es de hmm... digamos el futuro y el que hacer no debe tener como meta buscar la representatividad de un plato para que sea el icono de la cocina colombiana lo que tenemos que hacer es reflexionar, educar e inventariar realmente lo que existe en un país que no me cansaré de decirlo no es un país, es un continente. Tanto por su tamaño geográfico como por su riqueza culinaria, eh cultural y ni se diga por la riqueza humana. Exactamente decir si hoy en el mundo existen cocinas tan prestigiosas y hablemos de las que nos, de las adyacentes como la mexicana y la peruana mire la cocina colombiana es el resultado de un de un ehh proceso cultural cuya hmmm, cuya base se está apoyada, o digamos se apoya en una territorialidad y en unos y en una especificidad geográfica que ninguna de esos dos países tiene. Colombia cuando te dije que es un continente saber que hay una un Caribe si, saber que hay un pacífico, saber que tenemos el fenómeno geográfico de los andes que tenemos los llanos orientales que tenemos Amazonía que tenemos los desiertos en Santander y que tenemos el gran Tolima. Esto con una con una red, con una olla, con varias ollas hidrográficas, que tenemos amazonas Orinoco, Atrato, Patía, San Juan, Sinu, magdalena, Cauca. Es que, qué tal un país como Israel, qué tal un país como Japón con las riquezas que nosotros tenemos. Bueno y todo eso tiene cuarenta y cuatro millones de habitantes y de esos 44 millones, tres o cuatro son de, de, de origen indígena, de los pueblos indígenas que desafortunadamente han sido altamente oprimidos históricamente o muy oprimidos históricamente. Quedamos 30 millones de mestizos porque aquí no hay blanco real ni no nos hablemos de ninguna hay obviamente unas influencias europeas de los españoles y tenemos diez</p>
--	--

	<p>millones de africanos, diez millones de africanos. Imagínate en eso lo que hay es una riqueza cultural que es difícil de encontrar en otros países (niños jugando) soy Herodes, pues en este momento. Bueno.</p>
<p>0:08:05 – 0:09:57</p>	<p><b>P:</b> Por qué existe ese afán digamos gubernamental de estar definiendo los platos colombianos y de mostrarlos y de...</p> <p><b>J.E.:</b> No sería tanto un afán es parte del desconocimiento de la ausencia de unas políticas claras de que papel cumple la cocina en el acervo y en el patrimonio cultural colombiano a diferencia de otras manifestaciones como... como la música, la literatura, en fin, todo esto, la arquitectura, eh... la cosa que hoy tienen, que hoy tienen eh digamos importancia y hay políticas de estado alrededor de eso la cocina apenas estamos iniciando algo. La cocina está al garete nadie sabe cuando tu vas por los diferentes regiones o departamentos de Colombia en unos departamentos es el Sena en otros departamentos tiene una secretaria cultural en otro es la una oficina de Turismo y fomento en otro es, bueno, hay un caos, hay una anarquía no hay una organización no hay una... no se ha hecho eso organizadamente y en eso vengo yo trabajando hace 25 años diciendo... hoy en este último gobierno no quiero, no quiero parecer gobiernista ni nada pero es un hecho que este gobierno desde hace año y medio nos viene, en el cual venimos trabajando con el ministerio de Cultura y el ministerio de comercio exterior y turismo (pausa) en la consolidación de políticas clara alrededor de, ellos dicen la gastronomía y yo digo cocina colombiana.</p>
<p>0:09:57 – 0:14:58</p>	<p><b>P:</b> ¿Por qué debería haber políticas alrededor de la cocina colombiana?</p> <p><b>J.E.:</b> Pues porque no las tenemos y entonces no sabemos qué, es decir la cocina colombiana no tiene ningún reconocimiento ni siquiera eh., lo que te decía primero hay un gran desconocimiento de lo propio, hay vergüenza ajena decir en aquellos lugares en aquellos sectores donde la cocina colombiana debiera estar haciendo presencia tampoco existe, en los hoteles de alta categoría, en los banquetes gubernamentales, en fin. A la hora de querer hacer algo con lo nuestro no lo hacen. El Sena, que ha sido una institución sumamente importante en la divulgación y en la preparación de gente para la cocina en Colombia y pues para el conocimiento del oficio, su preparación es completamente extranjerizante. Un estudiante del Sena sale conociendo completamente la panadería francesa sabe hacer un brioche sabe hacer un croissant sabe hacer la baguette, conoce todas las salsas de la cocina eh, de la cocina francesa la bearnesa la bechamel, todas las técnicas de la cocina internacional en fin pregúntale por las masas, cuántas</p>

arepas hay en Colombia, pregúntele por las masa de los tamales, pregúntele por las ajíes o por cuantos tipos de maíz o e frijol hay, eso no lo estudiamos, y no hablemos solo ehh... digamos de esa falencia que presenta el Sena, sí, que yo no hago y no, hace veinte años estoy diciendo lo miso y eso sigue dándole la misma, y los instructores del Sena hay buenísimos instructores y ha habido una intención de recoger recetarios y hacer cocina colombiana pero a la hora de que llegue el gobernador o la visita o el ministro o el funcionario extranjero al Sena le dan langostinos con una salsa que no es nuestra me entiendes. Hay vergüenza ajena. Los restaurantes no, tu llegas a los hoteles en Cartagena y es difícil encontrar un mostrador con ehh, los platos para desayunar que sean repre, las arepas de huevo el bollo limpio, todo esto, no, pancakes, waffles, ehh, mermeladas de naranja, huevos con tocineta. Vaya y venga lo hacemos muy bien, pero donde esta nuestro desayuno. Yo he trabajado mucho acá con los hoteles de esta ciudad para que, no solo para el extranjero sino por la gente que viene ehh, de digamos intelectuales, políticos, gente de la farándula que se, eh, así mismo del país gente que viene de Barranquilla de Bogotá, se hospeda en un hotel de 350 mil pesos la habitación y salen a desayunar en la mañana esperando que haya arepa antioqueña porque están en Antioquia sí, y haber cómo es el desayuno , y aquí les da pena y no hay unos frijoles no hay un recalentado, no hay un chorizo, no hay una morcilla y se puede presentar ese es el reto. Todas cocinas en el mundo su origen fundamental es un origen primero campesino si, segundo popular, si y todas las cocinas se sofistican, las elites toman las recetas populares y las arreglan y las convierten, y se convierte, y la cocina elite es la que representa la cocina de un país en otras latitudes por decir algo. Pero nosotros tenemos una sopa aquí que es la sopa de arroz, que se llama sopa de...sopa de culo en vereda sí, porque tiene una historia de por, de porque era la sopa que le daban a los curas cuando anunciaban en el pulpito que iban a visitar una vereda correcto, era un simple sopa de arroz con carne en polvo, con tajadas madura y aguacate y arepa de bola. Sí, eso era lo que la vereda se juntaban hacían un convite para recibir al señor cura que por el pulpito el domingo había dicho prepárenme las mulas que el miércoles voy pa, pa la vereda de San Victorino y allá caía y entonces le hacían el almuerzo, eso era lo más barato. Hoy ese plato entro a las fincas cafeteras, entro a cierta haciendas y eso ya tiene patitas de chicharrón, tajada madura, ehh, ehh, huevo frito en fin, se va sofisticando, se va elitizando y eso se convirtió en una, en un plato muy representativo de la, digamos entre comillas del recetario

	antioqueño.
0:14:58 – 0:35:00	<p><b>P:</b> Ehh es posible pensar también que por un desconocimiento en una parte de investigación ha contribuido a que la cocina colombiana quede como en un olvido...</p> <p><b>J.E.:</b> Haber eso es lo fundamental, si ha sido investigada pero como pasa con la investigación la investigación es muy poco divulgada o muy sí. Ehh... Investigación culinaria netamente es muy poca pero es que la cocina, cuando yo doy una definición de cocina muy amplia y te la voy a decir, cocina es... física, cocina es química, cocina es económica, cocina es matemáticas, cocina es religión, cocina es historia, cocina es geografía, cocina es botánica, cocina es medicina, cocina es ehhh es ehh, es ehh zoología, cocina es arte, cocina es literatura, cocina es sexo, cocina es amor. Eso es la cocina. Tú me dirás, eso es una mirada que uno le puede dar a cualquier cosa. Pues si pero es que eso es la cocina, y realmente es bajo, entonces la investigación de la cocina colombiana cuando tu coges botánicos como victor Manuel Patiño te quedas aterrada, y cuando coges antropólogos como ¿rahel dolmatov? Encuentras unos datos muy interesantes, y cuando coges literatura como la de Carrasquilla entonces también dices mire que sí, el investigador tiene que ir ensamblando sí, no es la especificfda de dónde hay recetarios colombianos, ya los hay también hoy por hoy si, y cuando tu coges un texto como el de “sabor de Colombia” de Villegas Editores en donde los textos son de Antonio montaña ahí hay una excelente, una excelente eh, manifestación e investigación de lo que sociológica histórica y geográficamente es la cocina colombiana, cuando te das cuenta que no es una cocina de departamentos la cocina colombiana no tiene el mismo problema&lt; del futbol o de ciertas cosas de que somos treinta y dos departamentos esa es una concepción geopolítica y político-administrativa si en cocina no, como no en otras tantas cosa del conocimiento y de la vida social y humana no puedes tu con los param, con los parámetros de la política administrativa hacer ehh análisis o interpretar una, es el caso de la cocina. La cocina colombiana no son treinta y dos cocinas por, correspondientes a treinta y dos departamentos, somos ocho, hay quienes dicen 7, 6, ocho grandes regiones culinarias, te las enumero, está el Caribe, que coge la guajira, todos los departamento que tienen litoral, magdalena atlántico, bolívar, ehh, córdoba sucre un poco, todo el mundo subestima Antioquia que tiene el golfo de Uraba ahí no cierto, y está el cesar con esa costa, ehh con esa costa, con esa tierra sabaneras, el gran bolívar que es otra cocina del Caribe diferente a la del litoral diferente a</p>

donde hay una gran fuente de proteína de pescados, la otra es una cocina de vaquería de agricultor pero se fusiona hay una cocina del Caribe preciosa con elementos indígenas de las comunidades wayuu de las poblaciones de la sierra nevada de las poblaciones sinues del san Jorge es una cocina absolutamente hermosa y llena de variedades y de cosas que no conocemos esta la cocina del pacifico donde esta toda la cocina del choco y de todo ese litoral pero además esa cocina se afecta con la cocina de Nariño, con la cocina del cauca y con la cocina del valle del cauca, cuatro departamento con una riquezas geo, pues están los indios guambianos esta todo el valle del cauca que es una cocina de dulcería y de ehh, absolutamen, mejor dicho no le cabe a uno en la cabeza lo que hay en la cocina del pacifico. Esta la cocina del, del la verti, de lo que son los departamentos en cordillera, los andinos, todo el eje cafetero, la cocina antioqueña la de Risaralda la de Quindío la de armenia, que es una cocina de montaña.... Los determinantes geográficos, la geografía es muy importante en esto de lo culinario, porque las huertas, los pancogeres campesino cambian fundamental si, y aun en las regiones hay subregiones, lo frijoles en Antioquia es muy particular porque de eso si que he investigado y eso si que me gusta, Antioquia no tiene una sola receta de frijoles en Antioquia a miles de recetas de frijoles porque también tenemos una gran variedad de de de de granos si, en Antioquia hay más de cuarenta tipos de frijol ahora es porque en el mercadeo domina la oferta del del...liborin, del cargamanto pero cuando tú te metes en la Antioquia campesina y de veredas, los frijoles que el campesino nuestro prepara es sangre toro, rojo, petaca, son otros frijoles cuyas tintas y cuyos sabores es completamente particular y ahora de, dependiendo incluso de donde estas los frijoles están calados con yuca o con plátano verde o con coles o con zanahoria y ahuyama, en fin todo eso va a cambiando, hacen cambios muy particulares. Entonces esta la cocina lo que te decía pues de la montaña, de eje andino, cafetera. Está la cocina del gran Tolima muy diferente con, esta la cocina de los santanderes, esta la cocina de los llanos orientales, esta la cocina del amazonas. Mira yo tengo amigos estudiosos mexicanos, peruanos, argentino que dicen por qué la cocina colombiana debería de ser una de las cocinas más importantes del mundo de la riqueza que tenemos y desconocemos, además nosotros tenemos una manera de... y es que somos muy despectivos con respecto a las otras regiones, los paisa por ejemplo somos muy burleteros, irónicos, nosotros comer ratón como comen los pastusos, vos me crees a mi guevón que yo voy a comer rata. Y los santandereanos no pueden

ver un negro, y dicen yo yo yo, comida hecha con, con, con piel de con ehh, con ehh manos de simios ehh de orangután, porque como la mano del chimpancé y la mano del negro son como, a mi con mano, dicen la señoras clasudas de Santander, a mi con mano rosada no me cocine nada, a hablar mal de la negra, no cierto, esto no lo vayan a editar pues, porque son unos comentarios... que van en contravía de que tenemos también un gran racismo nosotros somos sumamente racista así hayamos logrados superar mucha cosa pero continuamos en un racismo impresionante pues, las clases sociales, las elites... contra el negro, hacia el negro y el indígena y al mismo campesino, pero al campesino no lo distinguimos como una etnia sin embargo el indígena y al negro, aquí dicen que somos muy demócratas pero cuando ven a un negro en audi o en un mercedes no lo pueden creer o le dicen que es un traqueto y traqueto no es, es un tipo seguramente profesional y si... o en un futbolista (jajaja) son primos hermanos de los traquetos. Bueno ehh, Entonces hay una riqueza culinaria muy, que ha sido investigado perdón por cierta disciplinas pero no hay uno de allí que, cuando te dije que este gobierno si está haciendo algo es porque estamos, un grupo de investigadores hemos sido convocados para comenzar a conformar y hacer la primera biblioteca básica culinaria de Colombia, culinaria. Te quiero aclarar un poquito sobre gastronomía y cocina que se que tienes la inquietud mira, gastronomía desde la perspectiva, yo te he hablado mucho no te he dejado ni preguntar, no he dejado ni preguntar que pena, de pronto si tienes preguntas... a bueno, entonces (pausa larga) la gastronomía desde , desde, la perspectiva , con la mirada de la filología pues del origen de la palabra y todo es un término extremadamente antiguo pertenece a la cultura la, al, al griego y al latín tiene una utilización hace muchos en el ,en el de de de hablar alimentación cuando se habla de alimentación la gastronomía tiene ha sido utilizada hace muchos años en eso pero realmente la gastronomía como hoy se conoce como hoy se aplica digamos ehh acertadamente es algo que se origina en Francia si, a finales del siglo 18 durante la revolución francés por qué y por qué en Francia.... (Sonidos de conversación atrás. Bueno porque (conversación) después de la revolución francesa hay una venida a menos de la gran aristocracia francesa si y, y y todos ellos tiene que encerrarse y y y irse a vivir a sus villas y a sus castillos en donde tenían brigadas de cocina y brigadas de comedor sí, porque eso, eso era por la época de Luis 15 y todo aquello y que venían en varios, venían más de dos siglos, venían desde el siglo 16 y desde el siglo 15 en una apreciación y un sibaritismo si, suntuario de la mesa, desde

la edad media con los italianos con los medicis hacían un ritual de mesa y de comedor y de cocina gigantesco pero muy propio de eso de la gran aristocracia y de las realeza. La revolución francesa termina con eso y ellos tienen que poner en la calle a una cantidad de gente y encerrarse y salen ehh ehhh grupos brigadas enteras de cocineros y de meseros y jefes de comedor que era todo un oficio, todo una artesanía era todo un conocimiento si y comienza un negocio que nunca había existido en el mundo y es el restaurante a la carta se van juntando con lo que antes era, el hombre viajaba desde las épocas de Herodoto viajaba y llegaba a otros países y había un mesonero, había un sitio o un lugar de carretera donde la gente descansaba, dormía de cualquier forma y comía lo que en una olla había sí, pero aquí es donde se inicia un negocio de poner unos comedor con unos accesorios y con una oferta que usted leía en una carta y tenía las posibilidades de escoger y le cobraban, ahí nacen los restaurante y con el nacimiento de los restaurante hay un periodismo en ese mismo momento que empieza a hablar de cómo se come de bien en ese restaurante y de quien lo provee y de quienes son sus proveedores, porque es que la gastronomía en Colombia y el periodismo gastronómico esta desde hace muchos años fundamentalmente dirigido a la crítica del restaurante y no a rebasado, es muy poquito, sí los hay y lo sabemos, que hablamos de otros temas alrededor de la cocina y no únicamente del mundo del restaurante y del mundo sofisticado y elitista de la alimentación entonces en ese orden de ideas te quiero decir, mira todos los seres vivos, (tos) esto es una reflexión que no es mía, es de Jean - Françoise Revel que escribió un libro que se llama eh... "El festín en palabras" es la historia de la gastronomía Europa y él hace una definición para mi muy precisa, muy rápida y muy concisa de las diferenciaciones entre cocina y gastronomía dice todos los seres vivos se alimentan, las plantas los animales el hombre ,si eh... los animales comen, los animales comen ,todos los seres vivos se alimentan... pero solo el hombre cocina para comer, solo el hombre cocina para comer, o sea el único animal que cocina es el hombre, nunca veremos ni una golondrina ni un león cocinado si, ósea que eso es una cosa instintiva fisiológica de los animales, el dominio del fuego, haber logrado dominar trasladar, prender y apagar el fuego y convertirlo en un agente transformador de todos los elementos que sí, ese, ese es el nacimiento de la cocina y eso es una fenómeno cultural sí, lo otro es natural, la cultura, el dominio del fuego ahí entra ya la cultura, bueno. Y todo entonces eh en... el hombre cocina porque domina el fuego si y ahí y hace apa,

aparición la cocina es decir, dice lefeb la cocina es la sofisticación de la comida, la cocina es la sofisticación de comer, pero la gastronomía es la sofisticación de la cocina ya es volver eso que todo los pueblos del mundo hacen, de cualquier manera unos con unos accesorio si y otros con... la gastronomía si es una gran reflexión es una gran... tonces la gastronomía hay una parafernalia y la gastronomía que justifica la cuchara chiquita pal plato chiquí, cuando hay pueblos en el mundo que eso ni les rueda pues, primero que todo tenemos la gran herramienta que es la mano entonces con la mano, hágale que es con la mano sí, entonces bueno ya vienen todas la normatividad y todo el protocolo que eso es cultura es decir, pero no, no conocimiento, no, son manifestaciones de tipo cultural. Un león no le hace así a la leona pa que pase y coma ella primero porque la ama no, entre el león y la leona se agarran de las verijas por ver quién coge primero su pedazo de carne, nosotros retiramos el taurete servimos por la izquierda reiteramos por la derecha tenemos cubierto se pone por aquí, la servilleta se usa por allí bueno, eso, eso... es la gastronomía eso es absolutamente cultural y en eso estamos... guevoniando hace mucho rato, tiene un gran sentido las cosas ya son irreversibles pero eso no es la importancia, en dónde está la gastronomía colombiana, nosotros somos un, un legado de imitaciones, si fuéramos genuinos en lo propio estaríamos sirviendo vaso de leche en los restaurante colombianos porque nosotros tenemos una tendencia de más de siglo y medio a servir, a pasar los alimentos con leche como ha vuelto a resurgir el consumo del vino a resurgir digo yo en las elites porque en la época independentista y durante la colonia las elites tomaban vino permanentemente sí, nosotros ahora todo el mundo ave maría el colombiano promedio de clase media andan y andan haciéndonos catas y ensañándonos de vino absolutamente sí, pero no conocemos de los rones y el ron es caribeño y el ron es nuestro sí, y no conocemos nuestras propias bebidas, es mas no conocemos nuestras frutas que de las frutas se derivan todas la bebidas sí, aquí vino un chef muy famoso francés que se llamaba jean Paul Bocuse o Paul bocuse, estuvo en Colombia en Bogotá hace algunos años asesorando a Avianca por las cartas internacionales de Avinca y lo sacaron varias veces a los restaurantes de Bogotá y en una de esas tantas ocasiones un mesero más cumpliendo con su oficio le llevó la carta de vinos para que él escogiera y el dijo le he dicho hombre más de una vez no me traiga, ustedes no deben tener carta de vino ustedes deben tener cartas de jugos, en Colombia... y hoy la gente se preocupa más por saber cuál es el maridaje y con que vino se debe comer un

	<p>sancocho o unos frijoles o un arroz atollado pues cuando estamos al frente de un plato de comida colombiana que de saber cómo se hace un plato o por qué, de donde sale este plato como surgió, todos los platos de las cocinas mundiales si, tiene una razón de ser histórica, sociológica, un arroz atollado del valle era el arroz que se comían los negros en las haciendas del Valle del Cauca y en sus orígenes era con pato porque en el valle del cauca había pato por cómo eran, como eran, la geografía sí, y hay una receta preciosa, en fin paro aquí por un momento.</p>
<p>0:35:00 – 0:43:34</p>	<p><b>P:</b> Aun así con todos estos problemas de que primero que el gobierno no ayuda de que hay como cierta pena (ajena) es posible identificar o tener una identidad de cocina colombiana</p> <p><b>J.E.:</b> Claro, a eso es a lo que tenemos que apuntar sí. Para eso deben de de de de de coincidir y de trabajar varias pruebas al mismo tiempo es decir primero debemos de aclarar el inventario que tenemos en bebidas, las cocinas, yo soy partidario, si bien hay un un una metodología muy rápida qué es un recetario en donde, un recetario tu abres y dice entradas, entradas frías, entradas caliente, carnes, aves, pescados, arroces, ensaladas, que rico conocer el recetario colombiano de esa forma, para mí hay dos grandes genéricos de la cocina de cualquier cocina en el mundo, es cocina de sal, cocina de dulce, y ahí tu vas a clasificar con bases también de pronto a estos grupos las cosas, pero ehh sería muy importante primero que el colombiano y que decidiéramos cuales son los productos, los producto tanto vegetales como animales que son de la cocina colombiana y que nos caracterizan entonces comience para decir mire nosotros somos fundamentalmente una cocina del maíz, una cocina de la yuca, una cocina del plátano, una cocina del aguacate, una cocina del arroz, una cocina del ají, una cocina de deee del plátano verde ya lo dije, en fin, del frijol. Ahora como vienen, que es eso, eso es una fuente indígena, hay una fuente indígena, hay una fuente africana y hay una fuente mestiza, sí con un legado anterior que es europeo español, y hoy también podemos hablar de una fuente contemporánea ante la inmediatez de las cosas ya nosotros tenemos influencias casi que inmediatas de cocinas de otras partes del mundo, entonces es muy importante que pudiéramos analizar cómo ha sido ese proceso de las diferentes fuentes y qué es lo que tenemos, porque mira si te dije que son 8 grandes regiones y no son 32 cocinas por 32 departamento esas ocho grandes regiones casi todas tenemos los mismo producto, pero ahí es donde esta que esta la belleza de la cultura culinaria que cocinamos completamente diferente una cosa con otra, no es lo mismo</p>

una arepa antioqueña que una arepa del cesar, los bollo y como manejan todos los envueltos en la costa del Caribe a como lo hacen en Nariño y en otras partes, las formas de freír un patacón en el pacífico y en el Caribe son diferentes, hay muchos procesos que son universales es decir sancochar y cocinar es un proceso culinario que está en todas las cocinas del mundo la cocina colombiana no tenía la cocina al vapor no tiene la cocina al vapor como la cocina tailandesa y la cocina vietnamita y la cocina japonesa y la cocina china, pero tiene el gran poche que es la cocina, lo que en Colombia hacemos como en muchas partes de las cocinas del pacífico y es que envolvemos los alimentos en hoja y los ponemos a hervir el tamal es eso los que acabo de mencionar todos los envueltos son en eso pero hay una gran diferencia, pues es muy importante saber que hay bollo de yuca, hay bollo de plátano, hay bollo dededede de mugrao, hay bollo de ñame sí... hay sueros hay bebidas hay bueno turrone, almibares, sí, y en una parte hay quienes cocinan en hornos en la tierra sí, una pava de los llanos orientales que la cogen con plumas y todo y los vaqueros la embadurnan y la meten en un hueco y ponen la leña y los hojas y prenden y se van todo el día a hacer vaquería y llegan por la noche y lo que sacan es una bola de barro tostado y la tiran al suelo abren y esta la gallina asada eso es cocina colombiana. Que rico que supiéramos hacer eso y lo supiéramos comercializar, tenemos 20 sancochos, pues 20 no, seis u ocho sancochos diferentes que rico que el comensal colombiano supiera que hay esas diferencias. Pero decimos, un sancocho paisa, no es que el sancocho antioqueños es lo mejor, sí por qué, no porque es antioqueño pero cuál es la diferencia, no la saben. Pero cuando tu coges el sancocho del valle es un sancocho fundamentalmente de gallina y no lleva sino plátano y yuca, al sancocho del valle no le ponen papa y no le ponen zanahoria y el caldo queda muy especial y esa gallina después la sacan y la despresan y la llevan a la parrilla y la adoban con cilantro y con naranja agria y la acompañan con arroz y con patacón, es un sancocho completamente diferente al sancocho nuestro o a un puchero bogotano o a un puchero o a un, o a un eh, cuchuco eh boyaco sí. Y todos tenemos nuestro tamal y nuestro sancocho en regiones grandes, que son cualitativamente diferentes pero muy parecidas entonces si tenemos una gran cocina en dulce en sal en bebidas en todo que no hemos sabido divulgar que no hemos sabido, entonces hay mucho trabajo por hacer afortunadamente y a eso nos tenemos que poner porque los peruanos lo lograron y los mexicanos lo han logrado, lo han logrado enormemente y nosotros imposible que no seamos

	<p>capaces, ellos han tenido, obviamente, apoyos de políticas estatales de gobiernos que, y viene desde hace muchos años atrás trabajando en eso, sobre todo México, México ya tiene la cocina, es que mira cualquier mexicano te habla de cualquier ají y de cualquier mole y ya eso, ya el el, el mexicano común y lo mismo está pasando en el Perú, tu llegas a lima y todo e mundo te sabe hablar de un ceviche peruano y las diferencias de los ceviches de allí y de allí. Nosotros tenemos que llegar, tenemos que empezar por un proceso pedagógico, donde los jardines infantiles, que sepan que es una mazorca, que es un maíz, que es la yuca, que es la papa cuantas papas, la papa criolla única en el mundo, es colombiana, Perú tiene más papas que nosotros, pero por ejemplo nosotros tenemos una papa que dicen en cualquier, los chefs europeos dicen que es la mejor papa del mundo, dicen sabe a yema de huevo y realmente sabe a yema de huevo, de huevo duro. Y tu encuentras, qué son dos francés en el metro de Paris, cada uno lleva su baguette bajo el brazo no se conocen, Monsieur usted dónde compra la baguette, en tal lado, bdbd, y saben sin ser panaderos te hablan de la crocancia y del bdvdv, y mi panadero lo hace así y así, y saben hablar de su propio pan, a nosotros nos encantan las arepas, o nos encanta ehh, en Bogotá pues no sabría decir, la changua el mojicón o lo que sea, pero no sabemos nada de ello, en Colombia hay 72 tipos de arepa y ponemos pan integral en las canastas del desayuno... entonces hay mucho que hacer cierto... estas cansada, no, ah bueno, que más...</p>
0:43:34 - 0:44:16	<p>43:34  <b>P:</b> ¿Dónde reside, en qué reside la riqueza de la comida colombiana?  <b>J.E.:</b> ¿En qué reside? No, es muy simple. En la variedad, en la variedad de sabores, en la variedad de producto, y en la riqueza del sabor que tiene todo eso. Es difícil encontrar un país que tenga tanto producto, mira un chef europeo alemán, francés, italiano que tuviera los pescados que hay en Colombia, -----por dios, y nosotros en Colombia no sabemos los pescados que tenemos, somos el tercer país en el mundo con riqueza ectologica.... Dime.</p>
0:44:16 – 0:47:52	<p><b>P:</b> ¿A qué sabe Colombia?  <b>J.E.:</b> (Silencio) 44:30 A clara de mazamorra (risas) es que clara de mazamorra sabe a bebida de ángeles. No, no, es una pregunta propia del periodismo y es una respuesta que no tendría que saber dar con picardía con cierto repentismo. Yo quisiera decir que Colombia sabe a todo y todo sabe bueno. Una vez, me llego a mí, o me tocó compartir es con Yamid Amat pero antes de que deee, yo estaba ese día, el día</p>

del almuerzo con Yamid Amat, comencé por el revés la historia. El día del almuerzo con Yamid Amat yo trabajaba, estaba remplazando una señora en el Hotel Park Diez de Medellín que es un hotel pues de alto, de alto rango, estaba remplazando a la señora que hacía el room service se encargaba de todos los desayunos y tod, era una señora, yo estaba haciendo una asesoría al hotel y ya llevaba yo como cuatro meses y yo era muy amigo de una señora muy interesante y tenía unos nietos en los estados unidos, me dijo replázame quince días y le dije váyase doña Ángela que yo me pongo al frente del room service, room service es desayunos, servicio a habitaciones y todo temprano. En todo caso, era un domingo y a las seis y media de la mañana me llegó un mesero y me dijo don Julian don Julian, el huésped de la 608 está furioso porque tiene un problema con un agua de la habitación de arriba y todo, y llegue yo y subí, no fui a la recepción a averiguar quién era el 608 ni nada, sino que no sabe que la habitación está ocupada pero no tiene el nombre y llegue y toque y era Yamid Amat, entonces le dije yo soy, en que le puedo decir me dijo, mire tengo una gotera que está cayendo sobre la ropa mía y el vestido que yo me iba a poner hoy que es de lino egipcio, esta completamente mojado, yo le dije no se preocupe señor que yo ya le arreglo este problema y baje convencido, era un domingo, de que la lavandería del hotel estaba abierta, y no estaba abierta, no había lavandería y era domingo y no había ninguna lavandería abierta entonces me toco buscar un amigo mío dueño de una lavandería, y decirle Mauricio me tenes que abrir la lavandería porque tengo a Yamid Amat con el vestido mojado y sale dentro de tres horas para un compromiso bueno lo logre le lleve el vestido. El hombre salió y yo salí entonces me llamo Héctor Rincón un amigo periodista y me dijo te invito a almorzar salgamos a almorzar y cuando le dije ve y le dije que vámonos a tal parte que recomendé un sitio que quedaba aquí por san Antonio que se llama donde canta la rana y allá llegamos y Héctor me dijo ve tengo un amigo invitado aquí a almorzar es Yamid Amat y en el momento entró, Yamid Amat.

**Entrevista a:** Roberto Junguito – Ex ministro de Agricultura

**Locación:** Oficina Roberto Junguito

**Duración:** 10 minutos



<b>Tiempo (Minutos)</b>	<b>Transcripción</b>
0:00:00 - 0:00:47	<p><b>Periodista:</b> Para empezar, una breve introducción suya, por favor...</p> <p><b>Roberto Junguito:</b> ¿Introducción mía?</p> <p><b>P:</b> Sí.</p> <p><b>R.J.:</b> Bueno, me llamo Roberto Junguito, soy economista de la Universidad de Los Andes, con postgrado en economía de la Universidad de Princeton en los Estados Unidos... Eemm, mi vínculo con la agricultura es el siguiente: eeh, yo fui hijo y nieto de cafeteros, viví mucho en época de vacaciones siempre en la agricultura; me gustó la agricultura, he trabajado en el campo de la agricultura; fui ministro de agricultura de Belisario Betancurt en el año 82 – 83; y he escrito sobre diferentes temas de la agricultura a lo largo de mi vida profesional.</p>
0:00:47 – 0:02:43	<p><b>P:</b> ¿Qué características tiene el suelo colombiano que hace que se produzca gran diversidad de productos agrícolas?</p> <p><b>R.J.:</b> Pues ante todo, digamos, esa diversidad de productos agrícolas lo da la altura sobre el nivel del mar. Con la altura sobre el nivel del mar, y el hecho de que Colombia sea un país con montañas, hace que a los diferentes niveles térmicos se den con mayor facilidad diferentes tipos de productos. Acá en la sabana de Bogotá, en los climas fríos, hay, digamos, se pueden producir productos como la papa, como el maíz y productos que son típicos de las zonas templadas, como puede ser, digamos, el trigo y la cebada. A medida de que se va bajando hacia el nivel del mar encontramos, en los niveles intermedios, en lo que es, ante todo, la zona cafetera, que puede ser de los 1.200 a 1.600-1.700 msnm, ya se da otro tipo de productos, además del café, bien conocido de ustedes, por ejemplo el plátano, la yuca y ese tipo de productos. Y ya en los climas calientes, el nivel térmico permite otra variedad de producción de bienes como el arroz. En todos los niveles térmicos, además, hay ganadería; la ganadería leche se concentra en las zonas más altas y la ganadería de carne, ante todo, en las zonas más bajas. Eso unido, digamos, en las zonas bajas, ante todo, en la cercanía a los mares ya no da la agricultura sino la piscicultura, digamos, hace que en esas zonas, además de productos agrícolas y de productos pecuarios, se consuma</p>

	todo tipo de peces.
0:02:43 – 0:03:25	<p><b>P:</b> ¿Qué productos podemos decir que son autóctonos de Colombia y que todavía se produzcan?</p> <p><b>R.J.:</b> Autóctonos de Colombia, me raja usted, porque no le puedo decir cuáles son autóctonos de Colombia, pero sí puedo decir que productos como la papa y el tabaco fueron originarios de América, también se encontraba el maíz en las zonas como México. Uno encuentra acá en Colombia la elaboración de ese tipo de productos. Hay muchos productos que son autóctonos de América, pero no le puedo... no tengo los conocimientos para decirle a usted el conjunto de productos como estos.</p>
0:03:25 – 0:05:31	<p><b>P:</b> ¿Hablando de características por regiones, del país, cuáles son los principales productos que se dan en cada región?</p> <p><b>R.J.:</b> Bueno, como ustedes saben, según la altura sobre el nivel del mar, nosotros en Colombia estamos en capacidad de producir diferentes tipos de bienes. A nivel de la altura de la montaña, como Bogotá, tenemos productos como la papa, en todos los climas se produce el maíz, pero en este nivel térmico, ante todo hay una inmensa ventaja en la producción, también, de vegetales, de hortalizas y de algunos tipos de frutales que son de las zonas templadas, ¿no?, como el durazno, la ciruela; productos que normalmente se trajeron de Europa y que se adaptaron muy bien a estos climas.</p> <p>Cuando se baja al nivel térmico medio de la zona cafetera, de los 1.200 a los 1.600 msnv, hay otra variedad de productos muy característicos de la zona, además del café, el plátano se produce en este tipo de zonas. Empieza a poderse producir bienes como la yuca, el maíz también se puede producir en este tipo de clima térmico y muchos frutales, que ya son frutales de clima medio, inclusive de clima medio-caliente como puede ser el mango y otros frutales.</p> <p>Y ya en las zonas bajas, en las zonas del nivel del mar, ya vienen productos típicamente tropicales como el arroz, el algodón; que han sido unos comestibles y, otros, productos como el algodón para las telas y, además, como producto de exportación. En estas zonas calientes, también, es característico que la ganadería es ganadería de engorde, en tanto que en la zona media y en la zona alta, predomina la ganadería leche.</p>
0:05:31 – 0:07:10	<p><b>P:</b> ¿Cuáles son los cinco principales cultivos de Colombia?</p> <p><b>R.J.:</b> Bueno, los cinco principales cultivos de Colombia, digamos, el café, tradicionalmente, se producen cerca de un millón de hectáreas. Lo menciono por su importancia económica, en el pasado llegó a ser cerca del 60% de las</p>

	<p>exportaciones.</p> <p>Yo creo que la ganadería, por lo que recuerdo, en general, en todas sus acepciones de ganadería era, básicamente, el 30% de la agricultura.</p> <p>En los cultivos de clima alto, como la sabana, yo creo que la papa es muy predominante; en todos los climas, dije, el maíz como uno de los productos más importantes.</p>
0:07:10 – 0:08:01	<p><b>P:</b> ¿Conoce, usted, otro país que comparta las mismas características de suelos con Colombia?</p> <p><b>R.J.:</b> Pues los países tropicales de las mismas alturas con Colombia. Yo, por ejemplo, cuando estuve en las negociaciones de café, en Londres, me decían la gente Kenia y de Tanzania, que esos países se sentían como estando en Colombia. Inclusive, las comidas que se ofrecían en los diferentes niveles, eran muy parecidas a las que se han desarrollado en Colombia. Entonces, todos los países que están como en los mismos paralelos, un poco por encima del Ecuador y que tienen montañas, tienen características similares.</p> <p>Y acá, pues, uno diría, varios de los países centroamericanos lo tienen, como algunos vecinos nuestros, por ejemplo, como el Ecuador.</p>
0:08:01 – 0:08:53	<p><b>P:</b> ¿Cuál es la importancia de las frutas en Colombia?</p> <p><b>R.J.:</b> Pues la importancia de las frutas, ante todo desde el punto de vista dietético, suministran, también, algún tipo de azúcares sin necesidad que se tenga que preparar azúcar normal y, sobre todo, lo que tiene es una inmensa variedad de frutas. En Colombia cada vez estamos desarrollando frutas y consumiéndola en los supermercados y se va a volver, yo creo, productos excelentes de exportación hacia el futuro, le veo inmensas perspectivas.</p>
0:08:53 – 0:09:45	<p><b>P:</b> ¿Para terminar, para usted, a qué sabe Colombia?</p> <p><b>R.J.:</b> Colombia para mí sabe a café. Ante todo, el aroma del café sigue siendo característico de Colombia y yo creo que, lo que usted decía, el olor de las frutas. Desafortunadamente tenemos una muy mala imagen con productos como con quien nos asocian por fuera, a veces, como la cocaína y la marihuana y yo creo que esos no deben ser sabores de Colombia</p>

**Entrevista a:** Gustavo Machado – Propietario Restaurante ‘Los Cauchos’  
**Locación:** Restaurante ‘Los Cauchos’  
**Duración:** 47 minutos



UNIVERSIDAD DEL ROSARIO  
 Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario - 1653

Tiempo (Minutos)	Transcripción
0:00:03 – 0:00:15	<p><b>Periodista:</b> ¿Y no deberían hacerlo las escuelas de cocina?</p> <p><b>Gustavo Machado:</b> La escuelas de cocina es un negocio, eso es fundamental y es lo primero que hay que tener en cuenta a ellos no les interesa ni la investigación, ni el conocimiento, sino su utilidad y la utilidad, generalmente está lejos de eso. En Colombia no hay una sola escuela seria de cocina.</p>
0:00:16 – 0:03:47	<p><b>P:</b> ¿Por qué? (Risas)... porque no investigan</p> <p><b>G.M.:</b> No, porque una escuela seria de cocina es una academia y la academia necesita respaldo institucional, profesoral, investigativo y todos los medios para ello y eso no existen en ninguna de las escuelas que hay aquí. No hay respaldo institucional para poder crear algo, hacer algo, que enseñe hay que tener respaldo de la investigación... el conocimiento y no lo hay. Entonces qué se hace, se enseñan unas recetas y eso es todo. Pero no existe... entonces es muy fácil. Todo el mundo sabe cómo se hace un ajiaco, los cuatro o cinco platos que hay y lo demás lo copiamos todo de las escuelas francesas de cocina o de las gringas que son muy eficientes y muy claras en cómo ganar la plata, eso es todo, eso es lo que estamos copiando, es lo que se está haciendo en este momento. Entonces no hay ninguna seriedad, la gente aprende a cocinar, pero ser un cocinero, una persona que entienda eso como una profesión, como un médico, no lo hay... que es lo que se pretende cuando se le dice a una persona que va a ser un chef, un término que no dice nada. Chef es simplemente la forma de decir jefe. Existe el jefe de bomberos, el jefe de policías y el jefe de cocineros, pero eso no es serio, porque todo ese tipo de cosas necesita que haya una escala que es: el principiante, el aprendiz, el profesional y hasta que el director de la cocina, es eso. Pero eso lo estudiaron y lo acomodaron muy bien los franceses ellos lo inventaron hace rato y lo hicieron hace rato, en 1700 ya estaba hecho. Eso es lo que pretendimos copiar y lo hicimos mal... aquí no hay nada de eso, nada. Todo eso que están diciendo y las escuelas, eso es una gran mentira, un engaño.</p>
0:03:47 – 0:05:44	<p><b>P:</b> Hace un rato hablábamos de la identidad gastronómica colombiana, retomando la pregunta: ¿existe una identidad gastronómica colombiana?</p>

	<p><b>G.M.:</b> (Tos) Voy a contestarlo de la siguiente manera: como hay un grupo de personas que se llaman colombianas, de la misma manera existe una comida colombiana. Se debe a una zonificación, a una área, a una geografía, se llama Colombia, los que viven ahí se llaman colombianos y lo que comen es colombiano... de esa manera podríamos decir que hay una cocina colombiana, porque se come en el país que se llama Colombia. Eso sería colombiano, pero no lo es porque Colombia es un país de regiones diversas y dispersas. Entonces hay, por lo menos cinco o seis regiones, pero si vamos al fondo hay 20 ó 30 regiones y cada región tiene una manera de comer, o unos productos diferentes y eso lo podría, se podría tomar como una identidad de cada una de esas zonas. Lo que tenemos en común es el origen de una gran cantidad de platos que son los platos criollos que son los que hoy tenemos como nuestros y que fueron de origen español, es lo que nos enseñaron los españoles o nos impusieron los españoles y es lo que que hoy llamamos: cocina criolla, que es una mezcla de algo de lo americano y mucho de lo europeo.</p>
0:05:44 - 0:07:24	<p><b>P:</b> ¿Existe un plato que sea completamente indígena?</p> <p><b>G.M.:</b> No lo hay, es muy raro. Hoy todos tienen alguna carne que es europea, el novillo es europeo, el cerdo es europeo, entonces es muy difícil decir que hay un plato totalmente indígena. Es probable que algunos de origen americano... es probable que haya algún, algunos platos de indígenas todavía en las zonas alejadas que no tengan una influencia europea, eh, en el Amazonas, en algunas áreas del Amazonas, del Apaporis de estas zonas donde todavía hay selva hay algo de lo americano, totalmente. Pero si uno toma un plato en esas condiciones podríamos decir que el chigüiro asado es un plato totalmente americano, ése podría ser uno, por ejemplo, y también el cuy, que es un plato si no se le mezcla nada de lo europeo sería un plato totalmente americano y el cuy tiene algo que es bien importantes y es que desde México, desde el sur de Estados Unidos y hasta Argentina se come cuy, en todas partes de la América ah, montañosa, hay cuy. Todavía hoy no se logró erradicar, no lo erradicaron, subsistió, sobrevivió debía ser una costumbre muy, muy profunda cuando ha llegado hasta hoy, que todavía se come cuy en varias partes.</p>
0:07:24 -0:09:55	<p><b>P:</b> ¿Dentro de estas regiones hay algún ingrediente o un factor que confluyan y que pueda decir en todas las regiones de Colombia hay algo de esto?</p> <p><b>G.M.:</b> En América, el ingrediente común a todos es el maíz, ése es un elemento que nos identifica, es el maíz. Pero hay otros y son bastantes. Lo que pasa es que se han europeizado, pero el ají, el tomate, el chocolate, el maní, hay</p>

	<p>muchos, pero se han transformado de una manera que ya no los tomamos como originarios de América, sino que la transformación ha sido tal que parecen europeos. Lo que hoy llamamos chocolate y lo que comemos, no tiene nada de cacao, incluso algunos chocolates dicen en la etiqueta que tienen sabor a cacao, ni si quiera es cacao. Entonces, eso es una, una estafa, para decirlo como se deben decir las cosas, ¿hm?, es una estafa. Pero sí hay algunos, pero el mayor, la mayor identidad nuestra está en el maíz y también en el cacao, el aguacate, la vainilla, todos son americanos. Hay algunos que ni siquiera los conocimos, subsisten algunos en las comunidades alejadas e indígenas. Existen algunas cosas de esas americanas, pero... nada más.</p>
0:09:55 – 0:11:50	<p><b>P:</b> Alguna vez, en una charla, no recuerdo de quién estaban hablando, decían que los colombianos somos muy dulces y por eso la razón de comer con un jugo dulce, de terminar con postre o que haya además plátano en la comida: ¿sí es verdad?</p> <p><b>G.M.:</b> Pues esa persona que lo dijo no ha estado en Brasil. Hablar de este tipo de cosas es necesario conocer a otras culturas, haber estado en otras partes para poder decir que el colombiano tiene esta característica. Yo podría decir lo mismo de Brasil, en Brasil todo se come muy dulce, re dulce, al gusto colombiano, al gusto nuestro, pero no podría afirmar que Brasil es un país dulce porque hay regiones del Oriente Medio que conozco y otras de Asia, que tampoco conozco, en donde comen mucho dulce. Entonces, un país dulce no creo que exista, o una región dulce no creo que exista, cada uno tiene dulces depende de algunas características y de algo de la necesidad del entorno, porque uno se alimenta de acuerdo a donde vive y también debe usar o usa los productos que están más cerca. Hm, pero se podría decir de Cuba lleno de azúcar (risas), pero...</p>
0:11:50 – 0:13:40	<p><b>P:</b> Hablando del dulce, yo rastreo el bocado veleno, bajo ese nombre, hasta 1830: ¿Hay alguna otra receta que se mantenga como con ese mismo nombre de identidad en Colombia?</p> <p><b>G.M.:</b> Hm, no. El bocado, como tal, es el resultado de la combinación de dos elementos: que son la guayaba y el azúcar. Entonces, eh, debe aparecer... aparecen los dulces preparados de caña, después de aparecer los primeros cultivos de caña de azúcar, esos cultivos son de 1600 y de ahí aparece el azúcar y se combina con todas las frutas, ah, la forma de hacerlo, creo yo, que es lo que ocurre en esa zona de Santander del Tolima que limitan todas, ah, de tierras de clima medio y la denominación de veleno se refiere sólo a la región, al caso de Vélez, porque toda la región Santa Ana, y todos, todos ellos producen guayaba y todos tienen azúcar.</p>

	<p>Entonces lo de veleño es porque era de Vélez. Eh allí, tal vez lo que valdría la pena investigar y aclarar cuándo y por qué es que se empieza a envolver en hojas, claro ése sí es un origen americano y es una costumbre indígena, que no sólo aparece en Colombia sino también está en Brasil, en Brasil hoy, todavía, se exporta una jalea de guayaba envuelta en hojas de plátano y es un producto de exportación brasileño, cosa que nosotros no tenemos, nosotros exportamos, eventualmente bocadillo, pero bocadillo de guayaba, pero... no hay una empresa que esté promocionando, que esté llevando, exportando, veleño, esporádicamente se da, pero no... nada más.</p>
<p>0:13:40 – 0:14:41</p>	<p><b>P:</b> Eh, los medios de comunicación, incluso el mismo Estado, hace muchas campañas de busca como de identidad y entre eso siempre salen los platos y se hace incluso como concursos y todo, Semana tuvo uno muy famoso hace poco intentando identificar las cosas que eran verdaderamente típicamente colombianas: ¿Es erróneo pensar que hay un sólo plato típicamente colombiano?</p> <p><b>G.M.:</b> Claro, eso no existe. Un plato típico colombiano no existe.</p> <p><b>P:</b> ¿Por qué?</p> <p><b>G.M.:</b> Porque el ajiaco es de la zona alta, el ajiaco caribeño no se parece en nada al ajiaco del interior, entonces no se podría identificar como colombiano porque el ajiaco santafereño no tiene nada que ver con lo otro. Entonces uno es de un lado y el otro de otro. No hay un plato totalmente colombiano, que se dé en todas las partes de Colombia. Yo estaría de acuerdo con Lácides Moreno cuando sostuvo alguna vez que la sobre barriga tal vez era el plato que se daba en todas las regiones de Colombia, entonces yo sí creo que eso sí tiene algo de cierto, pero habría que probarlo, porque hay sobre barriga en Nariño, en la costa, en todas las regiones porque hay carne de res, pero de las formas de hacerla que hubiera una sola de pronto la sobre barriga al horno o a la brasa o a la plancha sería la que podríamos decir que sea colombiano. Pero haya un sólo plato que nos defina, yo no creo que haya, no lo conozco, por lo menos.</p>
<p>0:14:41 – 0:18:50</p>	<p><b>P:</b> Entonces ¿qué identificaría a la comida colombiana?</p> <p><b>G.M.:</b> Algunos de sus componentes que son comunes a algunas regiones, no en toda Colombia. Hay el sancocho de gallina del Valle y es diferente el sancocho de gallina del valle al sancocho de gallina del Tolima hay dos o tres ingredientes diferentes y las personas del Valle dicen no esto no es sancocho porque le hace falta el cimarrón, por ejemplo, entonces ahí ya los separan, ya no es lo mismo. Lo mismo pasa con uno que podríamos tomar como colombiano, o como existente en todas las regiones y es el tamal, pero todos</p>

	<p>los tamales son diferentes, lo común es el envoltorio, eso quiere decir tamal: envuelto, pero todos son diferentes hay tamal santandereano, tamal tolimense, tamal costeño, hallaca, no es el mismo, todos saben diferente, lo hay de sal y lo hay de dulce. Entonces no hay un plato colombiano, identifica a algunas cosas, se identifican con los colombianos como nos identificamos nosotros porque vivimos en Colombia, pero no es lo mismo un santandereano o un chochoano que un nariñense, esa misma diferencia regional la hay también en la cocina.</p>
<p>0:18:50 – 0:21:30</p>	<p><b>P:</b> ¿Es posible considerar la cocina como un patrimonio... la cocina colombiana?</p> <p><b>G.M.:</b> Yo creo que si se logra una identificación de los platos ah... regionales podría hablarse de una definición de esos platos, por ejemplo la lechona, por ejemplo el sancocho trifásico, que son cosas muy definidas, claras, que todo el mundo toma como si se habla del sancocho costeños, pues que es el trifásico, se llama así porque tiene tres carnes, qué lo identifica: que tiene tres carnes, entonces eso es un patrimonio de los costeños, eso lo podríamos definir como patrimonial. Lo mismo que podemos hacer con la lechona tolimense, que tiene unas características bien definidas y se pueden estandarizar, definir de alguna manera, estandarizar como definición, a eso le podríamos dar los temas de patrimonio lo podríamos identificar como patrimonial y hay varios, son muchos, pero partiendo de lo regional, lo regional nos puede hacer universales, pero hay que partir de eso: identificándolo, definiéndolo y delimitándolo, sería esa la manera. Pueden haber varios y algunos de los que los peruanos han tomado como propios, como el ceviche, el ceviche que hoy los peruanos lo toman como su patrimonio, lo definieron, lo llevaron ante la UNESCO, lo mismo que hizo México, México también tiene ceviche, Chile tiene ceviche y el Ecuador también, nosotros también. Entonces cuál es el peruano, el que ellos definieron. Nosotros tenemos que hacer esa definición y ahí aparece lo patrimonial.</p>
<p>0:21:31 - 0:22:20</p>	<p><b>P:</b> ¿Es importante que hagamos esa definición? ¿Debería hacerse?</p> <p><b>G.M.:</b> Me parece que sería un paso importantísimo para que los colombianos empiecen a ser concientes de lo que tienen, eso es fundamental. Nosotros somos una nación que no quiere lo propio aquí los únicos que quieren ser colombianos, son los narcotraficantes, de resto quieren ser mexicano, estadounidense, europeo, pero no colombiano... sólo los narcotraficantes</p>
<p>0:22:20 – 0:25:10</p>	<p><b>P:</b> ¿Conservar esa costumbre puede estar en peligro con todas estas nuevas ondas de la cocina fusión o de</p>

	<p>construcción de un plato o de ese tipo de cosas?</p> <p><b>G.M.:</b> Pues, no se puede reconstruir algo que no se conoce y no conozco ni uno solo de esos cocineros nuevos como un investigador serio, como un lector serio de lo americano, entonces empezando por eso. Uno puede hacer, con los colores, un cuadro cualquiera, lo mismo pasa con los ingredientes en la cocina, pero que sea que le dé una identidad a una región a un sitio o trabaje con un producto, no lo hay porque no se conoce. Hoy se podrían hacer cosas con la yuca, por ejemplo, Brasil lo ha intentado y lo han intentado otras regiones... Venezuela, pero lo hacen para promover algo que es muy novedoso que es la gastronomía como turismo, un atractivo turístico, entonces es por eso que se está buscando esto, que es lo que hizo el Perú. En el año 2000 no había nada en el mundo que pudiera uno decir peruano, no existía un sólo restaurante que mereciera llamarse peruano, pero desde ahí en adelante la publicidad, los medios, la prensa y el dinero, el patrocinio del Estado lo convirtieron en un patrimonio turístico, ése es un producto turístico, un atractivo para que la gente visite al Perú, que tiene otras cosas que sí son importantes como peruanas.</p>
0:25:10 – 0:27:19	<p><b>P:</b> Digamos que ése no es el caso de Colombia, acá si hay como, pues al menos se ha intentado que haya comida típicamente colombiana o ese tipo de cosas: ¿Cuál podría ser un servicio de comida típicamente colombiana? ¿Cómo se serviría? o ¿Qué se serviría?</p> <p><b>G.M.:</b> Para hablar de lo colombiano habría que hablarse de lo americano precolombino empezar a definirlo como tal y tra... sustraerlo traerlo a hoy y empezar de esa manera. Ah, pero lo criollo nosotros no podemos tampoco menospreciarlo, porque lo criollo es parte de nuestra cultura. Los españoles estuvieron poniendo el pie sobre América 300 años, fue una invasión muy larga que nunca terminó, eso es algo importante, el porqué la falta de identidad es porque ellos nunca se fueron, nosotros no hicimos ninguna guerra ni nada que nos independizara, eso es una gran mentira, aquí no hubo una independencia, eso no existe, hubo unos conatos de revuelta entre unos grupúsculos entre los que siempre estaban los españoles, cuando se fueron la soldadesca quedaron los españoles con los criollos dueños de lo que ya tenían y no cambió nada, perdieron los indígenas y perdieron los naturales. Pero independencia no hubo, eso es una gran mentira.</p>
0:27:19 – 0:27:44	<p><b>P:</b> ¿Es posible pensar que Bogotá es como el centro gastronómico de Colombia?</p> <p><b>G.M.:</b> Lo es en cuanto a que es la única ciudad más o menos cosmopolita que hay, no hay otra ciudad que uno pueda decir como cosmopolita. Ahora, de pronto, ah, Medellín,</p>

	Barranquilla y Cartagena tienen algo más, ¿no?, no... En Bogotá está el 60% de lo que hay en Colombia, entonces eso lo convierte en la parte importante.
0:27:44 – 0:28:39	<p><b>P:</b> Hablando con Lácides me dijo: “si yo sirviera un plato típicamente bogotano, qué serviría, entonces yo le dije, ajiaco, jugo de mora, y hmm se me olvidó, arroz y oblea y el me miró como... Me dijo, yo serviría sobre barriga con papa chorreada, guiso en la carne, sorbete de curuba y cuajada con melao, ¿cómo se pueden rastrear esos platos como bogotanos? ¿Por qué eso sí puede ser bogotano?”</p> <p><b>G.M.:</b> Son bogotanos por cuanto son criollos. El virreinato estaba en Bogotá, es por eso. De ahí la diferencia, lo que le estoy diciendo es bien importante, ésa es la diferencia entre Colombia y Venezuela, por ejemplo. Nosotros vemos a Venezuela como un país al lado, como un país que no tiene gran influencia sobre nosotros y no la tiene, eso se debe a que Venezuela siempre fue una capitania y nosotros siempre fuimos virreinato, es un concepto no nuestro, fue lo que trajeron los españoles.</p>
0:28:39 – 0:31:02	<p><b>P:</b> Gustavo, si pudiera definir a qué sabe Colombia, ¿cómo lo haría?</p> <p><b>G.M.:</b> A frutas...</p> <p><b>P:</b> ¿Por qué?</p> <p><b>G.M.:</b> Porque es lo que tenemos, es lo nuestro.</p> <p><b>P:</b> ¿Cuáles son las frutas que son muy colombianas, por ejemplo?</p> <p><b>G.M.:</b> La chirimoya, por ejemplo... el lulo, la curuba, hay tantas, pero hay unas muy especiales como el agraz. Pero hay más, el... las frutas son algo que nosotros debíamos de trabajar de una manera sorprendente, debíamos de dedicar una cantidad de tiempo de investigación y de respaldo para tener frutas, cultivos de frutas. Chile nos lleva una ventaja grande ya Chile encaminó parte de su exportación agraria a las frutas, pero ellos lograron que la uva fuera uno de sus productos y hoy tienen el vino. Nosotros no hemos hecho esa tarea de convertir nuestras frutas en productos trabajados con agregado económico que nos permita exportarlas no como fruta sino como un producto, otro producto, lo que hicieron los europeos con el cacao, el cacao es americano, pero tenemos muchas. Uno sólo que podría convertirse en una cosa fenomenal, que no vemos por ninguna parte porque no tenemos el espíritu industrial de otras naciones, pero el aguacate podría ser un producto extraordinario, es una fruta, el aguacate es una fruta. Entonces las frutas serían... A mí Colombia me sabe a frutas.</p>
0:31:05 – 0:32:18	<b>P:</b> ¿La riqueza de comida en Colombia se debe a la cantidad de pisos térmicos que permite cultivar tantas cosas?

	<p><b>G.M.:</b> Claro, la variedad es la definición que yo le daría a Colombia porque tiene muchos climas, muchas variaciones, microclimas y ah, humedades. La humedad del pacífico es diferente a la humedad del caribe. Todos esas posibilidades climáticas son las que nos favorecen y las que nos permitirían tener una oferta extraordinaria de cantidades de productos americanos. Eso es lo que debemos hacer nosotros, pensar en lo nuestro, el café, que no estoy diciendo que sea malo, pero el café no es americano, es americano el cacao</p>
0:32:18 – 0:33:15	<p><b>P:</b> Creo que terminamos  <b>G.M.:</b> Con la chirimoya pasa algo fenomenal  <b>P:</b> Me pareció algo terrible porque no conozco la chirimoya, no he visto una chirimoya en mi vida.  <b>G.M.:</b> La chirimoya es un producto fenomenal. Mire, se lo llevaron de aquí los españoles para Europa. Lo cultivaron en España, lo llevaron a todo el Mediterráneo y Grecia se convirtió en un productor y exportador de chirimoya y hoy España, Italia y Grecia producen la chirimoya que se consume y en Europa, la consumen ellos.</p>
0:33:18 – 0:35:05	<p><b>P:</b> Yo por ejemplo veo frutas, el sapote, la guama...  <b>G.M.:</b> No eso es... el sapote y el mamey  <b>P:</b> El mamoncillo...  <b>G.M.:</b> Son frutas...  <b>P:</b> Eso se consigue... Es, es colombiano, ¿cierto?  <b>G.M.:</b> La uchuva, la uchuva. Pero hay tantas frutas, hay tantas posibilidades en eso que un europeo viene y mira eso y dice pero es que éstos sí son brutos, así nos definen: cómo son de brutos, teniendo una finca en clima medio y se dedica a cultivar una cantidad de cosas, pero no cultiva frutas técnicamente con el respaldo científico que necesita una producción seria, eso no lo hay. Pero un europeo en una hectárea, en dos hectáreas, hace cualquier cantidad de maravillas y nosotros en una cantidad de terrenos sólo tenemos vacas (tos). Pero es... de eso se trata, menospreciamos lo nuestro, porque nosotros nos creemos europeos y eso sucede por la forma como el dominio español se ejerció aquí, que fue brutal, eso es lo que ocurre... Fue una brutalidad absoluta.</p>
0:35:05 – 0:37:07	<p><b>P:</b> Si yo quisiera aprender a preparar cocina colombiana, ¿por dónde debería empezar?, o sea la investigación...  <b>G.M.:</b> Bueno, primero hay que aprender a cocinar, eso es fundamental, los principios de la cocina, que es los caldos, las salsas, buh... todos esos procesos que es la manera seria de hacerlo, conocer cada uno de los ingredientes de las escuelas. Después, si quiero hacerlo, una especialización en esa área, pues busco lo colombiano y entonces de lo colombiano qué es lo colombiano: lo indígena, lo americano, nada de lo</p>

	<p> europeo sino de lo americano y empezar a conocer cada producto y es la manera. Sólo conociendo cada producto, profundamente, puedo hacer cosas con él. Yo puedo hacer con el lulo un ceviche, por ejemplo, porque tiene ácido y puedo... tiene dulce, tiene las características que debe tener un ceviche, le agrego el picante y tengo un ceviche de lulo, porque conozco el producto, sé cómo sabe y cómo lo manipulo. El lulo tiene parecido al tomate, en el comportamiento, entonces, de esas... de ese conocimiento de los dos productos, ambos americanos, es que puedo yo trabajarlo para convertirlo en un producto colombiano</p>
<p>0:37:07 – 0:38:24</p>	<p><b>P:</b> Colombia es más rica en frutas y en todos estos trozos, porque por ejemplo ahorita pensando en el lulo, mi mamá es ecuatoriana, mi mamá me sirve canelazo de lulo</p> <p><b>G.M.:</b> Claro, la naranjilla para ustedes, la naranjilla, es de toda la zona andina, entonces por eso la identidad en algunas cosas nuestras. El parecido de algunos productos de los peruanos, los ecuatorianos y los colombianos radica en que tenemos unos climas idénticos, parecidos y es desde ahí donde aparece esa</p>
<p>0:38:24 – 0:41:02</p>	<p><b>P:</b> ¿Y cómo se diferencia entonces Colombia?</p> <p><b>G.M.:</b> Por eso, a eso me refiero: que sólo nos define la parte geográfica, porque lo otro nos hace iguales. Los productos nos hacen iguales, sólo los podemos definir en la frontera, en el área, en lo geográfico y lo... cuando entro a una zona, al Valle allí le agregan una cositas que lo hacen ligeramente diferente con lo que hacen en el Ecuador. Pero por ejemplo en la zona pacífica o en la zona costera colombiana, ahora la música de baile de ellos, es la misma de Cali y eso se debe a que están en la misma... en el mismo entorno y la comunidad y la comunicación que hay entre ellos, es por eso. Entonces cada vez es más común el comportamiento por los medios, la televisión, la difusión, entonces no va a haber mayores diferencias. La salsa, el ecuatoriano pretende bailar salsa como el caleño, por es eso lo que él quiere, es lo que ha aprendido, está en el medio. No es ni bueno ni malo, no eso no tiene nada, es lo normal porque están comunicados. En Ecuador se hace un ceviche caliente, por ejemplo, que no se hace en el Perú. El ceviche, como tal, presentado como un producto peruano, casi que para uno es un chiste, para un ecuatoriano sería un chiste, porque el ceviche es más ecuatoriano que peruano y desde hace siglos, no de unos años para acá, desde hace siglos, porque los primeros vestigios de una orientalización de las costumbres, aparece en el Perú, perdón en el Ecuador cuando los primeros viajes por el Pacífico, sí los primeros habitantes de América vinieron de Japón y hay una prueba genética que lo corrobora ahora, entonces y llegaron al Ecuador, por ejemplo. Uno podría</p>

	<p>recurrir a ese tipo de cosas para decir que el ceviche, como tal, tiene un origen totalmente ecuatoriano y es en la única región de América en donde se hace ceviche caliente, es en el Ecuador.</p>
0:41:02 – 0:42:21	<p><b>P:</b> El ceviche frío es muy parecido al peruano, con maíz y picadillo de tomate...</p> <p><b>G.M.:</b> Claro, es igual, pero al ceviche caliente le echan más picante y se hace con algo de harina de maíz y no sólo con el grano sino además molido y aparece una salsita, que lo hace ligeramente espeso, y es muy agradable y se sirve caliente y es caliente y en la única parte de América donde hay ésa, es en el Ecuador y no en Perú, o yo no lo he encontrado, mejor, porque es atrevido decir que no lo hay (risas), porque no, pues tendía que conocer totalmente el Perú, no lo conozco tan bien como conozco al Ecuador, al Ecuador sí lo conozco totalmente, como conozco Colombia, pero Perú lo conozco muy bien, pero no tanto como para decir que no hay, pero yo diría que no lo hay... en toda la zona costera, no lo hay</p>
0:42:21 – 0:43:25	<p><b>P:</b> No y a la gente le desagrada pensar en un ceviche caliente...</p> <p><b>G.M.:</b> Sí, sí. Y no, yo creo que no lo hay. Pero en cambio en Ecuador, sí y en la... en Tumaco hacen una cosa muy parecida, pero ahí tiene otros ingredientes, ahí es más bien una cazuelita, pero es muy parecido al ecuatoriano, al ceviche caliente ecuatoriano.</p> <p><b>P:</b> ¿El plátano no puede considerarse también como una... como un punto de encuentro en las cocinas de Colombia?</p> <p><b>G.M.:</b> Lo hay en toda, en toda la zona tropical americana, pero es que el plátano no es americano.</p>
0:43:25 – 0:44:29	<p><b>P:</b> Hm, ¿De dónde viene el plátano?</p> <p><b>G.M.:</b> De Oriente, viene de la Mesopotamia, no es americano. Ésa es, para algunos investigadores, la fruta del paraíso, no era la manzana, la manzana es la versión Occidental del paraíso, la versión Oriental del paraíso es con banano. Eso por ejemplo es importantísimo en la cosa de la cocina: que las cosas de la Biblia, pongámoslo en esos términos, tiene una versión Occidental y hay una versión Oriental, la manzana no era la manzana era una fruta, pongámoslo en términos de fruta, para los orientales era banano, no era manzana. Lo de la manzana es absolutamente Occidental.</p>
0:44:29 - 0:46:58	<p><b>P:</b> Y para terminar: ¿Acá en el restaurante Los Cauchos qué se sirve de comida colombiana?</p> <p><b>G.M.:</b> Criolla, comida criolla, casi todo, pero hay... tengo unas versiones de unos platos que, puedo decir, que son americanos. Tengo pescado que preparo con frutas y con productos americanos, le he hecho algunas modificaciones</p>

	<p>para convertirlo al gusto criollo. Pero, hm, eh, es, eso de que digo yo conocer el producto para poderlo ofrecer al gusto que tenemos, pero seguramente, no seguramente, así lo preparaban los indígenas nuestros. Yo fui a una comunidad indígena y ellos me enseñaron cómo lo hacía y cómo lo hacía con las frutas que tenían en ese momento y de esa y de esa es la versión que tengo allá aquí, de un plato que llamo: Embrujado del Caribe y es una versión con frutas. Tengo un pollo que también es más o menos lo mismo, pero éste es de la región amazónica y es un... las aves eran la carne más común en los indígenas, las aves y algunos de los roedores y los venaditos, éstos eran los comunes y por qué lo eran, porque aparecían, porque siempre estaba ahí, no había control sobre ellos. En el caso de los peruanos, por ejemplo, el Emperador era el dueño de todo, pero no podía tener control sobre las migraciones de los patos, por ejemplo, entonces éstos quedaban al libre albedrío, a quién los pudiera coger y era lo que el indígena podía coger y comer sin el control del Estado. Entonces, era la comida... lo mismo que los roedores, es... por eso se comían.</p>
0:46:58 – 0:47:17	<p><b>P:</b> ¿Tienen preguntas?, ¿no? (Risas), ¿no, el espíritu periodístico, no? Muchísimas gracias, Gustavo. ¿Habrá la posibilidad... Habrá algún problema que podamos hacer tomas de apoyo acá en el restaurante?</p> <p><b>G.M.:</b> No, háganlas, eso no...</p> <p><b>P:</b> ¿Cómo está ésa de memoria?</p>

**Entrevista a:** Rafael Mejía – Presidente Sociedad Colombiana de Agricultores (SAC)

**Locación:** Oficina Rafael Mejía

**Duración:** 13 minutos



UNIVERSIDAD DEL ROSARIO  
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario - 1653

Tiempo (Minutos)	Transcripción
0:00:00 – 0:01:44	<p><b>Periodista:</b> ¿Qué características tiene el suelo colombiano que produzca gran diversidad de productos agrícolas?</p> <p><b>Rafael Mejía:</b> El territorio colombiano esta dividido en trópico alto, trópico medio y trópico bajo entonces da la oportunidad de producir toda clase de alimentos por eso cada zona se va concentrando y busca precisamente los alimentos que han estado, o por tradición o que se han incorporados por nuevas tecnologías a las diferentes zonas.</p>
0:01:44 – 0:02:46	<p><b>P:</b> ¿Qué productos podemos decir que son autóctonos de Colombia que se produzcan todavía?</p> <p><b>R.M.:</b> Todavía se producen por ejemplo, acuérdense que la mayoría son traídos pero, desde el punto de vista usted coge por ejemplo el altiplano cundiboyacense entonces está la papa, está el maíz, esta la producción de canola, de hhm, una serie de otros cereales diferentes a los que estamos acostumbrados a tener nosotros, también está algo de trigo, de cebada. Usted coge ya las zonas de Tolima y Huila hay producción de arroz, coge la zona de la costa Caribe hay producción de yuca. Cada zona varía muchísimo pero en todas también se producen frutas, depende del clima, de verduras y hortalizas también depende del clima lo mismo que los tubérculos.</p>
0:02:46 – 0:04:07	<p><b>P:</b> Si hablamos de características por regiones cuales podrían ser los principales productos por cada región</p> <p><b>R.M.:</b> No por cada región siendo un país tan grande usted coge la costa Caribe y los platos típicos son a base de pescado, a base de yuca y a base de arroz, los platos en el altiplano cundiboyacense a base de carne de res, a base de papa también a base de arroz y es poco el uso de verduras y hortalizas todavía. En Nariño, en el Valle, en el valle del Cauca usted encuentra otra serie de productos que son ehh, que son eh desde la papa hasta la carne de cerdo que hacia el norte lo que es Huila, Tolima, Antioquia es a base de carne de cerdo pero también con yuca y menos papa y el arroz siempre está presente, ahora es importante anotar que el pollo que antes era algo muy exclusivo y se daba solo en pequeñas cantidades se ha masificado y se ha convertido en un alimento también muy importante en las dietas colombianas y esto está en todas las zonas ..</p>
0:04:07 – 0:06:10	<p><b>P:</b> Que fortalezas tiene el suelo colombiano que permite</p>

	<p>esta diversidad...</p> <p><b>R.M.:</b> El suelo colombiano tiene la diversidad de las temperaturas y la diversidad de las características, porque va desde las series de techo hacia las series turba hacia las series que son altas concentraciones de greda entonces es tan variado que eso ha permitido que en el país se produzca toda clase de alimentos y materias primas sin ir más el año 2011 se produjeron más de 19 millones de toneladas entre alimentos y materias primas eso que quiere decir que la seguridad alimentaria es variada, es diversa y se caracteriza por las costumbres de cada zona en otras palabras en el Tolima ustedes en diciembre ven que el plato típico es una lechona pero en el centro del país puede ser el ajiaco con tamal pero en la costa ya puede ser otro tipo de pescado en los Santanderes pasamos al cabrito en todos hay una variedad y una tradición que se pasa de generación en generación eso quiere decir que sea exclusivo por ejemplo el sancocho de carne que lleva carne que lleva pollo en el Tolima Huila lleva mucha plátano y mucha yuca en cambio el ajiaco por lo que es del trópico alto, del altiplano cundiboyecense lleva pollo pero lleva también 3 4 variedades de papa entonces la cocina se ha ido desarrollando a base de los ingredientes locales y después hay otra que es especializada que es transversal que se caracteriza porque se puede encontrar en todas partes y la llamaríamos internacional..</p>
0:06:10 – 0:07:43	<p><b>P:</b> ¿Conoce usted de algún otro país que comparta las características de Colombia?</p> <p><b>R.M.:</b> No, Colombia es un país privilegiado (tos) es un país que está en la zona tropical pero si usted compara el resto de países que están en el trópico no encuentra estas características que tiene Colombia entonces eso es lo que lo hace ver distinto es lo que lo hace producir esta variedad de productos dijéramos que pueden satisfacer las necesidades de alimentación de cualquier persona, por eso nutricionalmente el icbf ha desarrollado unas dietas nutricionales para niños, jóvenes, jóvenes adultos, adultos mayores etc., y varían según las regiones porque el modo de alimentarse en Nariño es diferente al de Antioquia y muy diferente al de la Guajira entonces por eso se han desarrollado por zonas que sean similares para la producción y para la alimentación entonces esto facilita precisamente en que la alimentación no solo desde el punto de vista satisfacción sino de nutrición se pueda dar en una forma un poco más económica que si fuera generalizada igual para todo el país.</p>
0:07:43- 0:08:52	<p><b>P:</b> ¿Cuáles son los cinco principales cultivos que se dan en el país?</p>

	<p><b>R.M.:</b> No solo cultivos sino para poder entender bien usted tiene que coger lo que el gobierno y el banco de la república manejan durante todos los años que es la inflación de alimentos la inflación de alimentos hoy en día es el 28.24 % del total del índice de precios al consumidor, dentro de este 28.24 hay alrededor de 54 55 productos pero cuales son los principales carne, leche, carne de pollo, huevos, papa y arroz eso suma el 30% hay otros productos por ejemplo la yuca que es muy importante en la costa pero transversalmente no entonces la ponderación es del 0.01 o por ejemplo la zanahoria que también en ciertas zonas es muy importante pero su ponderación es muy local entonces estos seis productos son básicamente lo principal.</p>
0:08:52 – 0:09:15	<p><b>P:</b> Tenemos una última pregunta... ¿con base en su experiencia usted a que cree que sabe Colombia?  <b>R.M.:</b> ¿A qué cree qué?</p>
0:09:15 – 0:11:16	<p><b>P:</b> A qué cree que sabe Colombia  <b>R.M.:</b> Colombia sabe a diferentes sabores según donde uno este comiendo y dentro de esos diferentes sabores hay una gran variedad entre el desayuno y lo que son los almuerzos y las comida, hay mayor similitud entre almuerzos y comidas pero los desayunos se caracterizan por ser muy diferentes según la zona en que uno este. Entonces, por ejemplo, en algunas zonas de Boyacá hay un caldo de papa pero en algunas zonas del Tolima el desayuno es el caldo de carne, eso es, el el sabor. Ahora la otra característic que tiene Colombia fuera del sabor es el olor por la frescura de los alimentos, el colombiano no está acostumbrado a que los alimentos hayan estado en diferentes transformaciones para darles valor agregado sino que les gusta hacer sus mercados en plazas, en centrales de abastos, en algunos caso grandes extensiones pero les gusta comprar fresco, entonces esa frescura la de un sabor y un olor diferentes a los alimentos en Colombia versus otros países. ¿Por qué? porque muchas veces usted está en el Tolima y se va a comer un pedazo de carne o un pedazo de yuca, la carne no está madurada es relativamente fresca, la yuca lleva uno o dos o tres días máximos de cogida entonces eso le da un sabor perfectamente diferente a los que se encuentran en otros países.</p>
0:11:16 – 0:12:18	<p><b>P:</b> Yo tengo una pregunta sobre las frutas. ¿Quiero saber cuál es la importancia de las frutas en...? (ininteligible)  <b>R.M.:</b> Las frutas son supremamente importantes ¿por qué? porque los mayores compradores digamos en América tanto estados unidos como Canadá o Chile o Argentina son países con estaciones nosotros podemos producir frutas tropicales durante todo el año aquí lo importante es que esa</p>

	<p>producción se haga desde la demanda no desde la oferta nosotros los colombianos nos encanta algo y creemos que en Estados Unidos o en argentinas tienen el mismo gusto y el mismo necesidad de olor y sabor que nosotros y eso no siempre es cierto, entonces para poder exportar tenemos es que hacerlo desde el punto de vista de lo que nos están demandando no desde la oferta que nosotros podemos tener. Ahora, las frutas es uno de los productos en los tratados de libre comercio que tiene una gran oportunidad, lo que pasa es que son muy escasos los cultivos organizados de frutas y tiene un, no problema, sino un manejo post-cosecha supremamente complejo, más unas cadenas de frío que en su gran mayoría no son existentes en Colombia.</p>
--	--

**Entrevista a:** Lácides Moreno - Historiador de la cocina

**Locación:** Casa de Lácides Moreno

**Duración:** Una hora 8 minutos.



<b>Tiempo (Minutos)</b>	<b>Transcripción</b>
0:00:00 – 0:11:03	<p><b>Periodista:</b> Primero que todo, quisiera que hiciera una breve presentación sobre su vida, a qué se dedica, a qué se ha dedicado</p> <p><b>Lácides Moreno:</b> Es muy sencillo de explicar, porque mi vida es una vida muy sencilla. Mis ambiciones están limitadas siempre por la discreción; no obstante por ambiente familiar, yo soy de Cartagena de Indias, aunque no nací en Cartagena, mi formación fue en Cartagena, yo nací en Burdeos, Francia donde mi padre fue cónsul de Colombia. Después llegamos a Cartagena y mi formación y primeros estudios los hice allí.</p> <p>En aquella época, la ciudad era más intimista, más familiar, había un personaje típico de la ciudad que decía que todos en Cartagena nos conocíamos, entonces la técnica no había invadido la vida de familia como pasa hoy, entonces lo que yo veía en mi casa eran libros. Por mi padre que también fue un brillante periodista y por mi abuelo, el Dr. Blanco, un médico eminente también. Entonces en mi casa lo que había era la literatura, la poesía, la historia, todo eso fue conformando un poco mi vocación también por el periodismo. Ya desde los 16, 17 años hice mis puros periodísticos.</p> <p>Mi padre fundó un gran periódico que se llamaba El</p>

Mercurio, que en su momento fue el diario más moderno del país por las maquinarias que trajo de los Estados Unidos. Y había otro en la ciudad que era el diario de la Costa, entonces fueron los dos grandes periódicos hasta ese momento porque habían otros, El Porvenir, etc.

Mi padre se retiró después de 3 o 4 años y quedó, no obstante, la corriente esa del Mercurio, entonces se fundó el Fígaro. Ese periódico lo compró Eduardo Lemetre, un gran intelectual, historiador que ha escrito sobre la historia de Cartagena. Una bella persona, muy vinculado también a mi padre, entonces me llevó al periódico y allí fui jefe de redacción durante mucho tiempo hasta que nos vinimos a Bogotá. A mi padre lo nombraron secretario del Senado y entonces nos vinimos, vino toda la familia para acá y aquí hice, me comencé mi primer año de filosofía y letras, que era lo que me gustaba. Pero en eso me nombraron para la delegación de Colombia en Cuba y ahí entonces comencé lo que yo llamo una carrera de servicio al país, detesto la palabra diplomático, se me hace muy pomposo, a mi me gusta siempre las cosas discretas ¿no? Eso me permitió desde entonces recorrer muchos países.

Estuve pues, en Jamaica, estuve en Noruega, estuve en Checoslovaquia, ¿no?, estuve en Haití. Fui director del departamento cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores, en todo el periodo del primer Pastrana, de Misael. El Dr. Vázquez Carisosa me apreciaba mucho. Hice una carrera que realmente me llena de satisfacciones porque fue la forma de dejar bibliotecas, de organizar labores culturales, siempre en función de servirle a mi país. La casa de los consulados donde yo estuve o la casa de las embajadas o delegaciones, siempre fueron la casa de los colombianos, eso me fue creando una visión más entrañable del país, cuando las cosas propias se ven a distancia como que se acrecientan en el espíritu y en los recuerdos, esa es la visión que yo tengo y lo que te puedo decir es que es una vida muy sencilla.

Cuando ya me retire después de casi 38 años de actividades en el servicio exterior, desde siempre me interesó la cocina. Pero no creas que la cocina como tragaldabas o tumbaba ollas para estar comiendo todo el tiempo, no. La cocina siempre me interesó como fenómeno cultural, siempre entendido como la expresión más entrañable del hombre.

Alguna vez lo dije y te lo voy a repetir esta tarde: cuando el hombre domina el fuego y transforma lo crudo a lo cocido, desde ese momento, nace una saga de su aventura sobre la tierra, impuesta por la naturaleza a la cual no ha podido ausentarse. Si al hombre le quitaran las dos grandes formas de comer, ¿no?, la historia de la humanidad sería otra.

	<p>¿Cuáles crees que son las dos formas de comer?: muy sencillo, la mesa y la cama.</p> <p>Si al hombre le quitaran esos dos impulsos tan vitales, tan entrañables, tan urgentes, la historia sería otra. Por eso entonces, está el concepto del gusto. Y a través de esa avidez del hombre por experimentar sensaciones y apreciaciones conceptuales de la cocina es que se ha formado la cocina. Ahora está muy de moda la cocina de fusión. Hay quien dijo ya lo probó a mi me cocinan con fusión. Todas las cocinas del mundo son fusión: los viajes, los intercambios de productos, la adaptación de nuevos elementos para la cocina, de animales, ya sean de tierra, ya sean de monte, ya sean del mar, ¿no?, siempre están en función de llegar a la olla, de llegar a la mesa. Y solamente cuando a la cocina se le entiende como fenómeno de la sensibilidad, como arte, como audacia de creación gustativa es que se convierte muchas veces en un milagro, ¿no?</p> <p>El descubrimiento de un plato, decía (un autor), era más importante para el hombre que el descubrimiento de una estrella. Entonces como verás, esa vocación por los libros, esa vocación por penetrar la historia, ese concepto que nacía en la mesa familiar porque los gustos se pegan de muy temprano, en el concepto de la familia. No sé de dónde son ustedes, tienen que ser tierras muy bellas porque ustedes son muy bonitas, ¿no? Pero su primera noción del gusto se les pego en la mesa familiar, ¿no?; el chocolate, la arepa, ¿no?, los pucheros, todas las cosas que conforman nuestra cocina criolla. Entonces con el tiempo toda esa fijación del gusto hace que el hombre viaje con esos sabores; cuando tú sales y te ausentas de tu tierra, de tu entorno, son formas de descubrir la felicidad. Si tu estás por ejemplo en los Estados Unidos, te pasas un año sin comer un bocadillo, el día que te lleven un bocadillito estás fascinada, ¿no? O si te llevan una latica con arequipe, por ejemplo, o unas papitas criollas, en fin, algo que se pueda viajar ¿no?</p> <p>Entonces, de ahí nació, entonces, mi gran afición a la cocina. Pero no he querido que ese legado, que esa acumulación de noticias se quede solamente conmigo, a mi me gusta regalarla. De ahí formo libros, conferencias, escritos sin ningún afán de sabiduría, yo soy un ignorante total... cuando uno lee, lee, estudia, estudia más uno se da cuenta de la relatividad de las cosas, ¿me entiendes?, eso es lo que te puedo decir hasta el momento; ahora si me preguntas otra cosa...</p>
0:11:03 – 0:18:10	<p><b>P:</b> Yo quisiera saber, si quisiéramos saber una mesa de familia colombiana, se sientan a almorzar común, acá en Medellín, en Cartagena o en Bogotá, ¿es posible encontrar algo que sea igual en todas?</p>

**L.M.:** Si mira, nuestra cocina es la cocina mestiza, es una cocina... es un sincretismo en la cocina que se puede fijar con mucha precisión cuando llega el europeo, en este caso, los españoles, en su gran aventura, a partir de 1492, los aborígenes se alimentaban también y tenían sus cocinas. Entonces su comida era muy sencilla: la yuca, el maíz, frutas, animalitos de tierra, pescado, mariscos, ¿no? Algunos granos. Cuando viene entonces el español, se encuentra con que esa comida no les sabe a mayor cosa, para ellos todo es sorprendente ¿no? Y por eso nombran algunas cosas como lo recuerdan, similarmente con lo que hay en Europa, en la tierra de ellos. Pero a partir del segundo viaje de Colón, por imposición del Rey Católico, Fernando, después que pasa la euforia, la cosa en Europa con la llegada, con el retorno de los españoles y anuncian que han visto nuevas tierras, que no sabían que era un nuevo continente, estaban confusos todavía, le dicen: oye, pero si ustedes quieren hacer un nuevo asentamiento, ustedes tienen que llevar algunas cosas: ustedes tienen que llevar semillas, raíces, plantas. Pero no solamente eso, ustedes tienen que llevar labradores, porque, porque ellos no conocían lo que estaba aquí, ustedes tienen que llevar cimientos, en fin, todo. Entonces vienen los primeros labradores y se encuentran con una cosa prodigiosa que es la fertilidad de las tierras americanas, y muchos de los productos se dieron en el Caribe: la cebolla, el ajo, todas las plantas ¿no?, el trigo se dio más tarde cuando vienen acá y desde ese momento comienza a madurar un cambio de sabores nuevos en América, no de un día pa otro, tampoco en dos días, no.

Había un problema más y era la proporción de lo que comían los españoles y de lo que comían los indígenas: los españoles que debían ser barbados, fuertes, ohh, hediondos ajos ¿no?, mantecos. Los pobres indiecitos por ahí todos lampiños ¿no? Y se opera un fenómeno curiosísimo, que las mujeres son igualitas en todas partes. Resulta que se enamoran de los muchos españoles y dejan a los pobres indiecitos chiquitos así ¿no? Y cogen los indios y se comienzan a matar, se suicidaban, porque las viejas se iban con los españoles... mira las mujeres como son ¿no? El eterno femenino. Entonces ahí se iba dando el sincretismo de que les hablo, de la cocina ¿no? americana.

Pero hay un tercer elemento que es importantísimo, de eso hablo yo y continué escribiendo, de la parte de los negros, porque cuando viene la siembra de la caña de azúcar, que la talan los españoles... (Como se llama ese pueblo de, no es propio de España si no de por ahí cerca, ahora te digo...) se siembra y ese fue un corte muy duro que los indígenas no estaban acostumbrados, eso cortaba las manos, entonces

	<p>comienzan a traer la mano de obra de los negros. Los traen para la agricultura fuerte y para las construcciones, el negro trae a su vez sus sabores y aunque no trajo muchos productos salvo el ñame, los frijolitos cabeza negra, tal vez la pimienta de olor ¿no? que llaman malagueta, pero trajeron la sensibilidad de la combinación de los sabores y entonces se hace una cocina alegre y muy sávida que es la cocina mestiza de América.</p> <p>Todo eso, tiene una base ¿no? de combinaciones, pero en alguna parte varían ¿no?, varían por qué, por la situación. Por ejemplo, Colombia es un país en su alimentación de regiones. En la Costa te hacen unas cosas diferentes como te hacen en Bogotá, en Santander te hacen otras, por qué. Porque la tierra te da unos elementos, el gusto se ha adaptado a esa manera y esta persistiendo ahí y se conserva por eso. Lo que pasa en España, lo que pasa un poco con Francia, en casi todos los grandes países están las comidas regionales por eso ¿no?, por la latitud y por la atmosfera ¿no? Y hay un fenómeno muy curioso: tu llevas a la Costa para hacer un ajiaco bogotano, lleva una historia muy bonita la del ajiaco porque tu sabes que el ajiaco...</p>
0:18:10 – 0:22:12	<p><b>P:</b> Íbamos en la historia del ajiaco</p> <p><b>L.M.:</b> A si. El ajiaco, hasta donde he podido establecer es caribe y ¿sabes por qué se llama ajiaco? Por el ají. Yo tengo un libro de Vargas Machuca de mil seiscientos y pico por unos militares que estuvieron por acá y hablan de ajiaco: AGI, con g, un guioncito y pone ACO. En un libro también de cocina, de un español que vivió en Bogotá, como que se aclimato mucho acá y dejo un libro que se llama: el libro (un libro que no entendí) de 1890, ahí si tu lo buscas te habla de la sopa de ajiaco y si verás es una sopa que no tiene nada ¿no?</p> <p>Entonces, se ve que es un plato que ha ido evolucionando mucho porque lo que era comúnmente conocido en la época indígena era la sopa de Yova que llamaban la papa en muisca, que debían ser las papas que recogían pero es que con eso hacían sus sopones.</p> <p>Entonces, hay unos poemas de Don Rafael Pombo en 1890 por ahí: ahí en el teatro colón hacían unas, presentaban unas obras de teatro y después empezaban una (palabra x) una cosa como una cenita y dice: anoche nos ofrecieron ajiaco con novísimas pollas, con nuevas pollas. Se ve que ya le estaban agregando cosas y para mi tengo o que fueron francesa que estuvieron acá o familias pudientes que estuvieron en Europa, que posteriormente le agregaron la crema de leche, que no es común en nuestras cocinas criollas ¿no? y las alcaparras y después le agregaron el maíz. Y hace poco ¿no?, me enteré que muchas familias de origen</p>

	<p>costeño, negrean costillas de res para darle fuerza al caldo ¿no? Para mi es un plato muy interesante porque en las embajadas que estuve algunas veces y me llevaban las cosas... yo lo hacía porque se facilita para presentarlo como un bufé: en una parte tu pones el pollo desmenuzado, en otra parte el maíz, en otra las alcaparras, en otros la crema y al final... las alcaparras y al final todo el caldo y entonces tu te sirves la cantidad que tu quieras.</p> <p>Bogotá desde luego tuvo una cocina discreta, por ejemplo, por qué, porque las cocinas se enriquecen con los intercambios, con la llegada de nueva gente, pero aquí hay unas cosas a mi modo de ver de una gran delicadeza y es que tú haces un menú, ¿cómo harías tú un menú de comida bogotana?</p>
0:22:12 – 0:32:00	<p><b>P:</b> Pues yo serviría ajiaco, con jugo de mora. Arroz aparte, bueno aguacate y de postre, oblea</p> <p><b>L.M.:</b> Qué tal si yo te hago este menú: primero que todo un sorbete de curuba, después una sobrebarriga delgada al horno, unas papas chorreadas con su aguacate y al final tu le pones una cuajada con melao, por ejemplo, ¿Cuánto pagas por la receta que te he dado?...¿ves?, un buen puchero bogotano, por ejemplo, es parte de lo servido de América. En la Costa es el sancocho, el puchero, que todo descende o vienen de España, de la olla podrida famosa de los españoles ¿me entiendes? Ellos tienen su cuchuco, en fin, una cantidad de cositas. La dulcería de Bogotá es muy fina.</p> <p>Pero tienes otra parte que es la parte Caribe, que es la parte de Cartagena, donde la cocina es mucho más rica ¿por qué? Por la sencilla razón de que fue un puerto de gran importancia en la época colonial y en la época republicana cuando comienza el comercio y a llegar familias de Europa: franceses, alemanes, italianos, árabes... todo eso fue dando una variedad enorme a que también este Cartagena de Indias en la olla que tiene un prólogo que yo no sé si lo has visto, muy largo que es la historia de la cocina cartagenera, ahí está toda la historia... y ya desde Jorge Juan y Antonio de Ulloa, ahí los tengo, unos viajeros españoles que estuvieron por aquí en mil setecientos y pico, ya hablaba de lo abundante y de la delicadeza de la cocina cartagenera, porque aunque la cocina no muestra está dentro de la órbita del Caribe, por tradiciones tiene siempre algo de dulce. Por ejemplo, al medio día en los almuerzos ponen una tortilla de plátano, unas arepitas de dulce, por la tarde ponen los platos “nomentacion”, ponen el enyucado, ponen una torta de ñame y hay algo más curioso, nuestras morcillas son dulces y son muy sabrosas y ríete mas, hay una lengua con panela y clavitos de olor que es una delicia, dulce... y así, el higadete por ejemplo es dulce. Y nosotros tenemos ajiaco también,</p>

tenemos un ajiaco a base de plátano y yuca, platanito, banano... variedad de arroces, de carnes, en fin, todo este mundo de diferenciaciones e intento de cosas, siempre tienen un tono del sincretismo, hay algo ¿no? Pero ¿Qué es lo más importante para concluir? Y con eso cierro esta primera parte porque de pronto no toque otras cosas, todo eso es un tesoro nacional. Las comidas propias son importantísimas como identificación colectiva; a través de las cocinas se detentan el concepto del arte, el concepto, la esencia y la expresión de la sensibilidad, el concepto del gusto, la imaginación creativa y hace parte fundamental de las reacciones anímicas del hombre. Por eso conservar nuestras cocinas, en su autenticidad, es una gran responsabilidad. Yo vengo luchando con todas estas escuelas de cocina, por ventura, no olviden la cocina propia. Es un crimen lo que se está haciendo, dos formas de crimen: Cartagena, por ejemplo, que tiene como te acabo de decir una de las cocinas más ricas, no tiene un sitio importante donde comer cocina cartagenera. Hay restaurantes, está el árabe, está el chino, está el italiano, el seudofrances y tal, pero decir yo quiero comerme un ajiaco cartagenero, yo quiero comerme una verdadera punta de anca, yo quiero comerme unas postas de sábalo con leche de coco, yo quiero comerme un sancocho de sábalo; no hay nada... un buen enyucado. ¿Qué pasa?, el afán comercial, la cocina desplazada de su centro de gravedad que es la familia, hacia las cosas, el abandono en el que están hoy los hogares. Es que todo es desechable, los matrimonios duran 2 años, 3 años, tres meses, cualquier cosa, pero no se llega al asentamiento de crear el concepto familiar del gusto. Y lo más grave a mi modo de ver es que esa comida no solamente la olvida, sino que los nuevos muchachos que salen de cocina, para hablar de nueva cocina, adulteran las cocinas propias, lo que es peor, ¿me entiendes?

Hace poco me invitaron a Cartagena, porque quería hacer un concurso de cocina. Tengo allá un gran sobrino allá, Rafael Martínez, a quien aprecio mucho y se interesa mucho por estos temas y la alcaldía daba todo. Entonces se reunieron en el Sena... una reunión, Rafael les explicó, la alcaldía le daba el material ¿no? para hacer el... habían como unas 15 o 20 cocineras... bueno. Entonces Rafael le dice a una de ellas y ¿tú qué harías?, no pues yo haría el ajiaco... ahhh ¿y tú?, no pues yo haría la lengua... entonces le pregunté, bueno ¿y cómo haces tu el ajiaco? No pues yo le pongo un poco de yuca, ñame, papa... se había olvidado de hacer un ajiaco cartagenero. La otra no sabía cómo hacer una posta negra, le agregaba cosas, ¿por qué? Porque hoy hay no solamente el riesgo de adulterar esos productos en sí,

	<p>sino que están los productos industrializados que también están haciendo presión sobre las comidas propias.</p> <p>Entonces, para finalizarte, mi tesis es: defender las comidas propias como identificación colectiva. Así como tu conservas los poemas de un autor, o un gran relato de García Márquez, o la música, esa que tanto te gusta a ti, el vallenato, por ejemplo, conservarlo es autenticidad. Ahora, soy consciente de que los tiempos cambian, los gustos cambian, entonces un buen profesional, un buen chef, una persona que esta junto al fogón puede crear cosas, pero racionalmente. Hay productos del Amazonas, por ejemplo, nuevos productos del Pacífico, ¿no?, se hacen nuevas siembras, con todas sus cosas háganlos nuevos sabores y si les va bien, les va bien, pero respeten lo otro, es decir, la cocina propia, nuestra cocina propia, es un patrimonio nacional.</p>
0:32:00 – 0:34:30	<p><b>P:</b> Yo quisiera saber si esta afirmación es válida: Pensar que la identidad gastronómica está en casa y no en los restaurantes</p> <p><b>L.M.:</b> No, está en la tradición. Puede estar en restaurantes, siempre y cuando que los restaurantes sigan las pautas de esas cocinas. Es decir, que si anuncian cocina colombiana, a mi modo de ver, que sea la cocina tradicional. ¿Por qué? Porque ese es otro aspecto que tienen las cocinas propias y es que el turista que va a un sitio, por lo general trate de conocer la cocina propia: un americano, nosotros mismos, un costeño que venga a Bogotá, por ejemplo ¿no? o un cachaco que vaya a la costa y quiera saber qué comen ahí.</p> <p>Nosotros por ejemplo, tenemos una cosa prodigiosa que son las mesas de frito, ¿no?, ¿tu conoces las mesas de frito? Son mesas populares donde hacen una cantidad de arepitas, empanaditas, la empanada con huevo, nada de arepa'e'huevo, empanadas con huevo... ¿me entiendes? Y esas son de las cosas propias y la gente va a buscar esos sabores ¿no? lo que quiero decir es que se conserven lo más que se puedan esos sabores propios en su naturalidad. Ahora puede darse el caso de presentación, que la presentación sea diferente, magnífico no... pero a la hora de degustar, el carácter de esa comida que sea propio, eso es lo que te quiero decir. Ahora si quieren hacer cocina nueva, háganla perfectamente, pero no se metan con la viejita hombre, eso es lo que te quiero decir ¿me entiendes?</p>
0:34:30 – 0:40:35	<p><b>P:</b> Y ¿Cómo describiría brevemente la comida viejita?</p> <p><b>L.M.:</b> Es esa que te digo con base en la tradición ¿no? De la que hablamos hace un momento, del pan tunjano, por ejemplo, que lo hacen todavía en Venezuela y eso se lo llevaron en época del libertador, ¿me entiendes? Mazamorra es nuestra, que tiene una larga tradición. Tu coges un libro</p>

de hace 40, 50 años y vas a descubrir muchas cosas que se están olvidando ¿no?, aquí mismo. Este libro de Cartagena, tiene una historia muy bonita, te lo voy a decir, para confirmar lo que te estoy diciendo. Esta idea no es nuestra, no es nueva en mi... cuando yo regresé de Cuba, hace muchos años, me nombraron director de educación pública en Cartagena, pero no me gustaban esas casas vecinas que se oye todo lo que uno está hablando... y comí esto y que tal... entonces hice una casita de campo en Ternera, allá afuera de Cartagena y ahí nos reuníamos un grupo de amigos, entre otras Teresita Román, estaba en la plenitud de sus encantos y una mujer espiritual muy fina, muy grata y un día le dije hey Tere porque no hacemos un ajiaco este fin de semana, este domingo... ya te volviste cachaco, el ajiaco es bogotano. ¿Cómo así, aquí hay un ajiaco? Y dije, ay yo voy a preguntarle a mi mamá porque ella si tiene muchas recetas y anda, yo si veo muchas cocineras en mi casa y a los pocos días me dijo...tienes razón.

Otro día le dije por qué no hacemos una (boronía). ¿sabes qué es una (boronía)? Te voy a dar una receta, la vas a hacer... la boronía es un plato árabe a base siempre con berenjena, pero allá lo hacen con una variedad de vegetales: pimiento, cebolla ¿no? en España a eso le llaman pisto, en Cartagena es simplemente, plátano maduro y berenjena.

Tu coges y cortas 2, 3 berenjenas, dos plátanos, esos trozos de la berenjena le pones mucha sal, ¿para qué?... exacto, pa' que llore, como cuando tu está celosa y no me molesten, por ahí te pones a llora, ahí vas echando las goticas. Después las lavas y plátano y berenjena los pones a hervir un poco, la saca y las machacas, queda como una papilla, como un puré. Por separado haces un guiso criollo, un hogao: cebollita, tomatito, ajito y después echas (palabra) para que le de color. Parte de eso se lo mezclas a ese puré, le pones salecita, lo sirves y por encima le pones el resto... es un gran acompañamiento para un asado, para cualquier cosa, tampoco sabia de eso.

Le dije, Tere por qué no recogemos nosotros y publicamos un librito con un recetario cartagenero y me dijo: Ay! Le voy a decir a mi mamá. Pero en eso me nombraron pal Japón, pensé en irme por un año y estuve 10 años, allá me casé con japonesa, yo he hecho muchas cosas. Y un día recibo un paquete, era el libro de Teresita Román, pero no esta edición. (indicaciones para buscar un libro)

Esta fue la primera edición de Cartagena de Indias, la tercera edición... bueno, un día allá en Japón, recibo un paquete y resulta que era el libro. Me había pedido que le hiciera el prologo y tal y no me avisó nada. Bueno entonces cuando yo regresé hablamos del libro, entonces le dije: pero le falta

	<p>una cosa, tu no contaste la historia de cómo nació el libro, desde luego el libro lo hicieron ellas: teresita y la.. Y entonces mire... estos son ¿no?, palabras junto al fogón... si puedes conseguir, consigues todo el prólogo. Es que he hecho toda la historia de la cocina cartagenera ¿entiendes? Entonces como vuelvo y te repito y yo creo que lo que te puede interesar, abrir la idea, por eso lancé la idea de fundar la escuela de cocina cartagenera ¿no?, ¿Cuál es la idea?, de formar instructores con base en qué, en la investigación de toda esa cocina antigua que es sencilla y se consiguen los productos todavía. Esos instructores son los que hacen los nuevos profesionales de la cocina cartagenera ¿no? ¿Ahí hay una ahí?... no no déjala ahí para que se ventee, ves, entonces me agrada haber estado con ustedes, y si algo más quieres que te converse o te diga, encantado.</p>
0:40:35 – 0:43:32	<p><b>P:</b> El hogao criollo se encuentra en todos los platos de Colombia o es posible encontrarlo en todas las regiones de Colombia</p> <p><b>L.M.:</b> Si, el ahógalo es un guiso ¿no? en el cual se armoniza ese sincretismo que te digo. ¿Por qué? Porque lleva la cebolla que lo trajeron los europeos, pero el tomate si es nuestro, ellos trajeron en ajo ¿me entiendes?... en algunas partes le ponen ají, por ejemplo nosotros le ponemos el ají dulce costeño, es un ají... y casi esta es una constante de la cocina nuestra ¿no? Nosotros tenemos por ejemplo, hay constantes de nuestra cocina, por ejemplo, los tamales ¿no? los sancochos, ¿no?, muchos hervidos ¿no?, este tenemos muchos dulces ¿me entiendes? La salsa esa criolla, el ahógalo ¿me entiendes? Todas esas cosas ahora varían de países ¿no? en algunos detallitos, pero siempre en el fondo es lo mismo ¿no? Sobre todo antes, hasta hace pocos años una de las características de nuestra cocina era que se hacia era con manteca de cerdo, el aceite es una cosa contemporánea, nosotros utilizábamos el aceite para las ensaladas ¿no? pero todas esas frituras, todos nuestros guisos eran a base de manteca. Yo recordé a muchachos que llevan las latas de manteca americana a Cartagena. ¿Qué otra inquietud tienes?</p>
0:43:32 – 0:45:57	<p><b>P:</b> ¿Existe un plato que identifique a Colombia? ¿Uno solo?</p> <p><b>L.M.:</b> Mira, ningún plato identifica a ninguno. Nosotros tenemos, por ejemplo, el caso de España que teniendo una cocina tan variada... la gente piensa que por la paella ¿me entienden? Ustedes tienen la cocina francesa que es tan rica ¿no? los italianos tal vez por las pastas, teniendo una variedad de.... ¿no? nosotros la verdad que no. Nosotros identificamos un poco a Bogotá por el ajiaco ¿no? que es la sopa, papa que hemos hablado, a Cartagena por su posta negra, por el enyucado, por platos, pero decir Colombia se</p>

	<p>identifica por un plato, no. Tu tienes la carne oreada en los Santanderes, tienes el sancocho valluno ¿me entiendes? Los antioqueños tienen sus frijoles, sus frisoles como dicen ellos ¿me entiendes? Cositas así. Boyacá tiene con su mazamorra chiquita ¿me entiendes? Cositas así. Pero no puede decir esta es Colombia, porque este es un país de ciudades, de pueblos que la diferencia topográfica del país ¿me entiendes? Ahora saber descubrir esos sabores es lo importante ¿no? si tu vas a Santander te gustaría saber qué es la carne oreada ¿no? o qué son los tamalitos, qué son las arepas, ellos tenían unas arepas chicharronas muy ricas, con chicarrón una cosa muy sabrosa. O los antioqueños, ellos han inventado la bandeja paisa que tu sabes que ese plato no existe. ¿Tú conoces la historia?</p>
<p>0:45:57 – 0:51:14</p>	<p><b>P:</b> No, pero no lo veo como paisa, paisa.</p> <p><b>L.M.:</b> Yo te voy a echar la historia. Ese plato nació ¿no? de que en las casas antioqueñas los frisoles lo comían todos los días y después dependiendo de las circunstancias de la familia un día era con la carne molida, carne seca, que no había para carne ese día, un chorizo, que no había chorizo, un huevo ¿no? que no había chicharrones... es decir lo acompañaban con algo. Cuando comenzó entonces las carreteras y en las carreteras fueron poniendo las fondas para comer, a alguien se le ocurrió poner todo en el mostrador para que cada uno lo acompañara con alguna de esas cosas pero como buenos gandidos se iban echando de todo en un solo plato. Así nació, entonces a la oficina de turismo de Medellín le pareció simpático aquello y nació la bandeja paisa.</p> <p>Recuerdo que hace unos años me invitaron a uno de los sitios más encantadores que he estado que es Rionegro, ¿no se si tu hayas estado allá? esa es una casa muy vieja, de campo, no se si ahí había un ingenio, alguna cosa en todo caso una casa muy bonita de paisas y me invitaron para una charla, yo no sé ni para qué era la cosa, yo tengo un gran amigo que es Julián Estrada, antropólogo ¿no? llegamos allá como a las 5 de la tarde, 4 de la tarde; la sala ya estaba llegando gente de Medellín, ahí tenían unos sofás (palabra) que había mucho en Bogotá. Al lado se sentó la directora, una ... entonces nos presentó y entonces Julián, una niña muy simpática así como ustedes entonces quería que yo hablara, dije no, primero el dueño de la casa, bueno... Julián es muy simpático para hablar y tiene muchas anécdotas y habló cómo se había formado la cocina antioqueña, los diferentes platos y de pueblos. Después que terminé me dijo la niña, ay no Doctor yo estoy asustada, hable usted primero y le dije bueno, ella había acabado de venir de Londres, no se de dónde. Y les dije bueno yo no les voy a hablar de....</p>

	<p>Yo les voy a hablar después de una impresión pues acabé de llegar hace pocos años del Japón, me gustaría hablar un poco sobre la importancia de la presentación de los platos en una mesa, el atractivo que tiene saber presentar un plato. Entonces les hablé de cómo se presentan en Japón los platos ¿no?, la sencillez, siempre como un crisantemo, las cosas medidas y digo casi que es una naturaleza muerta que a uno no le provoca comerse aquella sino tenerlo allí como adorno. Nosotros tal vez por una herencia española tenemos una tendencia a la abundancia del plato. Ustedes tienen por ejemplo un plato que se me hace muy cobarde, una cosa que creo que le llaman bandeja paisa, sí sí, bandeja paisa. Cómo es posible que ponen frisoles, arepas, plátanos, arroz un choricito o un chicharroncito y un huevito, cuatro harinas contra 2 o 3 carnicitas, dígame si eso no es una cobardía, Sr. Moreno usted tiene razón, tiene razón, entonces le puse un poco de humor a la cosa ¿no?, entonces es muy importante la presentación de un plato ¿no? a mi me sirven medio pollo y yo no puedo comerme eso. Y aquí si no le ponen medio pollo, o una res o medio lechón no es comida, es cuestión, fíjate de cultura. ¿Qué otra cosa te gusta de la cocina?</p>
<p>0:51:14 – 0:53:00</p>	<p><b>P:</b> No sé, yo quisiera saber además del sincretismo del que está hablando, qué identifica la comida colombiana en pocas palabras</p> <p><b>L.M.:</b> La identifica la autenticidad, por qué, porque todas las nuestras cocinas regionales, te hablo desde luego de la verdadera cocina regional está hecha a base de productos del entorno es decir la naturaleza está más cerca al hombre, de lo que está ahora los grandes centros urbanos, ¿no? Tú vas aquí a afuera de Bogotá, a un pueblo, y las cosas que te ofrecen son de allí. Tu vas a un pueblo de Boyacá, yo soy un enamorado de Boyacá, ¿no?, me encantan las campesinas boyacenses, son tan bonitas que si tu le pones un vestido de Cristian Dior, las bañas, las perfumas y las llevas al Jockey Club eso es lo más bello que hay, son una mujeres encantadoras. Yo estaba en el mercado ahí. Hay que ir a la plaza de mercado, yo siempre compro en la plaza de mercado la autenticidad de los productos que hay allí, el otro día estaba por allá en una cosa que no conocía yo que es Paloquemao, es una maravilla, una maravilla en cualquier parte. Yo iba mucho a los mercados populares de bor (palabra) a comprar mis mariscos, mis pescaos. Es decir, la naturaleza está próxima a la mesa ¿no?, no es lo mismo ir a un supermercado donde el 50, el 60, el 70% de lo que compra, son productos industrializados, que ir a una plaza donde están la cebolla, los plátanos, los frijoles todos los productos de forma natural, el hombre está cerca a la</p>

	<p>naturaleza. Yo pienso que uno de los dramas de la época contemporánea, eso piénselo ustedes como periodistas se van a acordar de mí, es que el hombre se ha ido ausentando de la naturaleza y se ha casado más con la técnica, con los aparatos electrónicos, con los computadores, con todo lo que perturba a la conciencia del hombre. Ustedes pasan un fin de semana en el campo, viendo, oír los pajaritos por la mañana, viendo cómo sale el sol, cómo florece la naturaleza y vienen renovadas, eso es lo que está pasando, por eso es lo maravillosos de la cocina colombiana, propia, porque está hecha de productos naturales.</p>
<p>0:53:00 – 0:57:38</p>	<p><b>P:</b> Por último quisiera saber, ¿qué tan dulceros somos los colombianos? Esto de que tomamos el jugo con azúcar, además del postre, lo que nombraba en Cartagena que siempre en el plato hay plátano o ese tipo de cosas.</p> <p><b>L.M.:</b> Sí claro, antes era más. Hoy con la labor del azúcar como dañino, con el concepto de belleza de la mujer, con las preocupaciones dietéticas ha ido mermando, no obstante tenemos una larga tradición de dulces. En Cartagena, como en Bogotá, era una maravilla la artesanía, como trabajaban el azúcar, ¿no?, el merengue. Inclusive hay un libro, no sé si ustedes lo conozcan, se llama: La Dulzada de Donangela, en versos que.</p> <p>Todos versos sobre los dulces, en Cartagena era una tradición que por las calles, las negras con unas tartalas grandes en la cabeza, tapadas con angeo por las moscas y tal, vendiendo dulces y tenemos un paseo por una de las plazas principales que se llama el portal de los dulces, donde son muchas cosas ¿no?, hay una larga tradición de dulces ¿no?, entonces acá en el interior había también una cosa estupenda sobre la producción de dulces, que es una tradición que nos viene indudablemente también de España. Tú sabes que ellos tuvieron la presencia árabe ¿no?, y los árabes eran muy expertos en cuestiones de dulce. Miren aquí tienen el libro de Teresita Román, por ejemplo, miren la cantidad de dulces que tiene ¿no?, bizcochos ¿no?, tortas, pudines, pudines de moka, pudines esponjosos, me entiendes...</p> <p>Todos estos son ¿no?, pasticas muffins, ahí puedes ver la cantidad de dulce, todo esto que esta aquí es dulce. Eh? Entonces es de una riqueza los merengues, las cocadas, los cubalitos. Pero desde luego la vida moderna, como te digo, por fenómenos de la salud, el exceso del dulce, por ejemplo ahora tomamos muchos refrescos, antes tomábamos jugos de frutas ahora hay muchas de esas gaseosas, mucha CocaCola, todo eso influye en que la gente sea más prudente en el consumo de eso. Personalmente me gusta un dulcecito después de las comidas, para sosegar las papilas, ¿no?, donde</p>

	se originan todo el concepto del gusto, ya te digo, para suavizarlo.
0:57:38 – 0:59:42	<b>P:</b> Y por último y no molestamos más... <b>L.M.:</b> Pregunten, yo puedo estar hasta la una de la mañana a ésa hora sí las mando para su casa porque voy a dormir
0:59:42 – 1:03:08	<b>P:</b> Si me piden que sirva una comida típicamente colombiana, ¿cuál sería su recomendación de lo que yo debería preparar? <b>L.M.:</b> Bueno, como te decía yo hace un momento, eso depende de qué clase de comida quieras hacer, si tú quieres hacer la cocina de acá del interior yo te diría de un menú por ejemplo ¿no? Ahora yo muchas veces he hecho festivales en los clubes ¿no?, entonces por lo general sirvo buffe entonces digamos tienes un escaveche de pescado, tienes pecado con leche de coco, tienes una posta negra, tienes una gallina o pollo, tienes un arroz apastelado, tienes un arroz con titote, tienes el enyucado. Ahora si tu quieres combinar eso, puedes hacerlo con una tacita de ajiaco bogotano, me parece una entrada muy fina; puedes poner una carne a la bogotana, ¿me entiendes? Puedes poner después yo te digo, un postre a base de esa fruta que me parece delicadísima que es la curuba, ¿me entiendes?, un esponjado... es decir, nosotros damos para presentar una bella mesa, ahora la presentación, el orden de una mesa es otro encanto también que lo da la experiencia ¿me entiendes?, es muy importante saber presentar una mesa, porque la mesa también tiene un aspecto que no te he hablado, es que la mesa es una invitación es una ceremonia. En la mesa se vuelve a esa cosa milagrosa, a esa cosa prodigiosa que es volver a la palabra, el hombre ya hoy no habla. Tuve niñas como Ustedes, preciosas y andan por los jardines, por las calles como unas sonámbulas con el celular. Van a ustedes a los centros comerciales, ya no se habla, en cambio antes la mesa era la invitación a hablar, ahí estaban los recuerdos, los guayabos, las ilusiones, las esperanzas, los negocios, todo daba entorno, muy humano, de la mesa, por eso la mesa también es un rito, porque allí era el centro de expresión de sentimientos, de ilusiones, de esperanzas y de amores... ¿Qué más?
1:03:08 – 1:03:28	<b>P:</b> Una pregunta más, ¿Lácides, a qué sabe Colombia? <b>L.M.:</b> Colombia... Colombia sabe a sus mujeres, a cosa rica, <b>P:</b> No es más, muchísimas gracias...
1:03:28 – 1:07:05	<b>L.M.:</b> Nosotros no venimos para Bogotá. Bogotá entonces era mas intimista daba hasta la calle 72, nada de estas cosas existían era fincas eran propiedades, eran potentados.

	<p>Después salí y conocí Medellín, conocí un poco Santander, Bucaramanga, nada más. Cuando regrese y me retire de mis años de servicio, me llamaron de Nestle Colombia para hacer unos concursos de las tocas de oro, es decir, eran para premiar los mejores profesionales de la cocina en concursos que se hacían preliminarmente en las ciudades del país y después se hacía al final de año una gran final en Bogotá, eso me permitía a mi indicar que sitios me parecían la pena valían la pena ir y comencé descubriendo a Colombia. Mire, yo soy enamorado de mi país por dos aspectos: porque se unen el paisaje de la naturaleza y el paisaje de su gente. Colombia no se merece la crueldad que se merece todos los días hombre, es monstruoso lo que hacen con los niños, con los campesinos, con los aldeanos. Conocí por ejemplo esa región del Risaralda y el Quindío, qué poesía! Es todo eso oye. La sencillez de la gente, no digamos de la gente de la vida social, no, no, no de la gente normal. La manera como colaboran, el respeto que hay ¿no?, la imaginación que hay ¿me entiendes?, es prodigiosa. Después estuvimos en el Valle de Cauca, en Popayán desde luego Santander, Boyacá, Antioquia, estuve un poquito, no he ido mucho al llano, en todas partes es un prodigio el hombre colombiano y mire que he conocido tierra, he conocido mucho mundo, por eso quiero a mi país, no solamente por su gente, sus paisajes y sus sabores sino por esas cosas milagrosas. Por ejemplo, les voy a decir una cosa, y no por pretenciosa, las mujeres más tiernas y las mujeres más bellas del mundo están en Colombia, y he visto mujeres y he visto mujeres bellas, ah. Yo tuve también mi juventud ay yo era un coqueto del putas ala. La sensibilidad de nuestras mujeres, la gracia, la preocupación es maravilloso, maravilloso. Por eso hay algo que hacer para la paz, hombre, Colombia no puede seguir así, no se lo merece.</p>
1:07:05 – 1:07:19	<p><b>P:</b> Lácides, yo quería saber si es posible que nos ayudes con el contacto de Julián Estrada, queremos ir a hablar con él, pero se nos dificulta desde acá desde Bogotá, todo eso...</p> <p><b>L.M.:</b> Mira yo tengo allí unos... acaban de escribir sobre mi estos días. Dos cositas: présteme aquella lámpara, esta otra y ahí tengo.. no, arriba, arriba, mete la mano...</p>

**Entrevista a:** Daniela Rodríguez - Antropóloga de la dirección de patrimonio del Ministerio de Cultura.

**Locación:** Ministerio de Cultura

**Duración:** 8 minutos



UNIVERSIDAD DEL ROSARIO  
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario - 1653

Tiempo (Minutos)	Transcripción
0:00:48 - 0:01:13	<p><b>Periodista:</b> Primero que todo, una breve presentación sobre tu recorrido profesional, sobre lo que haces acá en el ministerio de cultura...</p> <p><b>Daniela Rodríguez:</b> Bueno, entonces, yo soy antropóloga de la universidad de Los Andes. Hice una maestría en Francia, en la Sorbona, en el Instituto de Altos Estudios Latinoamericanos, también en Antropología. Y, entré a la dirección de patrimonio del grupo de patrimonio inmaterial hace dos años y medio. Iba a empezar ya la política, pero no.</p>
0:01:13 - 0:03:12	<p><b>P:</b> Primero que todo, ¿Cuáles son las políticas en torno a la conservación a la cocina colombiana en el Ministerio?</p> <p><b>D.R.:</b> Bueno, el patrimonio inmaterial abarca muchos campos, cierto? Y uno de ellos es la cultura culinaria. En ese sentido, desde el año pasado, empezamos a formular una política para la salvaguardia de las cocinas tradicionales en Colombia. Eh... es importante entender el término de salvaguardia, que comprende divulgación, revitalización, fortalecimiento, reconocimientos, es un término súper amplio, en vez de hablar solamente de protección. Con esa iniciativa, lo que buscábamos era promover esas cocinas no desde algo muy puntual o un plato muy puntual, sino todo eso en general para reconocer la diversidad que hay en las cocinas culturales de Colombia. Entonces, empezamos con un comité de expertos que han trabajado las cocinas tradicionales colombianas desde hace muchos años y desde la Antropología, desde la Sociología, desde la Historia; y que han recogido mucho, también, en esa práctica cotidiana del hacer de la cocina. Entonces, ese grupo, junto con el Ministerio de Cultura, desarrolló la política que hoy se llama "Política para..." (¡um! El nombre es súper largo). "Política para el conocimiento y la salvaguardia de las cocinas tradicionales y la alimentación en Colombia".</p> <p>Todo ese nombre salió a partir de esas discusiones y del conocimiento y reconocimiento de que las cocinas en Colombia, precisamente, no es una sola... o sea, no hay una identidad como tal sino que está compuesta de muchos factores. Y está compuesta de muchos factores porque la misma composición histórica de Colombia también está construida desde muchos puntos de vista; entonces está, evidentemente, todo lo indígena, está la influencia europea y está la influencia negra. Y todo eso se mezcla en diferentes zonas del por</p>

	diferentes migraciones geográficas para generar lo que hoy son las cocinas tradicionales.
0:03:12 - 0:04:58	<p><b>P:</b> ¿Qué políticas, en este momento, se están haciendo para salvaguardar la cocina colombiana?</p> <p><b>D.R.:</b> Entonces, precisamente, esa política se terminó de hacer a principios de este año y ya se está empezando a implementar. Y se está empezando a implementar con una serie de iniciativas, una de ellas y la más, por decirlo así, vistosa, va a ser una biblioteca básica de las cocinas tradicionales colombianas. Esa biblioteca va a incluir, evidentemente, recetarios de cocinas tradicionales por regiones, pero también va a incluir toda una parte teórica de... de dónde sale esa cocina, por qué sale esa cocina, qué aporta lo afro, qué aporta lo indígena, que aporta lo español, qué aporta lo árabe, también... No? Sobretudo en toda la Costa Caribe. Entonces, pues, esa biblioteca es un factor; se está trabajando en unas mesas intersectoriales con diferentes ministerios como el de Agricultura, por ejemplo, el vice ministerio de Industria y Turismo, para, ya, empezar a generar acciones concertadas, porque el tema es que esto tiene que ver, por un lado con las cocinas tradicionales, no? Con dar el conocimiento y todo, pero también con la alimentación... cómo esas cocinas tradicionales tienen, también, un componente de alimentación que es súper importante empezar a considerar, por ejemplo, en los colegio públicos o a recuperar bueno... en una serie de iniciativas estatales que tienen que ver, también, con... promover esa diversidad de productos, no? Porque los productos alimentarios también empiezan..... como a... a limitarse o achicarse por un mercado, entonces ya, tu, en el mercado en vez de encontrar sesenta clases de papa, encuentras tres. En vez de encontrar treinta clases de frijoles, encuentras una, no? Entonces eso, eso también estamos trabajando.</p>
0:04:58 - 0:05:40	<p><b>P:</b> ¿Cuáles son, o ya tienen definidas cuáles son las regiones en esta biblioteca de la que estas hablando?</p> <p><b>D.R.:</b> Sí, pero eso te lo dice Enrique, que es, precisamente, el que está haciendo ese fascículo de la biblioteca. Te puedo adelantar que es muy complicado hablar de regiones, porque, si bien hay unas polí... unas regiones geopolíticas (?), eso no siempre obedece a lo que nosotros llamamos las regiones culturales, que son más como con ciertas influencias de cómo se ha construido esa cultura en diferentes lugares y esa identidad; y, también, es un reto porque esas mismas regiones, que sí tienen muchas cosas en común, también tienen muchas particularidades en su interior.</p>
0:05:40 - 0:05:58	<p><b>P:</b> ¿Y esas regiones se están definiendo desde la cocina o considerando la cultura del lugar?</p>

	<p><b>D.R.:</b> ¡Ambas! Ambas... se está un poco... dándole prioridad a lo de la cocina, reformulamos un poco los límites de esas regiones... pero, pues, quedaron un poco las mismas porque...</p>
0:05:58 - 0:06:52	<p><b>P:</b> ¿Por qué es importante la conservación de la comida colombiana, desde el Estado?</p> <p><b>D.R.:</b> Bueno, hay gente que diría que lo más evidente es porque es importante como empezar a darle un estatus y un rescate de “lo nuestro”, a nivel de cocina, cierto? Como... el ejemplo que usan mucho es el de Perú. Perú logró posicionar su cocina peruana de una manera súper importante. Otro caso importante es el de México, México logró que su cocina fuera patrimonio inmaterial de la humanidad. A nosotros nos propusieron eso y, precisamente, con este comité, con el formulamos la política, dijimos: No, eso no es la prioridad, porque no queremos darle prioridad, precisamente, a una sola identidad de cocinas, queremos que lo que se reconozca es esa variedad esa diversidad que hay y que refleja, pues, toda una formación de país, entonces... si.</p>
0:06:52 -0:07:54	<p><b>P:</b> Y, por último, quiero que me respondas brevemente, ¿a qué te sabe Colombia?</p> <p><b>D.R.:</b> Jaay! Qué pregunta tan difícil... jajajaja... Es que depende a dónde vayas, porque tu vas al Amazonas, por ejemplo, y está todo... eh, te lo sirven hoja de plátano, está... eh, la yuca brava que es el casabe en sus diferentes expresiones, hay mucho pescado, hay mucho ají... pero te vas, entonces, a la Costa Caribe y te sirven un sancocho, te sirven algo con más influencia árabe, entonces, ¿a qué te sabe? Te vas al Pacífico y está todo eso que hacen con el coco, con una influencia africana fuertísima, te vas a los Llanos y, entonces, están todos los asados, todo eso que refleja el trabajo de llano, la carne hecha en fogón en el piso, los hornos de leña y te vas al altiplano y ya es otra cosa totalmente distinta, o tienes los envueltos, o tienes... entonces, Colombia sabe a diversidad.</p>

## 11. Guión de edición:

Time in	Time out	Secuencia	Video	Audio
00'00'00	00'01'20	Secuencia 1	Plano general carretera	Sonido ambiente. Fondo: canción Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'01'20	00'03'07	Secuencia 1	Primer plano de un río	Sonido ambiente. Fondo: canción Graceful background music de la

				agrupación Akashic Record
00'03'07	00'04'20	Secuencia 1	Plano general cultivo de zanahoria, trabajadores cargando bultos	Sonido ambiente. Fondo: canción Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'04'20	00'06'07	Secuencia 1	Primer plano de manos que rompen un huevo en un plato.	Sonido ambiente. Fondo: canción Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'06'07	00'07'26	Secuencia 1	Primer plano de parrilla en la que unas manos ponen un pedazo de carne.	Sonido ambiente. Fondo: canción Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'07'26	00'10'01	Secuencia 1	Pantalla dividida por la mitad. Izquierda primer plano de un plato que entra con pollo, arroz y aguacate. Derecha plano general de mantel.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'10'01	00'11'15	Secuencia 1	Pantalla dividida por la mitad. Izquierda primer plano de un plato con pollo, arroz y aguacate. Derecha primer plano general de un plato que entra, con carne, plátano y aguacate.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'11'15	00'13'10	Secuencia 1	Primer plano de un plato que entra con chicharrones y arepas.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'13'10	00'15'07	Secuencia 1	Pantalla dividida por la mitad. Izquierda primer plano de un plato que entra con ajíaco y aguacate. Derecha primer plano de un plato con chicharrones y arepas.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'15'07	00'16'16	Secuencia 1	Pantalla dividida por la mitad. Derecha, primer plano de ajíaco con aguacate. Izquierda, primer plano de un plato que entra con carne, plátano y arroz.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'16'16	00'18'11	Secuencia 1	Primer plano de un plato que entra con espagueti con	Canción: Graceful background music de la

			pollo.	agrupación Akashic Record
00'18'11	00'20'19	Secuencia 1	Pantalla dividida por la mitad. Izquierda con primer plano de plato con espagueti con pollo. Derecha, primer plano de un plato que entra con carne y arroz.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'20'19	00'22'26	Secuencia 1	Pantalla dividida pro la mitad. Izquierda primer plano de plato que entra con mazorcas. Derecha, primer plano de plato con carne y arroz.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'22'26	00'24'25	Secuencia 1	Primer plano de un plato que entra con carne, papa criolla y ají.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'24'25	00'27'14	Secuencia 1	Pantalla dividida por la mitad. Izquierda, primer plano de plato que entra con plátano, chicharrón y aguacate. Derecha, primer plano de plato con carne, papa criolla y ají.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'27'14	00'29'24	Secuencia 1	Pantalla dividida por la mitad. Izquierda primer plano de plátano, chicharrón y aguacate. Derecha, primer plano de plato que entra con chorizo y arepas.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'29'24	00'31'28	Secuencia 1	Primer plano de plato que entra con bandeja paisa.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'31'28	00'33'29	Secuencia 1	Pantalla dividida por la mitad. Izquierda, primer plano de bandeja paisa. Derecha, primer plano de plato que entra con changua.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'33'29	00'36'14	Secuencia 1	Pantalla dividida por la mitad. Izquierda, primer plano de plato que entra con papas criollas y hogao. Derecha, primer plano de plato con changua.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record

00'36'14	00'38'20	Secuencia 1	Primer plano de un plato en el que se lee ¿A qué sabe Colombia?. Fundido a negro	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'38'20	00'39'04	Secuencia 1	Pantalla negra.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
00'39'04	00'41'20	Secuencia 2	Sale de pantalla negra a primer plano de sartén con alverjas.	Sonido ambiente.
00'41'20	00'42'04	Secuencia 2	Plano medio de Juana Camacho.	Sonido ambiente.
00'42'04	00'42'20	Secuencia 2	Plano medio de Roberto Junguito.	Sonido ambiente.
00'42'20	00'43'05	Secuencia 2	Plano medio de Rafael Mejía.	Sonido ambiente.
00'43'05	00'43'21	Secuencia 2	Plano medio de Verónica de Ospina.	Sonido ambiente.
00'43'21	00'44'08	Secuencia 2	Plano medio de Gustavo Machado.	Sonido ambiente.
00'44'08	00'44'24	Secuencia 2	Plano medio de Julián Estrada.	Sonido ambiente.
00'44'24	00'45'09	Secuencia 2	Plano medio de Estrella de los Ríos.	Sonido ambiente.
00'45'09	00'46'06	Secuencia 2	Plano medio de Daniela Rodríguez.	Sonido ambiente.
00'46'06	00'48'29	Secuencia 2	Primer plano de asador que se abre.	Sonido ambiente.
00'48'29	00'51'12	Secuencia 2	Plano medio de Julián Estrada.	Full Julián Estrada: Yo quisiera decir que Colombia sabe a todo y todo sabe bueno.
00'51'12	00'53'01	Secuencia 2	Primer plano de asador que se cierra.	Sonido ambiente.
00'53'01	00'55'08	Secuencia 2	Primer plano de sartén con cebolla.	. Off: La cocina como parte del proceso cultural de un pueblo, se relaciona íntimamente con su economía, su territorio y sus habitantes. Hasta el momento no existe ni reconocimiento ni investigaciones con trascendencia o de impacto, que permitan establecer o conocer qué es realmente la
00'55'08	00'56'28	Secuencia 2	Plano medio de personas formando tamales.	
00'56'28	00'58'24	Secuencia 2	Plano medio de señora que recibe plata en la plaza.	
00'58'24	00'59'23	Secuencia 2	Plano general de la orilla de la carretera.	
00'59'23	01'00'23	Secuencia 2	Primer plano de un tronco. Segundo plano de niños jugando.	
01'00'23	01'01'22	Secuencia 2	Primer plano de señores en	

			una cafetería.	cocina colombiana y cómo convertirla en un factor de identidad nacional. Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
01'01'22	01'03'13	Secuencia 2	Plano general de una clase de cocina.	
01'03'13	01'05'04	Secuencia 2	Plano general de una mesa llena de papeles.	
01'05'04	01'06'07	Secuencia 2	Primer plano de unas manos que pasan las hojas de un libro.	
01'06'07	01'07'09	Secuencia 2	Primer plano de sartén con un huevo, otro cae.	
01'07'09	01'08'00	Secuencia 2	Picado de una olla con tamales.	
01'08'00	01'08'24	Secuencia 2	Primer plano de papas criollas con mazorca.	
01'08'24	01'09'23	Secuencia 2	Primer plano de bultos de papa.	
01'09'23	01'10'19	Secuencia 2	Primer plano de zanahorias. Segundo plano, puestos de verduras en la plaza.	
01'10'19	01'11'16	Secuencia 2	Primer plano de fresas con crema.	
01'11'16	01'13'06	Secuencia 2	Primer plano de arroz, con plátano, frijoles, aguacate y carne.	
01'13'06	01'16'01	Secuencia 2	Primer plano de asador que se abre.	Sonido ambiente.
01'16'01	01'25'13	Secuencia 2	Plano medio de Roberto Junguito.	Full Roberto Junguito: Colombia para mí sabe a café. Ante todo, el aroma del café sigue siendo característico de Colombia.
01'25'13	01'26'22	Secuencia 2	Primer plano de asador que se cierra.	Sonido ambiente.
01'26'22	01'27'07	Secuencia 3	Plano general de mapamundi.	Off: Tras el encuentro de la cultura indígena con la europea y la africana en el territorio americano, el mestizaje marcó la gran mayoría de procesos sociales que hasta ahora se venían dando en América y en lo que hoy se constituye Colombia. La cocina y la alimentación no escaparon a
01'27'07	01'27'10	Secuencia 3	Plano general de mapamundi, aparece un letrado que dice África con un árbol.	
01'27'10	01'27'24	Secuencia 3	Plano general de mapamundi, con el letrado de África y el árbol, aparece un letrado que dice América con un poporo.	

01'27'24	01'28'07	Secuencia 3	Plano general de mapamundi, con el letrero de África y el árbol, letrero de América con un poporo, aparece un letrero que dice Europa con un castillo.	esta transformación y pronto, ingredientes originarios de cada lugar del mundo empezaron a construir el mestizaje culinario. Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record.
01'28'07	01'29'03	Secuencia 3	Plano general de mapamundi, con el letrero de África con un árbol, letrero de América con un poporo, letrero de Europa con un castillo, aparece un barco.	
01'29'03	01'29'08	Secuencia 3	Plano general de mapamundi, con el letrero de África con un árbol, letrero de América con un poporo, letrero de Europa con un castillo, un barco aparece otro barco.	
01'29'08	01'29'14	Secuencia 3	Plano general de mapamundi, con el letrero de África con un árbol, letrero de América con un poporo, letrero de Europa con un castillo, dos barcos, aparece un plátano al lado de uno de los barcos.	
01'29'14	01'29'20	Secuencia 3	Plano general de mapamundi, con el letrero de África con un árbol, letrero de América con un poporo, letrero de Europa con un castillo, un barco con un plátano al lado, al lado del otro barco aparece una vaca.	
01'29'20	01'30'25	Secuencia 3	Plano general de mapamundi, con el letrero de África con un árbol, letrero de América con un poporo, letrero de Europa con un castillo. La vaca y el plátano se suben a cada barco.	

01'30'25	01'38'02	Secuencia 3	Plano general de mapamundi, con el letrero de África con un árbol, letrero de América con un poporo, letrero de Europa con un castillo. Los barcos con los productos empiezan a navegar hacia América.
01'38'02	01'38'16	Secuencia 3	Plano general del mapamundi, los barcos llegan a América.
01'38'16	01'39'25	Secuencia 3	Primer plano de América. Aparecen un Europeo, un africano y un americano.
01'39'25	01'40'04	Secuencia 3	Primer plano de los tres personajes. El plátano se agranda con el africano, regresan a su tamaño original.
01'40'04	01'40'16	Secuencia 3	Primer plano de los tres personajes. El maíz se agranda con el americano, regresan a su tamaño original.
01'40'16	01'40'24	Secuencia 3	Primer plano de los tres personajes. La vaca se agranda con el europeo, regresan a su tamaño original.
01'40'24	01'43'15	Secuencia 3	Los tres personajes con sus productos se desplazan hacia arriba un poco. Aparece una olla.
01'43'15	01'44'25	Secuencia 3	La vaca se mete a la olla.
01'44'25	01'46'29	Secuencia 3	El plátano se mete en la olla.
01'46'29	01'47'12	Secuencia 3	El maíz se mete a la olla.

01'47'12	02'12'23	Secuencia 3	Plano medio de Daniela Rodríguez.	Full Daniela Rodríguez: no hay una identidad como tal sino que está compuesta de muchos factores, por que la misma composición historica de colombia tambien está construida desde muchos puntos de vista. entonces esta evidentemente todo lo indigena, esta la influencia europea y está la influencia negra. Todo eso se mezcla en diferentes zonas del país por diferentes migraciones geográficas para generar lo que hoy son las cocinas tradicionales.
02'12'23	02'21'23	Secuencia 3	Plano medio Juana Camacho.	<b>Full Juana Camacho: La cocina colombiana es una mezcla de esas tres influencias con mayor o menor digamos grado de influencia de cada una de ellas.</b>
02'21'23	02'22'23	Secuencia 4	Primer plano de la sopa que cae de una cuchara en un plato.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'22'23	02'23'22	Secuencia 4	Primer plano de unas manos que pelan una papa.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'23'22	02'24'22	Secuencia 4	Primer plano de unas manos que muelen maíz con dos piedras.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'24'22	02'25'21	Secuencia 4	Primer plano de manos que parten por la mitad un buñuelo.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'25'21	02'26'24	Secuencia 4	Primer plano de manos que cogen granos.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'26'24	02'27'24	Secuencia 4	Primer plano de una mano de adulto y una mano de niño que agarran una alverja.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'27'24	02'28'23	Secuencia 4	Primer plano de pan.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record

02'28'23	02'29'23	Secuencia 4	Primer plano de una olleta en la que hierve el chocolate.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'29'23	02'30'22	Secuencia 4	Primer plano de unas manos que cogen granos.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'30'22	02'31'24	Secuencia 4	Primer plano de un chuchillo que corta la carne.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'31'24	02'34'25	Secuencia 4	Primer plano de asador que se abre.	Sonido ambiente.
02'34'25	02'53'10	Secuencia 4	Plano medio Rafael Mejía.	Full Rafael Mejía: Colombia sabe a diferentes sabores según donde uno este comiendo y dentro de esos diferentes sabores hay una gran variedad entre el desayuno y lo que son los almuerzos y las comidas.
02'53'10	02'55'01	Secuencia 4	Primer plano de asador que se cierra.	Sonido ambiente.
02'55'01	02'56'30	Secuencia 4	Plano general de un bosque que aparece.	Off: La tradición culinaria proveniente de la península incorporó ingredientes americanos y africanos, creando así la cocina mestiza, que algunos denominan también cocina criolla. Reconoce los ingredientes que aportó cada cultura a la cocina colombiana, ha sido difícil por lo que el largo proceso de identificación culinario nacional, no es una realidad en el país. Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
02'56'30	02'56'43	Secuencia 4	Al fondo del bosque aparece un europeo pensando en una vaca y se acerca al primer plano.	
02'56'43	02'58'34	Secuencia 4	Aparece el americano pensando en maíz.	
02'58'34	02'59'42	Secuencia 4	Aparece el africano pensando en plátano.	
02'59'42	03'01'20	Secuencia 4	Aparecen los tres personajes en primer plano.	
03'01'20	03'02'25	Secuencia 4	Aparece una olla de barro.	
03'02'25	03'03'39	Secuencia 4	Aparece fuego y se ubica debajo de la olla.	
03'03'39	03'04'42	Secuencia 4	Se quedan los personajes, y los elementos quietos en el plano.	
03'04'42	03'12'22	Secuencia 4	El español sirve con la cuchara desde la olla, primero al americano, después al africano, y por último el.	

03'12'22	03'14'25	Secuencia 4	Se desaparece el pensamiento de cada uno y el africano piensa en el maíz, el español piensa en el plátano y el americano piensa en la vaca.	
03'14'25	03'33'19	Secuencia 4	Plano medio de Verónica de Ospina.	Full Verónica de Ospina: Los niños pequeños saben más de un sushi, muchas veces, no siempre, pero saben más de un sushi, pero no saben qué es un sancocho, luego sí se ha perdido y especialmente para las generaciones jóvenes, eso sí es una realidad.
03'33'19	03'37'27	Secuencia 4	Primer plano de Estrella de los Ríos.	Full Estrella de los Ríos: No hay lo negro o lo blanco, lo malo o lo bueno, la identidad está en deterioro ehh... osea... tú no puedes hablar de identidad de cocina colombiana basada en los restaurantes de sopa y seco porque la calidad es desastrosa.
03'37'27	03'53'11	Secuencia 4	Plano medio de Estrella de los Ríos.	
03'53'11	03'57'02	Secuencia 4	Primer plano de unas manos que batan unos huevos y los vierten sobre una sartén con guiso.	Sonido ambiente.
03'57'02	04'14'28	Secuencia 4	Plano medio de Gustavo Machado.	Full Gustavo Machado: No se conoce y no conozco ni uno solo de esos cocineros nuevos como un investigador serio, como un lector serio de lo americano, entonces empezando por eso. Uno puede hacer, con los colores, un cuadro cualquiera, lo mismo pasa con los ingredientes en la cocina, pero que sea que le dé una identidad a una región a un sitio o trabajo con un producto, no lo hay porque no se conoce.
04'14'28	04'15'14	Secuencia 4	Primer plano de un cuchillo que corta tomate.	
04'15'14	04'16'03	Secuencia 4	Primer plano de un guiso que se vierte sobre unas lentejas.	
04'16'03	04'18'05	Secuencia 4	Primer plano de una tabla de la que cae tomate a una sartén con cebolla.	
04'18'05	04'20'08	Secuencia 4	Primer plano de unas manos que ponen pollo en una olla con guiso y papas.	
04'20'08	04'36'07	Secuencia 4	Plano medio de Gustavo Machado.	

				Sonido ambiente en las imágenes de apoyo.
04'36'07	04'36'21	Secuencia 5	Plano general de una tracto mula.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'36'21	04'37'05	Secuencia 5	Plano fijo de un puente.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'37'05	04'37'19	Secuencia 5	Primer plano de un río.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'37'19	04'38'03	Secuencia 5	Travelling lateral de un río sobre un puente.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'38'03	04'38'17	Secuencia 5	Travelling de una carretera.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'38'17	04'39'01	Secuencia 5	Primer plano de unas palmeras. Segundo plano el atardecer.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'39'01	04'39'14	Secuencia 5	Plano general de una montaña.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'39'14	04'39'28	Secuencia 5	Travelling de un paisaje.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'39'28	04'40'12	Secuencia 5	Plano general de varias montañas.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'40'12	04'40'26	Secuencia 5	Plano general del cielo.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'40'26	04'41'10	Secuencia 5	Primer plano de una planta. Segundo plano el cielo.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'41'10	04'42'03	Secuencia 5	Primer plano un tronco. Segundo plano palmeras.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
04'42'03	04'44'25	Secuencia 5	Primer plano de asador que se abre.	Sonido ambiente.
04'44'25	04'55'04	Secuencia 5	Plano medio Juana Camacho.	Full Juana Camacho: Yo creo que sería un sabor múltiple. Más que un solo sabor yo diría es también olores, es gustos, es colores, es texturas, formas.
04'55'04	04'56'26	Secuencia 5	Primer plano de asador que	Sonido ambiente.

			se cierra.	
04'56'26	04'58'25	Secuencia 5	Primer plano de una mano que señala un libro. Segundo plano de ingredientes.	
04'58'25	04'59'27	Secuencia 5	Primer plano de un plato en el que se sirven lentejas.	Off: Para plantear una identidad específica, como la de la cocina criolla y mestiza de Colombia, es necesario conocer y reconocer qué es lo que la contiene. Los productos, los ingredientes, el espacio cultivable, las regiones y los sabores, son algunos de los elementos que la cimientan y perfilan como un factor de identidad. Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record.
04'59'27	05'00'29	Secuencia 5	Primer plano de un vaso con ceviche.	
05'00'29	05'02'19	Secuencia 5	Plano medio de señor seleccionando las papas en la plaza.	
05'02'19	05'04'02	Secuencia 5	Primer plano de unas manos que escogen fresas.	
05'04'02	05'05'13	Secuencia 5	Barrido por varias frutas.	
05'05'13	05'06'23	Secuencia 5	Primer plano de tarros con ingredientes	
05'06'23	05'08'01	Secuencia 5	Plano general de montañas.	
05'08'01	05'08'19	Secuencia 5	Travelling de la carretera, se ve una señal de tránsito.	
05'08'19	05'09'19	Secuencia 5	Primer plano de unas manos que abren las hojas del tamal.	
05'09'19	05'11'00	Secuencia 5	Primer plano de una balanza en la que se ponen unos lulos.	
05'11'00	05'12'14	Secuencia 5	Primer plano de un cuchillo que corta tomate.	
05'12'14	05'13'28	Secuencia 5	Primer plano de un pocillo en el que se sirve chocolate.	
05'13'28	05'52'04	Secuencia 5	Plano medio Lácides Moreno.	

				responsabilidad.
05'52'04	05'52'12	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Parte superior derecha aparece un plato de papas criollas.	Sonido ambiente.
05'52'12	05'52'20	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Parte superior izquierda aparece un plato de ajiaco.	Sonido ambiente.
05'52'20	05'53'04	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Parte inferior izquierda aparece un plato de changua.	Sonido ambiente.
05'53'04	05'53'08	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Pantalla inferior derecha aparece un plato de carne asada, aguacate, plátano y papa.	Sonido ambiente.
05'53'08	05'56'02	Secuencia 5	Primer plano de unas manos que retiran el último plato que apareció.	Sonido ambiente.
05'56'02	05'58'11	Secuencia 5	Aparece un letrero en el que se lee 'Reconocer su valor'	Sonido ambiente.
05'58'11	06'20'13	Secuencia 5	Plano medio Juana Camacho.	Full Juana Camacho: Entonces una persona, un grupo social, un país, ¡claro! Digamos va forjando parte de sus referentes identitarios a través de lo que come y de lo que deja de comer porque también parte de la identidad, no solamente es, alrededor de lo que aglutina, sino de lo que diferencia.

06'20'13	06'50'15	Secuencia 5	Plano medio Julián Estrada.	Full Julian Estrada: Sería muy importante primero que el colombiano y que decidiéramos cuales son los productos, los producto tanto vegetales como animales que son de la cocina colombiana y que nos caracterizan entonces comience para decir mire nosotros somos fundamentalmente una cocina del maíz, una cocina de la yuca, una cocina del plátano, una cocina del aguacate, una cocina del arroz, una cocina del ají.
06'50'15	06'52'14	Secuencia 5	Primer plano de maíz que cae sobre más maíz.	Sonido ambiente.
06'52'14	06'57'11	Secuencia 5	Plano medio de Verónica de Ospina.	Full Verónica de Ospina: El maíz es el cereal de América y el maíz sí está presente en las diferentes arepas. La arepa antioqueña es plana es hecha con maíz blanco, pero es maíz, la arepa boyacense lleva cuajada y panela, pero está el maíz presente, la arepa con huevo, la costeña, la arepa santandereana, o sea tienen en común el maíz. El maíz sí es un ingrediente que está presente en distintas regiones de Colombia, en la cocina de distintas regiones de Colombia.
06'57'11	06'58'28	Secuencia 5	Primer plano de arepas y maíz.	
06'58'28	07'00'28	Secuencia 5	Primer plano de una arepa sobre una parrilla.	
07'00'28	07'02'08	Secuencia 5	Primer plano de unos dedos que pasan por el maíz.	
07'02'08	07'04'03	Secuencia 5	Primer plano de arepas.	
07'04'03	07'28'10	Secuencia 5	Plano medio de Verónica de Ospina.	
07'28'10	07'28'20	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Parte superior derecha aparece un plato de espagueti.	Sonido ambiente.
07'28'20	07'28'26	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Parte superior izquierda aparece un plato de lomo de cerdo.	Sonido ambiente.
07'28'26	07'29'06	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Parte inferior izquierda aparece un plato de lentejas	Sonido ambiente.

			con carne, plátano y arroz.	
07'29'06	07'29'18	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Pantalla inferior derecha aparece un plato de chorizos con arepa.	Sonido ambiente.
07'29'18	07'32'17	Secuencia 5	Primer plano de unas manos que retiran el último plato que apareció.	Sonido ambiente.
07'32'17	07'34'22	Secuencia 5	Aparece un letrero en el que se lee 'Conocer su territorio'	Sonido ambiente.
07'34'22	07'35'04	Secuencia 5	Primer plano de asador que se abre.	Sonido ambiente.
07'35'04	07'37'23	Secuencia 5	Plano medio Gustavo Machado.	Full Gustavo Machado: A frutas (...) A mí Colombia me sabe a frutas.
07'37'23	07'41'03	Secuencia 5	Primer plano de asador que se cierra.	Sonido ambiente.
07'41'03	08'02'12	Secuencia 5	Plano medio Roberto Junguito.	Full Roberto Junguito: Esa diversidad de productos agrícolas lo da la altura sobre el nivel del mar. Con la altura sobre el nivel del mar, y el hecho de que Colombia sea un país con montañas, hace que a los diferentes niveles térmicos se den con mayor facilidad diferentes tipos de productos
08'02'12	08'27'18	Secuencia 5	Plano medio Rafael Mejía.	Full Rafael Mejía: El suelo colombiano tiene la diversidad de las temperaturas y las diversidad de las característica, porque va desde las series techo hacia las series turba hacia las series que son altas concentraciones de greda entonces es tan variado que eso ha permitido que en el país se produzca toda clase de alimentos y materias primas.

08'27'18	08'39'27	Secuencia 5	Plano medio Gustavo Machado.	Full Gustavo Machado: Claro, la variedad es la definición que yo le daría a Colombia porque tiene muchos climas, muchas variaciones, microclimas y ah, humedades. La humedad del pacífico es diferente a la humedad del caribe. Todos esas posibilidades climáticas son las que nos favorecen y las que nos permitirían tener una oferta extraordinaria de cantidades de productos americanos. Eso es lo que debemos hacer nosotros, pensar en lo nuestro.
08'39'27	08'42'15	Secuencia 5	Travelling de una carretera.	
08'42'15	08'44'19	Secuencia 5	Travelling pasando un puente.	
08'44'19	08'47'28	Secuencia 5	Plano general de la orilla de la carretera.	
08'47'28	09'12'27	Secuencia 5	Plano medio de Gustavo Machado.	
09'12'27	09'13'05	Secuencia 5	Pantalla divida en cuatro. Parte superior derecha aparece un plato de chicharrones con arepas.	Sonido ambiente.
09'13'05	09'13'13	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Parte superior izquierda aparece un plato de ajiaco.	Sonido ambiente.
09'13'13	09'14'01	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Parte inferior izquierda aparece un plato de carne con arroz.	Sonido ambiente.
09'14'01	09'14'19	Secuencia 5	Pantalla dividida en cuatro. Pantalla inferior derecha aparece un plato de huevos con tomate y cebolla	Sonido ambiente.
09'14'19	09'16'16	Secuencia 5	Primer plano de unas manos que retiran el último plato que apareció.	Sonido ambiente.
09'16'16	09'19'06	Secuencia 5	Aparece un letrero en el que se lee 'Recorrer sus regiones'	Sonido ambiente.
09'19'06	09'22'10	Secuencia 5	Primer plano de asador que se abre.	Sonido ambiente.
09'22'10	09'29'09	Secuencia 5	Plano medio Verónica de Ospina.	Full Verónica de Ospina: Me sabe a ajiaco, a patacón, a arroz con coco, me sabe a sancocho valluno.
09'29'09	09'30'29	Secuencia 5	Primer plano de asador que se cierra.	Sonido ambiente.

09'30'29	09'54'13	Secuencia 5	Plano medio de Juana Camacho.	Full Juana Camacho: No podemos hablar de una comida, comida colombiana, sino de muchas comidas colombianas. Y efectivamente Colombia es un país de regiones, tiene una historia muy larga de configuración regional¿verdad? Y de surgimiento de cocinas queeeeemmm que se desarrollaron en, podríamos decir, en relativo aislamiento las unas de las otras.
09'54'13	10'19'06	Secuencia 5	Plano medio de Lácides Moreno.	Full Lácides Moreno: La identifica la autenticidad, por qué, porque todas las nuestras cocinas regionales, te hablo desde luego de la verdadera cocina regional está hecha a base de productos del entorno es decir la naturaleza está más cerca al hombre, de lo que está ahora los grandes centros urbanos.
10'19'06	10'21'05	Secuencia 5	Plano de la espalda de un señor, sale a puestos de verduras en la plaza.	Sonido ambiente.
10'21'05	10'31'19	Secuencia 5	Plano medio de Julián Estrada.	Full Julián Estrada: La cocina colombiana no son treinta y dos cocinas por, correspondientes a treinta y dos departamentos, somos ocho, hay quienes dicen 7, 6, ocho grandes regiones culinarias.
10'31'19	10'32'00	Secuencia 6	Primer plano de unas manos que desgranar mazorca.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
10'32'00	10'32'12	Secuencia 6	Primer plano de una mano que arranca una papa de la tierra.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
10'32'12	10'32'24	Secuencia 6	Primer plano de unas manos que ponen papas en una balanza.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record

10'32'24	10'33'06	Secuencia 6	Primer plano de una mata de habas.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
10'33'06	10'33'18	Secuencia 6	Primer plano de una gallina enjaulada.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
10'33'18	10'34'00	Secuencia 6	Primer plano de unas manos que desgranar alverjas.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
10'34'00	10'34'12	Secuencia 6	Primer plano de una mano que muestra habas.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
10'34'12	10'34'24	Secuencia 6	Primer plano de unas manos que cogen fresas.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
10'34'24	10'35'06	Secuencia 6	Primer plano de unas manos que arrancan zanahoria de la tierra.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
10'35'06	10'36'00	Secuencia 6	Primer plano de unas manos que cortan carne.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
10'36'00	10'38'23	Secuencia 6	Primer plano de asador que se abre.	Sonido ambiente.
10'38'23	10'47'27	Secuencia 6	Plano medio Estrella de los Ríos.	Full Estrella de los Ríos: Colombia sabe a gloria. Sus postres sabes a gloria. Sus dulces. Sus chorizos saben a gloria.
10'47'27	10'50'58	Secuencia 6	Primer plano de asador que se cierra.	Sonido ambiente.
10'50'58	10'54'46	Secuencia 6	Plano general de personas caminando.	OFF: Hasta hace poco tiempo, no había existido un interés concreto por resaltar los valores de la cocina colombiana, ni por rescatar los rasgos históricos y culturales que heredó. Solamente desde el año pasado el gobierno empezó a implementar políticas en pro de la conservación de la comida colombiana.
10'54'46	10'56'58	Secuencia 6	Primer plano de un señor tomando café.	
10'56'58	10'58'17	Secuencia 6	Plano general de una cocina.	
10'58'17	10'59'42	Secuencia 6	Primer plano de una vajilla puesta en la mesa.	
10'59'42	11'01'28	Secuencia 6	Plano medio del Capitolio.	
11'01'28	11'03'14	Secuencia 6	Primer plano entrada del Ministerio de Agricultura.	Apoyos: sonido ambiente. Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
11'03'14	11'05'58	Secuencia 6	Primer plano de horno que se cierra.	
11'05'58	11'16'13	Secuencia 6	Plano medio Julián Estrada.	Full Julian Estrada: No sería

11'16'13	11'18'09	Secuencia 6	Primer plano de unas manos que lavan un plato en el río.	tanto un afán es parte del desconocimiento de la ausencia de unas políticas claras de que papel cumple la cocina en el acervo y en el patrimonio cultural colombiano a diferencia de otras manifestaciones que hoy tienen eh digamos importancia y hay políticas de estado alrededor de eso la cocina apenas estamos iniciando algo. Apoyos: sonido ambiente.	
11'18'09	11'19'41	Secuencia 6	Primer plano de una canasta de pan. Segundo plano de una familia comiendo tamal con chocolate.		
11'19'41	11'21'52	Secuencia 6	Plano general de un puesto de artesanías.		
11'21'52	11'24'05	Secuencia 6	Plano general entrada al Museo Casa Quinta de Bolívar.		
11'24'05	11'32'57	Secuencia 6	Plano medio de Julián Estrada.		
11'32'57	11'45'00	Secuencia 6	Plano medio Juana Camacho.	Full Juana Camacho: Es posible que haya eh acciones locales, departamentales, digamos de fomento, de salvaguardia, específicos ¿no? Para productos, usos o tradiciones.	
11'45'00	11'56'28	Secuencia 6	Plano medio Daniela Rodríguez.	Daniela Rodríguez: El patrimonio inmaterial abarca muchos campos, y uno de ellos es la cultura culinaria. En ese sentido desde el año pasado empezamos a formular una política para la salvaguardia de las cocinas tradicionales en Colombia. Con esa iniciativa lo que buscábamos era promover esas cocinas no desde algo muy puntal o un plato muy puntal sino todo es en general para reconocer la diversidad de las cocinas culturales de Colombia.	
11'56'28	11'58'02	Secuencia 6	Primer plano de unas manos que cortan carne y la ponen en un plato.		
11'58'02	11'59'05	Secuencia 6	Primer plano de una olla a la que le ponen una tapa.		
11'59'05	12'00'29	Secuencia 6	Primer plano de cuajada a la que le ponen melado.		
12'00'29	12'02'13	Secuencia 6	Primer plano de unas manos que agarran pan.		
12'02'13	12'09'42	Secuencia 6	Plano medio de Daniela Rodríguez.		
12'09'42	12'10'10	Secuencia 7	Primer plano de una olla presión.		Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'10'10	12'10'38	Secuencia 7	Primer plano de unas manos que cortan unos plátanos.		Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record

12'10'38	12'11'06	Secuencia 7	Primer plano de un tomate.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'11'06	12'11'34	Secuencia 7	Primer plano de unas manos que cortan pescado.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'11'34	12'12'02	Secuencia 7	Primer plano de manos que preparan tamales.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'12'02	12'12'30	Secuencia 7	Primer plano de un cuchillo que empuja cebolla de una tabla a un recipiente.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'12'30	12'12'58	Secuencia 7	Primer plano de una olla con chucula. Segundo plano dos personas probando de una olla.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'12'58	12'13'26	Secuencia 7	Primer plano de una olla que se mueve.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'13'26	12'13'54	Secuencia 7	Primer plano de sartén en la que se revuelve un guiso.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'13'54	12'14'22	Secuencia 7	Primer plano de como se muele el maíz.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'14'22	12'14'50	Secuencia 7	Primer plano de manos que revuelven una olla con chucula.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
12'14'50	12'16'52	Secuencia 7	Primer plano de pimentones. Segundo plano de una cocina.	OFF: A pesar de que el conocimiento culinario reside en la costumbre y en la práctica diaria, las tendencias económicas y el afán de la vida moderna han actuado en detrimento de la mesa colombiana. Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record.
12'16'52	12'18'31	Secuencia 7	Primer plano de una olleta y un cucharón.	
12'18'31	12'19'41	Secuencia 7	Primer plano de un plato. Segundo plano una mujer comiendo.	
12'19'41	12'20'42	Secuencia 7	Plano general de un hombre que pone verduras en una balanza.	
12'20'42	12'21'53	Secuencia 7	Primer plano de una niña que recibe un plato de unas manos de adulto.	
12'21'53	12'22'49	Secuencia 7	Primer plano de como se tapa una olla con tamales.	
12'22'49	12'24'30	Secuencia 7	Primer plano de unas manos que con un pan limpian el plato.	

12'24'30	12'35'43	Secuencia 7	Plano medio Lácides Moreno.	Full Lácides Moreno: El afán comercial, la cocina desplazada de su centro de gravedad que es la familia, hacia las cosas, el abandono en el que están hoy los hogares. Es que todo es desechable, los matrimonios duran 2 años, 3 años, tres meses, cualquier cosa, pero no se llega al asentamiento de crear el concepto familiar del gusto. Y lo más grave a mi modo de ver es que esa comida no solamente la olvida, sino que los nuevos muchachos que salen de cocina, para hablar de nueva cocina, adulteran las cocinas propias, lo que es peor. Apoyos: sonido ambiente.
12'35'43	12'38'56	Secuencia 7	Plano medio de una niña que come.	
12'38'56	12'40'19	Secuencia 7	Plano general de una familia que come.	
12'40'19	12'41'44	Secuencia 7	Plano general de una familia que come.	
12'41'44	13'02'05	Secuencia 7	Plano medio de Lácides Moreno.	
13'02'05	13'04'24	Secuencia 7	Plano medio Julián Estrada.	Full Julián Estrada: La cocina colombiana no tiene ningún reconocimiento, hay un gran desconocimiento de lo propio, hay vergüenza ajena en aquellos sectores donde la cocina colombiana debiera estar haciendo presencia tampoco existe. A la hora de querer hacer algo con lo nuestro no lo hacen.
13'04'24	13'06'20	Secuencia 7	Primer plano de unas manos que escogen pescado.	
13'06'20	13'07'53	Secuencia 7	Primer plano de unas manos pelando papa y una niña agarra la cáscara.	
13'07'53	13'09'58	Secuencia 7	Plano general de una familia que se sienta a la mesa.	
13'09'58	13'11'52	Secuencia 7	Paneo de una clase de cocina.	
13'11'52	13'13'22	Secuencia 7	Primer plano de unas pinzas que revuelven lengua.	
13'13'22	13'15'41	Secuencia 7	Primer plano de una cacerola en la que cae aceite.	
13'15'41	13'17'28	Secuencia 7	Primer plano de unas manos que ponen un plato de ajiaco.	
13'17'28	13'21'21	Secuencia 7	Plano medio Julián Estrada.	

13'21'21	13'45'01	Secuencia 7	Plano medio Estrella de los Ríos.	Full Estrella de los Ríos: No hay la iniciativa de hacer, vamos a reforzar entre todas las señoras del pueblo que hagan estas arepas y no las dejemos y no las vamos a dejar perder. Ese es un ejemplo que te pongo de todo lo que se pierde. Pero sí oyen con unas orejas así de grandes que les vamos a poner caviar de mentiras a las arepas porque eso es lo que se vende.
13'45'01	13'45'34	Secuencia 8	Primer plano de unos cubiertos que cortan el huevo.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'45'34	13'46'05		Primer plano de unas manos que le ponen limón al pescado.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'46'05	13'46'38		Primer plano de unos cubiertos que cortan pollo.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'46'38	13'47'10		Primer plano de unas manos que mueven un plato y una cuchara.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'47'10	13'47'42		Primer plano de unos cubiertos que cortan tomate.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'47'42	13'48'10		Primer plano de un plato con carne y arroz.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'48'10	13'48'42		Primer plano de unas manos que parten calado sobre un plato.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'48'42	13'49'14		Primer plano de unas manos que ponen crema de leche al ajiaco.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'49'14	13'49'45		Primer plano de unas lentejas revueltas con arroz.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'49'45	13'50'18		Primer plano de cubiertos que mueven la ensalada.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
13'50'18	13'50'54		Primer plano de unos cubiertos que cortan carne.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record

13'50'54	13'54'04		Primer plano de asador que se abre.	Sonido ambiente.	
13'54'04	13'56'02		Plano medio Daniela Rodríguez.	Full Daniela Rodríguez: Colombia sabe a diversidad.	
13'56'02	13'57'43		Primer plano de asador que se cierra.	Sonido ambiente.	
13'57'43	14'00'26		Plano general de la Plaza de Bolívar.	Off: Los esfuerzos del estado son apenas el inicio de la construcción de la identidad de la cocina, pero esto requiere de la participación de los colombianos como guardianes de los conocimientos propios de la tradición familiar y oral de la cocina. Parte de este rescate de identidad gastronómica, depende también del desarrollo de investigaciones sociales que estudien los distintos procesos que llevan a la creación de los platos con un carácter nacional. Fondo: Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record	
14'00'26	14'02'01		Plano general de dos personas moliendo maíz.		
14'02'01	14'03'43		Primer plano de una cacerola en la que se revuelve el guiso.		
14'03'43	14'05'21		Primer plano de unas manos de adulto y unas manos de niña que desmenuzan pollo.		
14'05'21	14'06'57		Paneo de libros en una biblioteca.		
14'06'57	14'08'27		Primer plano de un tamal.		
14'08'27	14'10'05		Primer plano de dos personas que almuerzan.		
14'10'05	14'12'31		Plano general de un fogón con varias ollas encima.		
14'12'31	14'14'15		Plano general de Lácides Moreno escogiendo unos libros.		
14'14'15	14'15'25		Plano medio de Juana Camacho leyendo un libro.		
14'15'25	14'17'01		Plano medio de Gustavo Machado leyendo un libro.		
14'17'01	14'18'09		Primer plano de un fogón encendido con una olla encima.		
14'18'09	14'19'28		Primer plano de huevos revueltos en una sartén.		
14'19'28	14'20'21		Plano medio de un señor sirviendo comida en un plato.		
14'20'21	14'21'13		Plano medio de Rafael Mejía.		Full Rafael Mejía: Colombia es un país privilegiado es un país que está en la zona tropical pero si usted compara el resto de países
14'21'13	14'22'55		Paneo de un paisaje.		
14'22'55	14'24'16		Plano general de una montaña.		

14'24'16	14'26'49		Paneo de dos montañas.	que están en el trópico no encuentra estas características que tiene Colombia entonces eso es lo que lo hace ver distinto es lo que lo hace producir esta variedad de productos.
14'26'49	14'42'10		Plano medio Rafael Mejía.	
14'42'10	15'15'18		Plano medio Lácides Moreno.	Full Lácides Moreno: Así como tu conservas los poemas de un autor, o un gran relato de García Márquez, o la música, conservarlo es autenticidad. Ahora, soy consciente de que los tiempos cambian, los gustos cambian, entonces un buen profesional, un buen chef, una persona que esta junto al fogón puede crear cosas, pero racionalmente.
15'15'18	15'34'47		Plano medio Verónica de Ospina.	Full Verónica de Ospina: Es parte del patrimonio colombiano, es parte de la cultura colombiana, la cocina como cualquier otro campo de la vida... mejor dicho la cocina es parte de la cultura de los pueblos, no puede estar en el último lugar.

15'34'47	16'26'57		Plano medio Juana Camacho.	Full Juana Camacho: Uno de los elementos identitarios más importantes es la comida. Por que la gente se identifica con lo que come y la comidas e eeee, digamos uno de los elementos primarios alrededor de los cuales no sólo uno aprende la cultura, porque se la van enseñando a uno con lo que lo alimentan, con lo que le dan de regalo, con lo que lo incentivan o no a comer. Ahí se tejen relaciones afectivas profundas, se tejen relaciones sociales, dentro de la familias, con los pares, en la escuela eee y si van creando unos afectos también, muy importantes y unas formas de identificación con ingredientes con productos, con platos, con preparaciones ¿verdad? Con tradiciones alimentarias o culinarias.
16'26'57	16'29'01		Primer plano de unos huevos que se ponen en un plato.	Off: La cocina es un rasgo fundamental y característico de la identidad de un pueblo. La producción agrícola, la actividad económica, la alimentación y el entorno familiar son espacios de interacciónn fundamentales en el desarrollo social de una agrupación y que de una u otra forma se relacionan con el repertorio culinario del país. En este momento, la cocina colombiana viene siendo objeto de interés por parte del estado, de los científicos sociales, de las instituciones culturales y de
16'29'01	16'30'42		Plano medio de un señor sacando pollo de una olla.	
16'30'42	16'32'10		Primer plano de unas zanahorias. Segundo plano un hombre recogiendo zanahorias.	
16'32'10	16'33'26		Primer plano de una mujer que recibe plata.	
16'33'26	16'34'34		Primer plano de un guiso hirviendo.	
16'34'34	16'35'42		Primer plano de dos niños jugando con algunos ingredientes.	
16'35'42	16'37'06		Primer plano de una canasta de pan. Segundo plano de una familia	

			comiendo tamal con chocolate.	otras áreas pero hasta ahora Colombia no defina su sabor. Apoyos: sonido ambiente. Fondo: Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record
16'37'06	16'38'36		Primer plano de una niña leyendo. Segundo plano un hombre pela papas.	
16'38'36	16'39'22		Plano general de una cuadra de edificios.	
16'39'22	16'40'18		Profundidad de campo con dos postres.	
16'40'18	16'41'19		Profundidad de campo con dos postres.	
16'41'19	16'42'16		Primer plano de una torta que se corta con un cuchillo.	
16'42'16	16'43'02		Primer plano de pan. Segundo plano hombre desayunando.	
16'43'02	16'44'13		Primer plano de manos de una niña que agarran un pandebono.	
16'44'13	16'47'09		Primer plano de cocos y limones. Segundo plano una cocina.	
16'47'09	16'48'10		Paneo del Palacio de Lievano.	
16'48'10	16'49'08		Primer plano de unas manos que pasan las hojas de un libro.	
16'49'08	16'50'10		Plano general de un corredor con puestos de artesanías.	
16'50'10	16'51'43		Plano general de un baile típico.	
16'51'43	16'51'17		Primer plano de una parrilla con el fogón prendido.	
16'51'17	17'33'01		Primer plano de carbón encendido.	Canción: Graceful background music de la agrupación Akashic Record

## **12. Listas de créditos:**

Documental producido por:  
Laura Catalina García Mera.  
Juanita Solanilla Macareno.

Asesoría:  
Sandra Lucía Ruíz Moreno.

Locución:  
Adriana Alzáte Echeverry.

Con la colaboración especial de:  
Juan Felipe Rodríguez Borráez.  
Carlos Gustavo Rodríguez Salcedo.  
Javier Leonardo Salguero Velásquez.  
Ginna Santisteban Calderón.  
Sergio Andrés Rodríguez Sarmiento.  
Tatiana Arango Montillo.  
Familia García Mera.  
Familia Solanilla Macareno.

Concepto gráfico:  
David Esteban Ramírez.

Agradecimientos:  
Juana Camacho.  
Verónica de Ospina.  
Estrella de los Ríos.  
Julián Estrada.  
Roberto Junguito.  
Gustavo Machado.  
Rafael Mejía.  
Lácides Moreno.  
Daniela Rodríguez.  
Luis Carlos Segura.  
Familia Rodríguez Borraéz.  
Academia de Cocina Verde Oliva.  
Museo Casa Quinta de Bolívar.  
IPES.  
Plaza de mercado 12 de octubre.  
Plaza de mercado 7 de agosto.  
Endulza tu paseo.  
Restaurante 'Estrella de los Ríos'

Restaurante 'Los Cauchos'  
Restaurante 'Quearepaenamorate'  
Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.  
Ministerio de Cultura.  
Sociedad de Agricultores de Colombia.  
Fasecolda.  
Fenalco.

### 13. Anexos de contratos y cesión de derechos de autor

Formato de cesión de derechos

## Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, JUANA CAMARAO identificado con cédula de ciudadanía # 31 908 110 de CAI, en mi condición de entrevistado, autorizo a: JUANITA GONZALEZ / LAURA GARCIA (nombre contratista) dentro del proyecto TESIS DE GRADUADA de U. ROSARIO (producción, coproducción) audiovisual de UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa), denominado CA QUE SABE COLOMBIA? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: CA QUE SABE COLOMBIA? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa). Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter CULTURAL (comercial / cultural) y será difundido por / en SECTORES ACADÉMICOS (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

  
c.c. 31 908 110



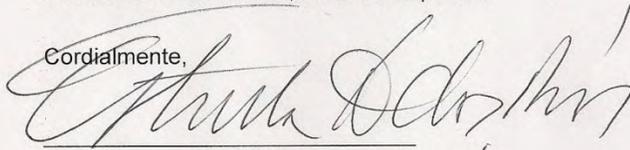
## Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Estrela de los Ríos identificado con cédula de ciudadanía # 33.117684 de \_\_\_\_\_, en mi condición de entrevistado, autorizo a: \_\_\_\_\_ (nombre contratista) Laura García / Juanita Salanilla dentro del proyecto Tesis de grado de U. Rosario (producción, coproducción) audiovisual de Universidad del Rosario (nombre de la empresa), denominado ¿A qué sabe Colombia? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: ¿A qué sabe Colombia? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por Universidad del Rosario (nombre de la empresa). Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a Universidad de Rosario (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter Cultural (comercial / cultural) y será difundido por /en Sectores académicos (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,



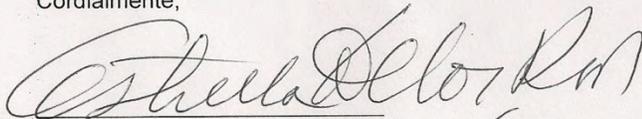
C.C. 33117684

## Contrato de autorización de grabación en locación

Yo, Estrella de los Ríos con cédula de ciudadanía # 33.117.684 de \_\_\_\_\_ en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: Estrella de los Ríos Restaurante ubicado en la dirección: Calle 26d # 4-50, autorizo a: (nombre del contratista) Laura García/ Juanita Solanilla dentro del proyecto de Tesis de grado (producción, coproducción) audiovisual del Universidad del Rosario (información de la empresa) denominado ¿A qué sabe Colombia? (nombre del programa) y cuyo título del capítulo es: ¿A qué sabe Colombia? para que utilice la locación Estrella de los Ríos Restaurante con el fin de adelantar la grabación del Documental (clase de producción). El contratista (director del programa), se encargará de entregar la locación en las mismas condiciones en que fue prestada.

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario.

Cordialmente,



Representante legal  
C.C. 33 117 684

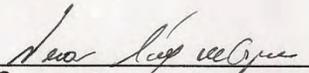
## Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, VERÓNICA DE OJANA identificado con cédula de ciudadanía # 41647516 de BOGOTÁ, en mi condición de entrevistado, autorizo a: \_\_\_\_\_ (nombre contratista) LAURA CATALINA GARCÍA dentro del proyecto TESIS DE GRADO de UNI. ROSARIO (producción, coproducción) audiovisual de UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa), denominado \_\_\_\_\_ (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: \_\_\_\_\_ para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa). Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter CULTURAL (comercial / cultural) y será difundido por / en ESPACIOS ACADÉMICOS (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

  
C.C. 41647516 B g n c .

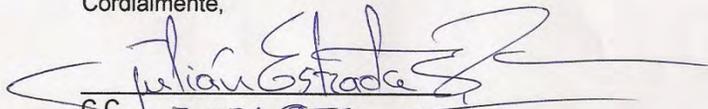
## Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Julian Estrada identificado con cédula de ciudadanía # 3.351.956 de Medellín, en mi condición de entrevistado, autorizo a: (nombre contratista) Laura García / Juanita Solanilla dentro del proyecto Tesis de Grado de U. Rosario (producción, coproducción) audiovisual de Universidad del Rosario (nombre de la empresa), denominado ¿A qué sabe Colombia? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: ¿A qué sabe Colombia? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por Universidad del Rosario (nombre de la empresa). Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a Universidad del Rosario (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter Cultural (comercial / cultural) y será difundido por /en sectores académicos (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

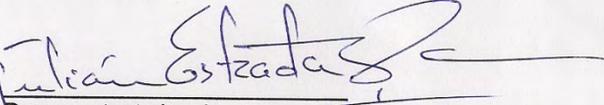
  
C.C. 3.351.956

## Contrato de autorización de grabación en locación

Yo, JULIAN ESTRADA con cédula de ciudadanía # 3.351.956 de MEDELLÍN en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: RESTAURANTE QUEAPARAENATORALTE ubicado en la dirección: PARTIDAS DE LA FE ENTRADA AL RETIRO, autorizo a: (nombre del contratista) LAURA GARCIA Y JUANITA GONZALEZ dentro del proyecto de ¿A QUE SABE COLONIA? (producción, coproducción) audiovisual del UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (información de la empresa) denominado ¿A QUE SABE COLONIA? (nombre del programa) y cuyo título del capítulo es: ¿A QUE SABE COLONIA? para que utilice la locación RESTAURANTE QUEAPARAENATORALTE con el fin de adelantar la grabación del DOCUMENTAL (clase de producción). El contratista (director del programa), se encargará de entregar la locación en las mismas condiciones en que fue prestada.

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario.

Cordialmente,



Representante legal

cc. 3.351.956 - Med.

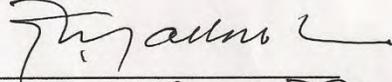
## Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, GUSTAVO MACHADO L. identificado con cédula de ciudadanía # 17015262 BTA de BOGOTÁ, en mi condición de entrevistado, autorizo a: LAURA GARCIA Y JUANITA JUANILLA (nombre contratista) dentro del proyecto TESIS DE GRADO de U. ROSARIO (producción, coproducción) audiovisual de UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa), denominado ¿A QUE SABE COLOMBIA? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: ¿A QUE SABE COLOMBIA? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa). Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter CULTURAL (comercial / cultural) y será difundido por / en SECTORES ACADÉMICOS (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

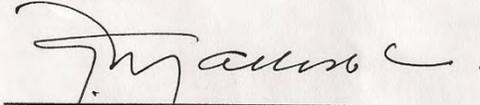
  
C.C. 17015262 BTA,

## Contrato de autorización de grabación en locación

Yo, GUSTAVO MACHADO L. con cédula de ciudadanía # 17015262 de BOGOTÁ en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: LOS CAUCHOS ubicado en la dirección: CAJIE 26B # 3A-20, autorizo a: (nombre del contratista) Laura García / Juanita Solanilla dentro del proyecto de TESIS DE GRADO (producción, coproducción) audiovisual del U: DEL ROSARIO (información de la empresa) denominado ¿A qué sabe Colombia? (nombre del programa) y cuyo título del capítulo es: ¿A qué sabe Colombia? para que utilice la locación Los Cauchos con el fin de adelantar la grabación del Documental (clase de producción). El contratista (director del programa), se encargará de entregar la locación en las mismas condiciones en que fue prestada.

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario.

Cordialmente,



Representante legal  
C.C. 17.015.262 BTA

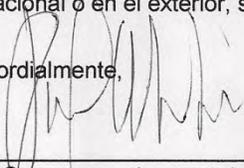
## Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Rafael Mejía Lopez identificado con cédula de ciudadanía # 19076041 de BOG, en mi condición de PIE.SOL entrevistado, autorizo a: Laura García / Juanis Salgado (nombre contratista) dentro del proyecto TELE OSORNO de UNIVERSO (producción, coproducción) audiovisual de Universidad del Rosario (nombre de la empresa), denominado ¿A qué sabe Colombia? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: ¿A qué sabe Colombia? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por Universidad de Rosario (nombre de la empresa). Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a Universidad del Rosario (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter académico (comercial / cultural) y será difundido por / en sectores académicos (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

  
C.C. 19076041 BOG

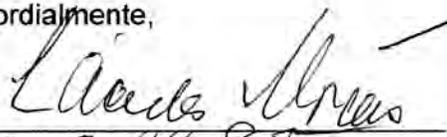
## Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, LACYDES MORENO identificado con cédula de ciudadanía # 17.114.855 de Bogotá, en mi condición de entrevistado, autorizo a: Laura Garcia (nombre contratista) dentro del proyecto A que sabe Colombia (producción, coproducción) audiovisual de TRABAJO DE GRADO (nombre de la empresa), denominado ¿A que sabe Colombia? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: ¿A que sabe Colombia? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por Universidad del Rosario (nombre de la empresa). Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a Universidad del Rosario (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter cultural (comercial / cultural) y será difundido por / en sectores académicos (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

  
C.C. 17.114.855

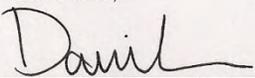
## Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, DANIELA RODRIGUEZ URIBE identificado con cédula de ciudadanía # 52865139 de BOGOTÁ, en mi condición de entrevistado, autorizo a: \_\_\_\_\_ (nombre contratista) JUANITA SOLANILLA dentro del proyecto Tesis de Grado de U. Rosario (producción, coproducción) audiovisual de Universidad del Rosario (nombre de la empresa), denominado ¿A qué sabe Colombia? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: ¿A qué sabe Colombia? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por Universidad del Rosario (nombre de la empresa). Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a Universidad del Rosario (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter CULTURAL (comercial / cultural) y será difundido por / en sectores académicos (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

  
C.C. 52'865.139.

## Contrato de autorización de grabación en locación

Yo, Pilar García Bolívar con cédula de ciudadanía # 20470975 de Chía en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: Endulza tu Paseo ubicado en la dirección: Km 14 carretera central del norte, autorizo a: (nombre del contratista) Juanita Sabujilla Macareño dentro del proyecto de Identidad Easana (producción, coproducción) audiovisual del Universidad del Rosario (información de la empresa) denominado Identidad Easana (nombre del programa) y cuyo título del capítulo es: \_\_\_\_\_ para que utilice la locación \_\_\_\_\_ con el fin de adelantar la grabación del \_\_\_\_\_ (clase de producción). El contratista (director del programa), se encargará de entregar la locación en las mismas condiciones en que fue prestada.

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario.

Cordialmente,

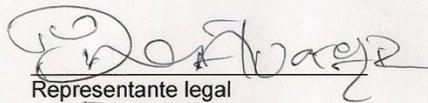
  
Representante legal  
C.C. 20 470 975

## Contrato de autorización de grabación en locación

Yo, DINA ISABEL ÁLVAREZ ROMERO con cédula de ciudadanía # 38.21.288 de IBAGUÉ en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: CASA NUEVO MUNDO DE PAVAL ubicado en la dirección: CALLE 20 # 291 ESTE, autorizo a: (nombre del contratista) JUANITA SUAREZ dentro del proyecto de DOCUMENTAL (producción, coproducción) audiovisual del GASTRONOMIA (información de la empresa) denominado DOCUMENTAL (nombre del programa) y cuyo título del capítulo es: DOCUMENTAL GASTRONOMIA, para que utilice la locación CASA NUEVO MUNDO DE PAVAL con el fin de adelantar la grabación del DOCUMENTAL (clase de producción). El contratista (director del programa), se encargará de entregar la locación en las mismas condiciones en que fue prestada.

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario.

Cordialmente,

  
Representante legal  
C.C. 38.21.288

## Contrato de cesión derechos de imagen

### (menor de edad)

Yo, Piedad Echeverría Solanilla identificado con cédula de ciudadanía # 52'698.999 de Bogotá, en mi condición de padre, madre o tutor del entrevistado, Samuel Echeverría autorizo a: Juanita Solanilla / Laura García (nombre contratista) dentro del proyecto Tesis de grado (producción, coproducción) audiovisual de Universidad del Rosario (nombre de la empresa), denominado ¿A qué sabe Colombia? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: ¿A qué sabe Colombia? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar la imagen de \_\_\_\_\_ en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por Universidad del Rosario (nombre de la empresa).

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a Universidad del Rosario (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter cultural (comercial / cultural) y será difundido por / en soportes académicos (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

Piedad Echeverría  
C.C. 52'698.999

## Contrato de cesión derechos de imagen (menor de edad)

Yo, Ricardo Echeverri Salanilla identificado con cédula de ciudadanía # 52.698.999 de Bogotá, en mi condición de padre, madre o tutor del entrevistado, Sara Echeverri autorizo a: Juanita Salanilla / Laura García (nombre contratista) dentro del proyecto Tesis de grado (producción, coproducción) audiovisual de Universidad del Rosario (nombre de la empresa), denominado ¿A qué sabe Colombia? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: ¿A qué sabe Colombia? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar la imagen de \_\_\_\_\_ en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por Universidad del Rosario (nombre de la empresa).

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a Universidad del Rosario (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter cultural (comercial / cultural) y será difundido por / en sectores académicos (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

Ricardo Echeverri  
C.C. 52.698.999

## Contrato de cesión derechos de imagen (menor de edad)

Yo, RAÚL ADRIÁN GARCÍA MERA identificado con cédula de ciudadanía # 791943076 de BOGOTÁ, en mi condición de padre, madre o tutor del entrevistado, SUSANA GARCÍA PORRAS autorizo a: (nombre contratista) JUANITA SOLANILLA / LAURA CATALINA GARCÍA dentro del proyecto TESIS de GRADO (producción, coproducción) audiovisual de UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa), denominado LA QUE SABE COLOMBIA? (nombre del programa), y cuyo título del capítulo es: LA QUE SABE COLOMBIA? para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar la imagen de SUSANA GARCÍA PORRAS en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa).

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a UNIVERSIDAD DEL ROSARIO (nombre de la empresa).

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter CULTURAL (comercial / cultural) y será difundido por/en SECTORES ACADÉMICOS (medio de difusión) y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

  
\_\_\_\_\_  
C.C. 791943076 BTA —