

Paladar Vallecaucano

Una exploración de la gastronomía de Santiago de Cali



UNIVERSIDAD DEL ROSARIO

Tesis de grado

Autor: Nicolás Guevara

Dirigido por: Diana Melo Espejo

Universidad del Rosario

Escuela de Ciencias Humanas - Periodismo y Opinión Pública

Mayo de 2020



Exploración de la gastronomía de Santiago de Cali

Índice

Paladar Vallecaucano

Una exploración de la gastronomía de Santiago de Cali

Agradecimientos

Introducción. ¿Turismo gastronómico?

Prefacio. Mestizaje alimenticio

Capítulo 1. Gastronomía autóctona: la ruta de lo popular a lo reconocido

1.1. Hijos del frito

1.2. Rellena dominical

Capítulo 2. Cali como cocina de convergencia

2.1. Costumbre de picar

2.2. Calderos del Pacífico

Capítulo 3. Modernización gastronómica: innovación en las cocinas vallunas

3.1. Cholado: la innovación prístina

3.2. Cocina de autor: las nuevas apuestas interinas

Conclusión. La naciente apuesta de turismo gastronómico en la región

Agradecimientos

A mis dos abuelas, quienes se encargaron de enseñarme que comer va más allá del simple acto de colocar alimentos en nuestros paladares. Fueron ellas, precisamente, las encargadas de introducirme en el fantástico mundo culinario para degustar cada detalle que compone un almuerzo.

A mis increíbles padres y a mi hermano, puesto que no pude haber sido más afortunado. Gracias por el apoyo sin límites. Por la confianza, por el esfuerzo, el sacrificio y el amor. Por ser guías dentro de nuestra tierra y mostrarme el camino a recorrer por entre las cocinas vallecaucanas.

A José Alonso Zambrano. Por ser el mejor compañero de viajes y el más talentoso artista a la hora de plasmar mis ideas en bellos dibujos. Todas las ilustraciones que encontrarán adelante fueron obra de su inmensa creatividad.

A Diana Melo Espejo, la directora de tesis más paciente, cómplice, y amigable. Compartir esta investigación con ella fue uno de los momentos de mi vida académica que recordaré con mayor alegría y gratitud. Junto a ella la tesis se sintió como una aventura agradable.

Esto es por y para todas y todos ustedes.

Introducción. ¿Turismo gastronómico?

¿Turismo gastronómico? ¿Eso se come? Dentro de la inmensa gama de opciones que brinda el auge viajero de este siglo, el turismo gastronómico es una de las candidatas con mayor popularidad, pero al mismo tiempo con menor protagonismo explícito; pasando muchas veces inadvertida como una oferta turística que debería darse naturalmente en cualquier destino viajero. ¿Por qué? Como explica S. Oliveira en *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino* en ocasiones, dando como ejemplo el caso de Portugal, la gastronomía es un fuerte detonante turístico que motiva e invita al público foráneo a conocer el país. Sin embargo, señala que son pocos los modelos de estudio que sitúan a la gastronomía como un importante atractivo dentro del mercado y, por ende, son escasas las dinámicas que permiten utilizar esto como herramienta para acopiar más visitantes.

La cartografía culinaria nacional posee relaciones culturales entre la población y sus platillos característicos, dando importancia a los procesos, los saberes de tradición oral y escrita que han cultivado recetas autóctonas, y los mismos procesos de preparación, emplatado y degustación de los alimentos. Todo esto articulado como un universo culinario muy identitario del país. Colombia, como país mestizo, posee un atractivo desde la gastronomía que le hace idóneo para explotar este potencial. Bien lo explica Olga Mantilla en su libro *La buena mesa colombiana: pretexto para el turismo*, no hay estudios que den suficiente fuerza a dicha hipótesis cada vez más sonada sobre, precisamente, la cocina colombiana y su potencial como catalizador turístico de la expansión en el mercado que vive el país tras la firma del acuerdo de paz.

Durante el primer semestre de 2019 el turismo en Colombia creció en un 3,4%. Santiago de Cali se ubicó como la cuarta capital más visitada por los extranjeros, manteniendo una tendencia que desde el 2016 se ha sostenido. ¿Cuál es el atractivo turístico que ofrece la región? En contraste con sectores más segmentados, (como es el caso del Amazonas, emergiendo a través del ecoturismo, o la Costa Caribe enfrascada en un exitoso modelo de turismo tradicional) Cali lo ofrece todo sin concretarse en una apuesta única, específica.

La Secretaría de Turismo de Cali señaló en 2018 que la capital es una ciudad en donde es posible disfrutar de la cultura, la música y la danza, la gastronomía y la historia. Esta presentación, aunque trate de abarcar todos los valores posibles, puede caer en ser demasiado general sin resaltar ningún elemento por encima de los demás. Este libro busca explorar la gastronomía vallecaucana desde sus raíces culturales, sociales e históricas para determinar si es posible un modelo turístico fortalecido a través de la gastronomía. Así, entre los olores de sus calderos y los vistosos colores de sus frutas, cada relato entrevera una ruta que cualquier turista, foráneo o nativo, puede recorrer en cuestión de un par de

días, en donde el viento y la mar son únicamente el sonido de los cubiertos golpeando acezantes entre sí por el último bocado de chuleta valluna.

¿Por qué Cali? ¿Por qué la gastronomía del Valle del Cauca? A pesar de que Colombia sea un país de cultura mestiza y en general sus cocinas representen fervientemente dicho sincretismo, en la región valluna su fusión es más evidente. Una fragua que se consolida desde las manos negras que mantienen vigente la herencia africana, mezcladas con el conocimiento y el simbolismo que se rescatan hasta hoy en día de la Colonia y la cultura ibérica. Sin dejar de lado, como sucede en otras cocinas del país, la sobresaliente vertiente indígena que encausa sus recetas y sus tradiciones alimenticias. La cocina valluna es, bajo todas estas premisas, una de las más ricas, nutridas y tradicionales, como bien lo afirmaba el maestro culinario German Patiño Ossa.

En esta serie de crónicas, usted, como lector, podrá encontrar relatos sobre las recetas que alimentan el saber vallecaucano. Cada capítulo está orientado a través de tres ejes que pretenden contestar la pregunta de ¿en qué medida puede considerarse la ciudad de Cali como un destino de turismo gastronómico? Así, viendo como la mayor parte de sus recetas tienen un origen popular, explorando dicha vertiente afrodescendiente e indígena, y revisando los retos contemporáneos que enfrenta el sector, se encontrará dando vueltas por la ciudad alegre y salsera que ha sido descrita de muchas formas, pero poco desde los ojos de su sazón y sus cocinas.

A lo largo de cada crónica podrá encontrar un conjunto de códigos QR que pretenden enriquecer su experiencia en la exploración de esta ruta gastronómica. Así, escaneando el código con la cámara de su teléfono celular podrá encontrar la ruta que abordé para dicha exploración junto con la recomendación sobre el medio de transporte que debería emplear para llegar, sacándole el máximo provecho a recorridos que podrá emprender a pie para toparse con las sorpresas que ofrece el camino. De igual forma, al final del prefacio encontrará el código que identifica la *playlist* sugerida con la que esta guía promete introducirlo de lleno a las sensaciones que cada rincón vallecaucano ofrece para usted.

Cabe resaltar que esta no es una guía de viajes compleja en donde encontrará una ruta exhaustiva que puntalice cada uno de los sectores de la ciudad. Al contrario, se plantea como una aproximación al intrincado mundo gastronómico que ofrece esta capital. Como un primer esbozo de turismo gastronómico, esta serie de crónicas invitan al lector a realizar un recorrido breve en la capital del Valle del Cauca cuyo tiempo no debería exceder tres días para ser completada, aunque ello dependa del ritmo que usted como viajero desee llevar. La mesa está puesta, la mochila lista para viajar y Cali, como destino turístico predilecto, a la espera para verse descubierta en cada calle, a través de cada plato.

Apartado teórico

El turismo del siglo XXI, según señala Francisco Palomeque (2015), exhibe relaciones dinámicas de apropiación del espacio geográfico, de movilidad social y redescubrimiento de la cultura como capital de la globalización. Es ante tal óptica en donde, por primera vez en la historia de la humanidad, es posible afirmar, del modo en que lo hace Horst W. Opaschowski (2015), que la actividad turística está al alcance de cualquier individuo a pesar de la clase social, el género, o la raza, describiendo un crecimiento que a simple vista pareciera exceder todo límite estadístico trazado a finales de los noventa, cuando los primeros estudios indicaban el auge de esta industria; dicho fenómeno social se tradujo en las escuelas geográficas y hoteleras como *turismo de masas*. El *turismo de masas*, tal como lo explica Bertram M. Gordon (2002), es la expansión de la actividad turística alcanzando a las clases medias y bajas, quienes tradicionalmente, y desde el surgimiento de esta actividad en 1850, estuvieron poco integradas en el mercado, alcanzando la posibilidad de que todos puedan viajar bajo la idea de “descubrir un nuevo mundo” ante el ánimo de explorar lo bello, lo nuevo, lo exótico o lo llamativo por las facilidades de un transporte abaratado.

Sin embargo, la exploración de un mundo que cada día está más al alcance de todos sus habitantes, conduce a retos profundos de la industria turística y hotelera. Retomando los postulados de Opaschowski (2015), el turista del siglo XXI visita un destino no más de un par de veces y se siente aburrido ante lo convencional, fascinado por la mercadotecnia de venta de destinos más exóticos y menos comunes. El turismo tradicional, descrito por Reyna Ibañez e Ismael Ángeles (2012), de playa, sol y mar, se ha visto desplazado por la diversificación de los viajes, adaptándose a un mercado actualizado en donde cada región explota sus capacidades y es posible hablar de una oferta turística especializada: para cada tipo de viajero, existe un destino que ofrece sus exigencias y satisface sus necesidades particulares. Dentro de tal perspectiva es posible empezar a hablar de turismo cultural, metropolitano, de aventura, ecoturismo, tradicional y, dentro de muchos más, gastronómico, para el caso de estudio en cuestión.

La gastronomía, descrita por Rubia G. Mascarenhas y José Manoel Gândara (2010), es una expresión trascendental del estilo de vida que excede en todo sentido el simple acto de alimentarse por necesidad biológica. Los autores plantean que, entendiendo la comida y toda la dimensión que le compone, es posible comprender cómo esta se integra en el menú contemporáneo de la oferta turística: visitar un destino se convierte en un contacto directo con las costumbres que construyeron los platos típicos, la mezcla de sabores, la combinación de preparaciones y experiencias al consumidor, integran y enuncian la base del turismo gastronómico. Ante tal escenario, es posible, e incluso necesario, generar propuestas concretas de consolidación de destinos con un atractivo gastronómico. Tal es el

caso de Genoveva Millán, Emilio Morales y Leonor Pérez (2014), quienes construyen una serie de rutas en torno a los alimentos españoles, recorriendo Andalucía, proponiendo como tesis fundamental que el mundo atraviesa el ambiente propicio para otorgar a la gastronomía el papel clave como catalizador de experiencias en la actividad turística local, nacional e internacional.

Para el caso colombiano, la industria describe una alta gama de posibilidades todavía no explotadas y que, por cuestión del conflicto armado, permanecieron como un recurso ineficaz para el país, según Natalia Álvarez (2018). Así como se piensa regiones como La Guajira, para un turismo étnico, o el Amazonas, como joya del ecoturismo (Álvarez, 2018), ¿qué ocurre con zonas como el Valle del Cauca? La gastronomía, como bien lo señalan Mascarenhas y Gandaras (2015), representa pautas culturales que hablan sobre la trayectoria histórica de una sociedad. En ese sentido, el Valle del Cauca expresa, en sus costumbres conservadas, en su herencia cultural reproducida, una fuerte riqueza gastronómica que va desde platillos y aperitivos como la morcilla guisada o la chuleta valluna, a preparaciones más elaboradas como el insigne manjar blanco, y que todas estas gozan del potencial autóctono que Millán, Morales y Pérez descubrieron con los productos típicos andaluces para su caso en cuestión.

Lina María Restrepo (2017) reseña aquel juego e intercambio histórico en donde los alimentos se integran para consolidar la variedad gastronómica mencionada. Es así como en una integración esencial de la cultura del pacífico, de raíces africanas, se vierte en las bases coloniales de España, con alta incidencia andaluza, para marcar el matiz de la cocina del Valle del Cauca: hablar de su gastronomía es pensar la sazón criolla a través del uso del plátano, el maíz, la fruta, la yuca y el dulce de la caña, con la sobriedad de las carnes y los lácteos, y el pescado. Dicha mezcla, explica Restrepo, potenció en la región el intercambio de factores ambientales, sociales, culturales o económicos para la consolidación de un paladar variado e incluso exuberante.

Partiendo de dichas premisas, este trabajo pretende explorar y redescubrir la ciudad de Santiago de Cali, capital del Valle del Cauca, bajo una mirada que recorra sus zonas según los platos típicos que identifican cada sector, a través del eje de lo tradicional, lo típico y lo turístico de la comida vallecaucana. La ciudad de Santiago de Cali reúne en sí misma la concentración de dicha herencia descrita por Restrepo (2017) al ser el lugar de encuentro entre ambos ejes de esta cultura. Por tanto, esta investigación recorrerá la pregunta de ¿en qué medida puede considerarse la ciudad de Cali como un destino de turismo gastronómico?

Este trabajo es necesario dado que en la actualidad existe una enorme carencia de productos académicos de profundidad en donde se discuta el tema de la gastronomía como

eje identitario o turístico de Colombia y menos aún en el ámbito regional para el caso del Valle del Cauca, y, por tanto, destinos como este pueden llegar a pasar desapercibidos o ser subvalorados. A diferencia de lo que ocurre en el mercado internacional, donde países como España cuentan con una larga serie de trabajos como el de De la Torre, Fernández y Naranjo (2014), entendiendo la necesidad de un turismo especializado para la región y explotando las capacidades gastronómicas para aplicar esto, Colombia no posee dicha segmentación. En el 2017, según cifras del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia creció un 28% en dicha actividad, alcanzando un total de 6.500.000 turistas que, puesto en comparación con las cifras previas a los inicios del acuerdo de paz, corresponden a un aumento del 150% cuando no se lograban aún los dos millones de visitantes al país. Cifra que durante 2019 no solo se mantuvo en crecimiento, sino que además encontró como focalizar públicos cada vez más variados, abriendo sus puertas al sector visitante asiático con las nuevas relaciones bilaterales fortalecidas.

La cocina es el lenguaje del periodismo gastronómico. A través de exponentes claves, e implícitos, como el chef Anthony Bourdain, el oficio ha demostrado ser mucho más que la crítica gastronómica usual que se tiene como referente desde el siglo XIX con el papel de Alexandre Grimod de la Reyniere como el primer crítico. En materia de investigación periodística especializada dentro de este campo de estudio ambas vertientes se mezclan. De acuerdo con lo que explica Sara Iglesias Castelló (2018) en su texto *Periodismo o publicidad: el caso del turismo gastronómico en las secciones de viaje de la prensa digital* el reto que enfrenta el periodismo contemporáneo es el de profundizar en sus productos y alejarse únicamente de los relatos que generen un aspecto de publrreportaje.

En cuanto a la metodología, el presente trabajo responde a una investigación exploratoria, en la medida en que pretende un acercamiento al objeto de estudio por medio del cual se logre generar una propuesta respecto a un tema poco estudiado, como en este caso lo es el turismo y la gastronomía del Valle del Cauca. Por tanto, se consideró que el enfoque cualitativo en las técnicas de investigación será de mayor pertinencia dado que, como señalan Taylor y Bogdan (1987) en *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*, las técnicas cualitativas permiten un enfoque de inserción del investigador en el campo de estudio que combine su acercamiento y su experiencia propia con la realidad objetiva que descubre.

Por otro lado, este trabajo se definió como una investigación no experimental en tanto no se alterará el objeto de estudio para la recolección de información. Además, se trata de una investigación transversal dado que, a pesar de que buena parte de la información consultada y la producción intelectual que se contrastó refiere a años anteriores, se estará trabajando con la ciudad del presente y bajo las lógicas turístico-culturales de la actualidad. La crónica estará enriquecida por el acompañamiento ilustrado de los platillos que

cimientos la investigación, para poder generar un gran relato que aborde todos los puntos posibles en la dinámica sensorial.

De la mano con lo establecido hasta el momento en este apartado, hablaremos brevemente de las técnicas de investigación propuestas en relación con cada uno de los objetivos específicos propuestos. Para el primer objetivo, que pretende reconstruir la historia de los principales platos distintivos de la cultura gastronómica de la capital, se parte de una revisión de documentos y archivos desde donde se tiene una noción general de los platillos que han consolidado aquel espectro culinario.

Para llenar el vacío teórico evidenciado y generar la reconstrucción propuesta, se utilizará como técnica de investigación la entrevista de profundidad, que, retomando nuevamente a Taylor y Bogdan (1987) debe ser la piedra angular que articule la percepción del investigador sobre el campo y la realidad objetiva de dicho objeto de estudio. Así, por medio de una serie de preguntas, generar un mayor entendimiento que venga de las personas directamente relacionadas con el objeto de estudio o que en su defecto hagan parte de tal objeto.

El acercamiento a la información se dará, además, valiéndose del saber empírico en donde los ciudadanos saben que comer sancocho de pescado en la Galería de la Alameda, por ejemplo, puede estar más recomendado que comerlo en el barrio Obrero o en cualquier otro lugar de la capital. Se pretende decantar tal conocimiento tácito de los habitantes de la ciudad y plasmarlo dentro de las crónicas de viaje propuestas.

Por esto mismo, se pretende una mezcla entre la entrevista de profundidad como técnica de recolección de información y la observación participante descrita por Rosana Guber (2004) en *El salvaje metropolitano*, mencionando que esta técnica está en directa relación con la entrevista de profundidad y la etnografía, buscando observar con detalle y minucia como si se tratara de una reconstrucción etnográfica, pero entrar a experimentar la actividad y participar de ella. Por tanto, junto con la observación participante de los diferentes focos gastronómicos de la ciudad, se propuso una entrevista de profundidad que tenga como población a los restaurantes, cocineros de platillos típicos de la ciudad, comensales y residentes de la ciudad.

El trabajo de campo se llevó a cabo entre diciembre de 2018 y julio de 2019. Entre los meses de enero y mayo, viajé a Cali siete días de cada mes, haciendo los recorridos que se mencionan a lo largo de las crónicas y adelantando las entrevistas que fueron, en su mayoría, presenciales, a excepción de un par de ellas que, por disponibilidad de los entrevistados, se realizaron a través de llamadas telefónicas. Los meses de diciembre de 2018 y junio de 2019 fueron en los que se realizó el trabajo de mayor profundidad, en los cuales permanecí todos los días en Cali, teniendo un alto grado de cercanía con las fuentes,

los platillos, y las rutas establecidas, con el fin de establecer las mejores alternativas de transporte entre cada ruta (detalle establecido en las crónicas), o también la selección de platillos que, por su historia y sus valores culturales, era necesario priorizar dentro del relato.

En el recorrido planteado los lugares mencionados son, casi en su totalidad, emplazamientos públicos como plazas de mercado o sectores culinarios en donde no se ubica únicamente un restaurante, con el fin de evitar el aspecto mencionado por Castelló (2018). El género interpretativo fue escogido para la investigación debido a la riqueza que ofrece la descripción detallada de la que fui participe durante el recorrido, la degustación y los matices. Entremezclando las entrevistas con las apreciaciones narrativas, las crónicas se desarrollan como relatos literarios que facilitan su lectura y permiten que el lector se haga una idea sensorial y sonora del espacio durante el recorrido, un elemento clave dentro de la narrativa gastronómica.

Prefacio: mestizaje alimenticio

¿Podría aplicarse la teoría del evolucionismo a la gastronomía? ¿Se habrá sentado alguna vez Charles Darwin a pensar que, así como las especies, solo los platillos más fuertes sobreviven? Y, siguiendo esta hipotética teoría, por platillos más fuertes no me refiero a un desgranado costeño a las 3 de la madrugada que nos augure un espléndido bocado, pero una mortífera indigestión...no. Platillo fuerte, en una contienda de especies culinarias, será aquel con un componente cultural tan imponente que hiciera que los cocineros y sus comensales, aquellos encargados de no dejarlo extinguir, lo pusieran en la cima de la pirámide.

Piense en su plato favorito, o en la comida predilecta de su niñez, aquella que le lleve de vuelta a su infancia, ¿por qué lo prefiere por encima de los demás?, ¿por su sabor?, ¿por los recuerdos con los que lo relaciona?, ¿por la preparación que usaba su mamá o su papá? Al crecer usted encontrará que la clásica changua de su infancia tiene muchos nombres, y variaciones, dependiendo del barrio, de la ciudad o del departamento, y que la suya, aunque fuera sabrosa, tiene elementos que podrían ser distintos. Imaginemos que ese plato se trata de la changua, la sopa cundiboyacense salada compuesta esencialmente de leche, huevo y calado.

De este modo usted empieza a jugar con eso mismo: experimentando entre ingredientes y especias, se da cuenta que la leche no es suficiente, que podría añadirle papa, que tal vez sería mejor usar huevo revuelto en el caldo y no uno entero...con una cantidad enorme de variaciones, que parecieran ínfimas, usted cambia la receta típica de su abuela, de su tío, de su prima, de quien fuera, y para reemplazar los elementos faltantes decide añadir cosas nuevas y frescas, algo que probó en una visita a un restaurante local, o donde un amigo, y que cautivó su paladar. En ese momento usted ha hibridado su gastronomía familiar, y la changua que prepara ya no es aquel espécimen de antaño que solía comer, es una descendencia nueva, un plato, seguramente más fuerte, que se ha adaptado a la modernidad culinaria y a un paladar distinto para poder sobrevivir.

Si la teoría de Darwin aplicara a la gastronomía, cambiar la receta original de un plato vendría siendo lo mismo que proporcionar diversidad genética para que esta pueda sobrevivir a más generaciones en el futuro. Ya Gabriel García Márquez escribió hace un tiempo sobre el terrible resultado de que dos primos tuvieran un hijo: una cola de cerdo que, más allá de ello, se traduce en una genética pobre que renquea y que, generación tras generación, deja un resultado penoso; como las varias enfermedades físicas y mentales de Carlos II. Si un platillo permanece décadas, o incluso siglos, sin modificarse, muy seguramente estará abocado a perecer ante los cambios culturales de cada generación.

Esto fue lo que me contestó Cristina Rengifo, experta culinaria, cuando le pregunté puntualmente ¿qué es la gastronomía vallecaucana?, eso mismo, en palabras más castizas y con un conocimiento más empírico, me dijo doña Myriam Villamizar, una santandereana que llegó a la capital azucarera de Colombia a los 25 y quien, 50 años más tarde recuerda su vida como esa misma mezcla que sufre cada plato mientras más se aleja de su preparación original, para, como la misma me explicó, sufrir un destino que está en manos de la suerte:

“No hay que pensar que todo lo viejo está mal o que tienen que cambiarse las cosas. No siempre hay necesidad. Cuando uno cambia un plato se enfrenta siempre a dos cosas: a que el nuevo resultado salga peor, salga terrible y uno se quede con la versión anterior. O a que el nuevo resultado sepa más rico o guste más. Cualquiera de las dos depende mucho de los ingredientes que se quiera implementar, del gusto de uno, de todo. Pero yo creo que es un error pensar que, si uno cambia un plato original, va a saber mejor”, me contesta Myriam.

La hibridación, o mestizaje cultural es algo que ocurre seguramente a diario con cada platillo en el mundo. Pero más importante aún, eso es lo que sucedió hace varios siglos atrás, de una manera mucho más extensa y marcada, para consolidar aquello que hoy llamamos gastronomía vallecaucana.

Para disfrutar de la gastronómica que vamos a seguir en adelante le sugiero la siguiente *playlist* que posee una cuidadosa selección de canciones que seguramente le harán sentirse avivado con las sensaciones que un turista puede experimentar en los pabellones gastronómicos aquí descritos.

Playlist sugerida



Capítulo 1. Gastronomía autóctona: la ruta de lo popular a lo reconocido

Ruta sugerida

Ruta #1: Galería de la Alameda – Loma de San Antonio (Pág. 18)



¿Por qué detenerse a pensar en el mestizaje alimenticio mientras me paseo en medio de los tumultos calurosos y sonoros de personas que se mueven hambrientas como una sola comparsa por los pasillos de la Galería de la Alameda, joya de Santiago de Cali?

Porque todo buen viaje inicia siempre desde el hogar. Me crié entre la abundancia pictórica y nutritiva de los platos de esta región. Conozco, desde que aprendí a leer y a contar, los pasadizos inadvertidos de esta Atenas culinaria. Porque si todos los caminos llevan a Roma, en la cultura caleña todos los caminos llevarán, con toda certeza, a una buena empanada con ají, o tal vez a una porción digna de chontaduro melcochado en miel y sal, que se gane por fin el respeto nacional que por décadas le han negado.

La ciudad a la que Helenita Vargas le cantaba con el alma, descrita en la prosa costumbrista de Jorge Isaacs o en los tumbos coléricos del escritor y cineasta Andrés Caicedo, fotografiada y retratada por Éver Astudillo, engloba una larga colección de artistas y admiradores que dedicaron al menos una porción de su vida al deleite que esta ciudad le confirió a cada uno. Decenas de años más tarde del momento cúspide de cada uno de dichos exponentes en el arte, a la también conocida *Sultana del Valle* la coronan como la mejor ciudad cultural de Latinoamérica en los emblemáticos *World Travel Awards* 2019. ¿Cuál es su secreto? En estas páginas procuraré develar ese fantástico enigma que sirve como amarre de hechicera, más poderoso que agua de calzón y ritos paganos, para enamorar a cualquiera.

El Valle del Cauca puede ser muchas cosas cuando se es nativo o turista. Puede ser, si se quisiera, un mapa del tesoro al mejor estilo *Indiana Jones* cuando se recorre de Caicedonia a Bugalagrande buscando el mejor cortado de leche, dulce y glaseado. Puede ser, al mismo tiempo, una suerte de nirvana, en su geografía abigarrada entre bosque, río, mar y montaña, en porciones asimétricas que brindan un fiero paisaje. O es, a su vez, el cuarto departamento con mayor demanda turística en Colombia, según el último reporte del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, que comprende la diversidad geográfica de una región como escenario en donde la convergencia de espacios ha formado comunidades muy distintas dentro del mismo departamento: indios, mestizos criollos y negros afrodescendientes.

Santiago de Cali, como capital, reúne todos esos flujos frescos culturales, cual respiros intensos de distintas generaciones que me abrazan mientras dejo de pensar en el pasado y me concentro en el presente, aquí, en un caldero negro, hondo y ovalado, que desde la superficie deja ver una espumante preparación que, de cuando en cuando, borbotea, ¿o es mi imaginación? Estas brujas contemporáneas no son sino las sabias culinarias de manos ágiles que en segundos pueden deleitar al comensal para que quiera quedarse. Pregunto, como un turista despistado, “¿qué es eso?” y me doy el lujo de adivinar con certeza, antes de que ella responda con su acento mulato golpeado “eso e’ champú’, mi niño, vasito a \$3.500. Por se’ uste’ le doy medio vasito de cortesía y vamo’ negociando el resto”. El champús es una bebida fría de lulo, con trozos de panela, a veces, piña, a veces maíz. Es espeso y aunque tiene un fuerte potencial refrescante le digo que no por ahora, sé que podría llenarme el estómago tomando toda la mañana junto a ella como si se tratara de una cantina.

La gastronomía del Valle del Cauca es una preparación trifásica dada a través del mestizaje colonial. Si usted no conoce el territorio, se lo resumo en una línea sencilla: el Valle queda junto al mar, por lo cual una de sus partes corresponde a la región Pacífica; pero al mismo tiempo está partido en dos por la Cordillera Occidental, la cual despliega una conexión profunda con la región Andina, central, del país; y, aun con esto, la fuerte presencia indígena en su territorio (con comunidades como los Calima) dejó el legado nativo. En un mismo plato la influencia de las tres vertientes es notoria: si bien la morcilla fue un legado colonial, los nativos del Valle se apropiaron de la receta incluyendo el guiso de tomate y cebolla, la piedra angular de su condimento, para sazónarla acorde a sus necesidades y predilecciones gustativas.

En Cali, como en otros lugares de Colombia como Manizales, a las plazas de mercado se les llama galerías, alusivas, si se quisiera, a la majestuosa escena que representa pararse en su interior y mirar hacia todos los lados, como encarando decenas de cuadros bellísimos: círculos resplandecientes de chontaduros en degradado de tonos rojos que van de tiernos a maduros; escaparates rebosantes de mangos; una deleitante imagen que crea la combinación de guisos, rellenas y papas. Era ahí, en la Galería de la Alameda, donde me

encontraba sobrecogido por la variedad y la abundancia, iniciando la búsqueda del santo grial alimenticio.



CHONTADURO

En el relato popular, el barrio de La Alameda es una de las joyas de la corona de mayor valor en la herencia histórica de la Sultana del Valle. Está situado sobre la calle novena, la misma avenida excéntrica y crucial para la civilización como, en una comparación criolla, podría llegar a representar la Quinta Avenida Neoyorkina, o, a manera más cercana, la carrera Séptima de Bogotá. La Galería de la Alameda tiene sus raíces en dicha centralidad. Ubicada en un barrio clásico y accesible a todo el mundo, se convirtió en un lugar de socialización común del suroccidente colombiano del siglo XX. Generaciones más tarde estas personas irían más por gusto y rito turístico que por obligación. Debido a esto, y por muchos factores más sobre su cultura, en 2012 se convirtió en Patrimonio Cultural de Santiago de Cali.

Comer aquí es lo más cerca que nosotros, hombres y mujeres fanáticos, estaremos a aplaudidas figuras del pasado latentes en nuestras vidas como el ya mencionado Andrés Caicedo, junto a su amigo el cineasta Carlos Mayolo o incluso la misma actriz Alejandra Borrero, quienes en algún punto de sus vidas hicieron de sus visitas gastronómicas a este emplazamiento un ritual. Así lo recuerda Gloria López, una de las vendedoras más antiguas de la Galería: “nosotros hemos visto presidentes, políticos, cantantes, de todo. La plaza es de todo el que quiere venir y usted puede verlo. Mercan los ricos, mercan los pobres. Comen los ricos, comen los pobres. Trato igual para todo el mundo”. Entonces, mientras me siento en los comedores y pido una aguapanela y un tamal valluno para desayunar, lo primero que pienso, antes de dejarme deleitar, es que por el momento puedo ser político, puedo ser artista, puedo ser la misma Ronca de Oro, como se conocía a Helenita Vargas, traída de vuelta mientras abro la hoja de plátano. Al comernos un tamal, todos somos uno mismo aquí.



El vapor inunda mi rostro al desatar el humo que constriñe las hojas, un vahído medicinal que me restaura por dentro. El tamal es una masa de maíz confitada por diferentes ingredientes como papas, verduras cocidas y carnes. Dependiendo de la región, cada tamal presenta sus propios matices que van desde la forma de servirlo hasta la manera de condimentarlo. El tamal valluno es una de las muchas variantes que existe de este platillo típico colombiano. Dentro de la dieta regional, es un alimento que puede ser utilizado como desayuno, almuerzo o cena.

¿En qué se diferencia este plato que yo me saboreo de un tamal nariñense o uno antioqueño? ¿Cuál es la necesidad de tener tantos tamales distintos, a pesar de que guarden una esencia enormemente similar? La respuesta a la primera pregunta es sencilla: algunas personas dicen que es porque va envuelto de una forma especial, y otras dicen que es debido a la cantidad de verduras que lleva o a los cortes de papa. Pero no es así. El tamal valluno es único, ya que trae trozos grandes de carne o presas enteras de pollo dentro de la masa. Diferencia sustancial con tamales como el nariñense o tolimese, cuyos envueltos incorporan trozos de carne o pollo de menor tamaño, utilizando tocino, un elemento que el tamal valluno anula de la receta.

Y para responder a la segunda pregunta necesitaré valerme de una tercera, ¿por qué tener tantos equipos de fútbol? ¿Por qué no colocar a dos únicos equipos a enfrentarse una y otras veces? ¿Cuáles, de todos los cientos que existen en el mundo, prevalecerían para ser los únicos dos restantes? No es tan sencillo decidir, ¿verdad? La respuesta es **identidad**. Todos queremos sentirnos identificados, parte de algo, ser miembros de una hinchada que comparta nuestras pasiones: pasa en el fútbol, pasa en TNT, pasa en la vida real...y pasa, claro, a la hora de ordenar en un restaurante a la carta. Y yo, justo ahora, me siento parte de este tamal, de esta Galería.



Pero mi paso por la Alameda está mediado por una ruta clave para comprender las raíces mismas del entramado cultural-gastronómico. Son las 9 de la mañana, hora en la que Myriam Villamizar, una santandereana de 74 años, entra contoneando su bastón con brío, animada por la celeridad que la gastronomía le produce, según me confiesa, como un motivo protagónico dentro de su vida. Me había citado un sábado a media mañana por dos razones: la primera, porque los sábados se empezaba a nutrir los estandartes de los mejores ingredientes, listos para el día pico de mercado, los domingos. La segunda, porque mercar a media mañana permitía hacer el recorrido sin el afán de la multitud empujando por todas partes.

Myriam, como muchas mujeres de su generación, tuvo la cocina como deber más que como derecho. Pero en su discurso denota el empoderamiento que los calderos y las ollas le han conferido con el tiempo, una vitalidad que ha ido amando por medio de los guisos y los caldos. Esta vez prepararía una receta osada que con los años había domado: rellena guisada. “No cualquiera puede hacer rellena porque es de práctica, de tiempo y mucha paciencia. Yo aprendí a preparar esto desde los 25 años. Mi mamá sabía hacer rellena. Mi abuela también y mis vecinas. Pero no es tan fácil: a usted se le puede quebrar, rasgar, quemar o no cocinar”. Pero, ¿qué es la rellena?

La rellena son las tripas de cerdo henchidas por una especie de guiso de arroz, alverja verde y amarilla, hierbas, y sangre. Sí, como lo leen y lo oyen, sin filtro. La sangre ha sido un elemento de cocina ibérica marcado por el estigma. Rompamos algunos mitos: no es insalubre utilizarla para la preparación de alimentos como la rellena mientras tenga los cuidados requeridos, como la refrigeración adecuada en los procesos previos a la preparación, y la cocción de la misma por varias horas. En el caso de la rellena, la sangre se pone a hervir por incluso 3 horas, incorporando paulatinamente los demás ingredientes que conforman el guiso del alimento. No tiene sabor ni olor desagradable y es esencial para que el plato sea preparado, tanto así que ningún suplemento es útil para su cocción.

De modo en que bien lo explica Fernando Operé en su texto *Del norte al sur, del centro a la periferia, la cultura política de la gastronomía en España*: “Efectivamente, en España existe un culto al cerdo del que se consume absolutamente todo, incluyendo carnes, jamones, orejas, morro, sangre, pezuñas, intestinos, y piel. Las entrañas son también la base de la creación de los embutidos de gran consideración y aprecio en la dieta peninsular”.

Esta comida viene de la morcilla, un plato fuerte tipo embutido oriundo de Extremadura, España. A lo largo del país la rellena sigue el curso de la tradición colonial: la tira de carne que parece una salchicha oscura, frita y servida entera. Sin embargo, en el Valle responde a un cambio que habla de su cultura. La morcilla se guisa, nunca se frita, y se sirve en una cuna de menudencias adobadas y papas chorreadas.

Myriam es un ejemplo andante de la mezcla que hasta hoy día se vive: llegó a la ciudad hace 50 años y, según me cuenta, mientras andamos los pasillos de la plaza, a estas alturas ya no puede determinar qué tan valluna o santandereana se siente, muchos menos cuando se trata de salar, degustar y preparar cualquier receta. “Cuando uno se va para otra ciudad todo cambia, más que todo la comida. Yo podría haberme quedado pensando todo lo que me hacía falta de allá pero hubiera vivido triste. Lo que hice fue empezar a adaptarme y preparar de aquí y de allá, sin que nada hiciera falta”. Así, la cocinera empírica anduvo su vida entre envueltos de maíz y empanadas, chivo asado o cazuela de mariscos, y cuando se enfrentó a la rellena se dio cuenta que las viejas costumbres no la representaban.

Como Myriam, yo también viví aquella transición en medio del viaje: luego de varios años viviendo lejos comencé a preguntarme por qué las empanadas por fuera del departamento no llegaban a tener, ni siquiera con empeño y esfuerzo, el sabor típico del Valle. O por qué las milanesas de cerdo que intentan suplantar la chuleta valluna jamás logran su cometido.

En un puesto de hierbas diminuto e incrustado en la pared contra la salida de la Galería se vislumbra un letrero modesto e igual de reducido “El Yerbaterito”, acomodado sobre un tablero de luz LED que va pasando una a una las palabras de docenas de especias y condimentos, la mayoría de ellas desconocidas para mí hasta este entonces. Ahí, resguardados por la intimidad que profería el pequeño escaparate en medio de los anchos y amplios podios de los demás estandartes de mercado, me revela su secreto: cilantro,

perejil, romero, poleo, menta, hierbabuena y albahaca. Siete clases de hierbas sin las cuales sería impensable cocinar el aperitivo. Myriam me cuenta que muchos condimentos llegaron a nuestras mesas por medio de la herencia colonial; sin embargo, el uso extendido de muchas hierbas hacía parte de la cocina indígena y negra. “A mí me enseñaron a hacer la rellena frita. Pero aquí todos la preparaban diferente y yo tenía una vecina que hacía casi todos los días, pero no le quedaba tan rica. Entonces un día cogí yo y empecé a hacer y hacer hasta que me di cuenta que la clave de la rellena está en las hierbas”.

Vivimos la mañana entre los cantos alegres y desparpajados de Myriam, que intentaban suavizar el clamor incesante de la plaza, y los olores de cada cosa que, antes de echar en el cesto de mercado, ella me acercaba a la nariz para decirme, entre regaño, consejo y advertencia, “quédese con este olor grabado en la cabeza para que la próxima vez que sea usted quien prepare, no olvide que es el ingrediente correcto”. Yo me reía como respuesta, aceptando quedamente todos sus consejos, sabiendo a mis adentros que antes de preparar rellena existían un millar de platos a los que acometer antes. La rellena vendría siendo como el jefe final de un temible videojuego, ¿no? Algo así como el último nivel tipo experto de *Duck Hunt*, el jueguito de disparar contra los patos de Nintendo, ¿quién acaso llegó tan lejos? Es un lujo que pocos expertos pueden darse, como preparar morcilla, doña Myriam.

Hijos del frito

Al salir de la Galería, exhaustos, con una bolsa y un cesto (cuyo peso nos llevaba casi a arrastrar ambas cosas por el andén), el bochorno reclamaba una pausa necesaria. El día, como todos los días en Cali, gozaba de un rozagante color dorado que invitaba a recorrer la ciudad. Sin pensarlo, invité a Myriam a otro lugar de ensueño, ya pasado el mediodía y con el estómago reclamando algo para sí en medio de todas las tentaciones que habíamos atravesado en la Alameda. La centralidad de la Galería permite llegar a cualquier lugar de la ciudad en minutos. Los taxis abundan en todas las direcciones y la plaza de mercado posee salidas hacia cada una de las calles que la rodean. Tomamos uno en dirección oeste, hacia la Loma de San Antonio, un corredor turístico que guarda un enorme parecido a La Candelaria de Bogotá: calles empinadas y angostas de fachadas clásicas cuya construcción data del periodo republicano en la Colonia; puertas altas y prominentes en madera, ventanales grandes y elevados con sus rejas y enchapados antiguos, con fachadas límpidas en colores variados. San Antonio, su arquitectura y su aporte cultural, están resguardados como Patrimonio Cultural y Arquitectónico de la ciudad. El pequeño distrito está conformado por un par de calles empinadas que se dirigen hasta la loma: un parque, un monumento en honor a las macetas, un dulce típico que se entrega en el día de los ahijados, y la capilla de San Antonio a la cual debe su nombre.



Varias leyendas dicen que Vincent Van Gogh comía pintura amarilla para llevar la felicidad a su interior. De ser así, contemplando la fachada del restaurante Fritanga J&J, Van Gogh hubiera estado feliz por toda la eternidad. El restaurante es una casa original restaurada y adecuada que conserva los pasillos largos y estrechos, los techos altos y salones frescos, y el aire clásico que hace sentir a sus comensales como parte de una exhibición museológica. En su inscripción reza “Fritanga típica valluna”, pero, en un país acostumbrado a los fritos, ¿qué se necesita para hacer parte de dicha nómina regional?

Los fritos llevan en su genética el folclore afrodescendiente que prevalece desde la prohibición colonial. Y no existe mejor manera de explicarlo que a través de las palabras que el icónico gastrónomo Germán Patiño Ossa, utilizó en su libro *Fogón de negros* para ilustrarlo: “En esto de la fritura, y no solo del pescado, la maestría se la debemos a las descendientes esclavas. La temperatura del aceite y saber cuándo una variedad debe apanarse y otra no. Cuándo el apanado consiste en apenas una revolcada en harina o cuándo, por la delicadeza de la carne, requiere de harina y huevos”.

Y así, explicando las hazañas de los fritos por no extinguirse, Patiño relata que la cocina negra vivía en un pulso constante entre el rechazo por las manos que lo preparaban, y la atracción producida por el extenso recetario que era capaz de reformular incluso un menjurje de sobrados en una cena infaltable. A esa misma cocina negra furtiva, con un pasado manchado por la sangre de la persecución, J&J le debe su título, su emblema y su sazón.

Mientras doña Myriam escogía la mesa con la mejor ventilación del lugar, yo me escapé sutilmente para recorrer sus cocinas. A San Antonio habría que resantificarlo, tal vez, como el santo de los fritos. Bajo su parroquia, la bendición de la grasa y el buen comer encuentra un remanso para aflorar, como un nicho autóctono. En Cali, a diferencia de lo que ocurre en ciudades como Medellín o Bogotá, existe solo un tipo de empanada: masa de maíz rellena de guiso a base de papa en cuadros y carne de res desmechada. Tan sencillo como suena y tan difícil de entender, parece, para tiendas de cadena que se ufanan afirmando

que saben preparar este manjar. El costo de una empanada en la ciudad oscila entre los \$700 y los \$1.000 pesos, dependiendo del tamaño y del lugar. Por las calles empedradas de San Antonio, cada casona exhibe una vitrina de cristal de puesto casero con docenas de angelitos dorados y aceitosos que uno a uno va llamando al turista, como perritos callejeros que buscan un hogar, ¿quién puede resistirse? En J&J las empanadas cuestan \$2.000. ¿Por qué venir aquí y no a un puesto cualquiera de los tantos que existen? “Porque J&J es el zar de la fritanguería”, me responde Jesús Lozano, representante de la marca.

En Santiago de Cali la comida de picar es un elemento transversal a cualquier hora del día, época del año, situación climática o incluso ocasión alimenticia: todo el conjunto de alimentos tipo bocadillo o pasabocas está inscrito en la cotidianidad del Valle. Tan normal como respirar, caminar o vestirse, es comerse una empanada. Estos alimentos pequeños abundan en la ciudad, como una tácita tradición que se conforma por diversos componentes. Los aborrajados, óvalos de maduro, rellenos de queso, apanados y fritos; las marranitas, esferas de plátano verde rellenas de chicharrón; el pandebono, un pan de yuca y queso en forma de rosca, entre otros. Eso es la fritanga vallecaucana.

“Hay que dejar de pensar que todo lo que tenga que ver con fritos está mal. Nosotros los colombianos tendemos mucho a flagelarnos por comer, y sentimos culpa antes de sentir satisfacción. En J&J nos gusta hacer que la fritanga llegue a la mesa de las personas sin el pantano de grasa que hace que muchos prefieran no comerla. Nos dicen que este es un restaurante de fritanga gourmet, pero eso no tiene sentido; es fritanga bien hecha, como debería hacerse siempre, aquí o en un puesto de la calle”, comenta Lozano. En este restaurante existe solo un plato fuerte: la picada. Trae trozos de lomo de res, chicharrón, bofe (que es pulmón frito, una carne chicluda que, mientras más tostada sabe mejor), rellena frita, plátano, papa amarilla, yuca frita, y tres distintivos que la alejan del común: empanadas, marranitas y aborrajados.

Cuando el plato llega la mesa, servido en una cuna de mimbre, arropado por hojas de plátano, me da la impresión de estar frente a la Balsa del Dorado. Y pienso, ¿qué tal si el mito precolombino no era sino una guía para encontrar los manjares vallunos? Tal vez la laguna del Dorado no era sino el lago Calima, ubicado a dos horas de la ciudad y famoso, hoy en día, por la chuleta valluna que en la zona se sirve. Y recuerdo, torpemente, que los indígenas de la época no probaron alguna vez el frito. Y me dice, Doña Myriam, que de haberlo probado habrían dejado de lado el maíz, cambiando de dios, ante una nueva religión en donde la crujencia de todo lo sumergido en aceite dictaminara una nueva filosofía de vida. Ambos reímos, mientras cada uno aborda un taxi hacia su destino, listo para el desafío culinario del día de mañana.

De camino a casa pienso en todo lo que debió pasar un aborrajado para ser aceptado en la sociedad. El plato, minúsculo e inadvertido, lleva en su sabor las trazas de la esclavitud y la contracultura colonial. Lleva el grito afro ensordecido, y el canto negro apagado de una época que, aunque lo creamos, no es muy lejana. La antropóloga y filósofa de la

gastronomía, Luz Marina Vélez explica al respecto que la comida vive procesos de resignificación social como cualquier otro elemento. Un plato de tradición popular de antaño pasa a ser de consumo extendido, explica la autora, rompiendo divisiones raciales y socioeconómicas. Es el caso del Valle del Cauca existe una variedad enorme de platos con dicha historia.



Un ejemplo de esto último se da en el caso del fiambre. El fiambre es el plato en el que la relación se hace más evidente. Fiambre, como palabra, viene de la noción de guardar algo; preparar y comer frío. En el siglo XX el fiambre era la comida que los campesinos o personas de estratos socioeconómicos más bajos llevaban a los paseos o a los largos trayectos en los cuales no dispondrían de una fuente de fuego para cocinar alimentos. Distintas fuentes señalan el contenido del fiambre con elementos variantes, pero en síntesis consiste de lo siguiente: todos los alimentos se cocinan y se sirven envueltos en hoja de plátano, del mismo modo en que ocurre con los tamales.

Dentro contiene carne de res, carne de cerdo, pollo, chorizo, papa, maduro y yuca. La cocción de los alimentos en la hoja genera un sabor mezclado entre cada uno, creando una composición sobrecargada pero deliciosa. Hoy en día es el plato más costoso de la carta vallecaucana, comercializado por alrededor de \$45.000 pesos, a pesar de que, 40 años atrás, el plato estaba rodeado de una serie de críticas respecto a su procedencia.

Rellena dominical

Los domingos tienen un significado dietético desde el principio de la humanidad, acuñados como día de descanso, pasaron por variaciones a consolidar días de reencuentro familiar u ocasiones en donde se preparasen platos distintos que rompen con la culinaria habitual de entre semana. Para Doña Myriam, el domingo como reunión familiar le facilita un breviario de las distintas comidas a las que podría enfrentarse para consentir a sus seres queridos. Según me contaba mientras me guiaba a la cocina de su casa a las 7 de la mañana, sabe preparar desde chuleta valluna hasta tamales, y ninguno le ha quedado grande, aunque varias lágrimas de frustración le haya sacado aquel proceso de maestría.

Preparar rellena es una tradición ritual que inicia desde primera hora en la mañana. Doña Myriam explica que se necesitan por lo menos 6 horas para preparar el plato junto con todos sus acompañamientos. El día de hoy dispone de un grupo de comensales de al menos siete personas, sin incluirnos, que ocuparán su mesa cuando ella abra la olla vaporosa y deje que se asomen los trozos gruesos de rellena.

La mañana sigue como un ensayo de filarmónica antes de una presentación estelar. La olla con el arroz silva por el bordillo de la tapa de fieltro que deja escapar el aire. Los cuchillos repercuten rítmicamente contra las tablas de madera cortando cebolla, tomate, papa y las siete hierbas ya dichas. Los intestinos, como principal artista, permanecen remojados en agua y limón, bañados con cebolla, como quien acicala a Madonna antes de comerse el escenario.



“El guiso no puede quedar líquido para que no se confunda con el jugo de las rellenas, por eso cortamos trozos más grandecitos de lo habitual de tomate y cebolla y eso da más consistencia”, Doña Myriam me explica que cuando la rellena no se fritada, el caldo que deja le da un gusto distinto, por lo cual, aunque se trata del mismo plato, en teoría, sabe completamente diferente. En promedio, un restaurante de comida tradicional vende una rellena guisada por encima de los \$25.000 pesos. En la Galería de la Alameda la libra cuesta \$8.000 pesos. Y fue ahí en donde el platillo cobró fama: filas enteras de personas en torno a una mujer, Carolina. Las Rellenas de Jamundí, uno de los locales de la Galería, son las más reconocidas del departamento, de las cuales se sabe incluso en Tuluá, a 90 kilómetros de la capital vallecaucana, por el prestigio que se ha ganado su guiso. De él se habla tanto como Enews habla sobre Kim Kardashian. Hay quienes especulan que el guiso de Carolina en las Rellenas de Jamundí lleva comino, otros mencionan que es el ajo el que le da el sabor. Lo cierto es que la receta permanece entre un grupo de mujeres negras enormemente

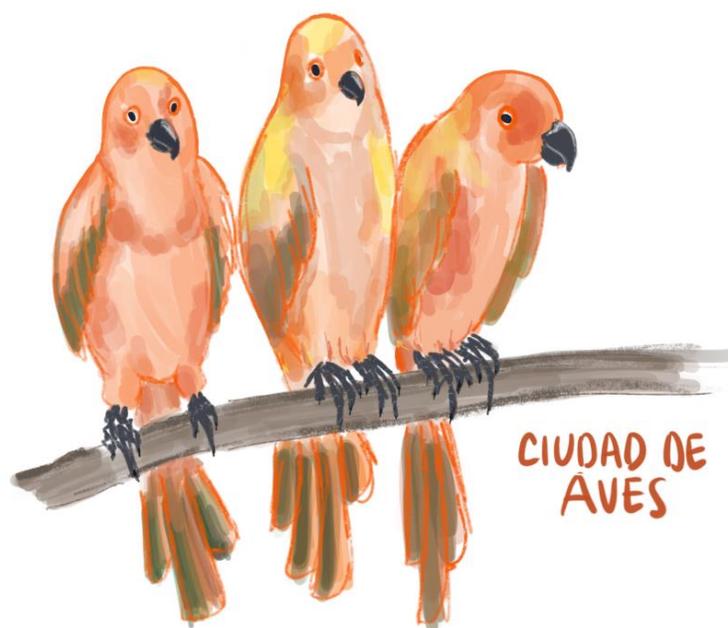
serviciales que, ante la pregunta, solo ríen, dejando la conversación abierta y en el aire, mientras se dan la vuelta para seguir cocinando.

Myriam, con su orgullo de cocinera bien puesto, responde que las rellenas de Carolina están sobrevaloradas y que su guiso no tiene nada que envidiar. La santandereana pone en una olla aparte corazón, hígado y pulmón: “Las menudencias son necesarias. Es como hacer una fiesta sin globos, no son lo más importante, pero le quitan gracia al asunto”. Cuando las carnes están listas, Myriam las pone sobre una tabla y empieza a picarlas. “La idea es que estén tan blandas que al pasar el cuchillo se desprendan. Por eso yo las pongo en olla pitadora y luego las echo a cocinar aparte en agua hervida”. Todo el proceso se elabora de manera artesanal en fogón de leña, en un fuego que calienta cada trozo en llamas mansas que la mujer va domando en su terraza, mientras las cenizas alborotadas la arropan como una extensión de su cabello cano. Sus manos, acostumbradas a la hechura, llevan las cicatrices de varios años de peleas y amistades con cuchillos y trincheras.

Myriam no cocina por un placer vano. Cocina por el rostro de sus seres queridos mientras prueban las rellenas y las papas chorreadas. Por el cumplido que va y viene mientras ella les sirve agua de panela con limón y le da a uno de sus nietos una rellena más, ahogada en guiso. En ese momento pienso que saborear la gastronomía del Valle del Cauca, como nativo o como turista, es como visitar la cocina de la abuela un domingo al mediodía: destapar la olla para encontrarse con una serie de sorpresas y detalles bien cuidados, elaborados en una perfección purista que pretende que queramos volver a ese mismo comedor de madera y no alejarnos de su mesa nunca. Así mismo, todos los platos y canastas que envuelven cada uno de los platillos de la tradición valluna poseen elementos marcados por una tradición única forjada por un centenar de años. Y aunque lo intentemos, no será posible degustar un plato totalmente idéntico al sabor hogareño que mantenemos como recuerdo. De eso se trata poner la mesa y probarla en esta tradición culinaria.

Capítulo 2: Cali como escenario de cocina de convergencia

Al día siguiente el sol picante de una ciudad de 35° me arrojaba rayos de luz atrevidos para despertarme. En esa vibra estival, se filtraba por la ventana uno que otro cotorreo de pájaros que iban por ahí: según un estudio realizado por los biólogos Viviana Vidal, Giovanni Cárdenas y el observador aviario José Luna, Cali es la ciudad con mayor diversidad de aves de Colombia, cobijando un 30% de las especies totales del país. Bajo este inocente motivo, un centenar de turistas arriban durante todos los meses del año con el único fin de avistarlas a lo largo y ancho de la ciudad. Y me pregunto, bañado por este mismo sol acogedor, ¿cuántos vendrán como observadores gastronómicos a catar y conocer la entrañable costumbre que trama el hacer de cada plato?



El matrimonio entre el turismo vallecaucano y la gastronomía es una joven relación que, como en todo, actualmente atraviesa sus mejores años. Según un estudio de la revista de viajes y estilo de vida, Condé Nast Traveler, 48% de los turistas planean sus viajes centrados en la calidad de la comida y en la paleta de restaurantes del destino en cuestión. Adicional a esto, Guillermo Henrique Gómez, presidente de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres) destaca que uno de los tres pilares que explicaría el creciente auge del turismo gastronómico en el país es la conceptualización de los platillos: la historia

narrada en una preparación que se aleja de la vana idea de que cocinar es un acto mecánico y sin más. Dicho en mejores palabras, como más tarde escucharía sermonear a Doña Myriam: “Escoba nueva siempre barre bien”. Y es que ante la creciente demanda de un modelo turístico que involucre la gastronomía (no como un detalle superficial y aparte, sino como un verdadero motivo protagónico) la misma Alcaldía ha diseñado una suerte de ruta que fija los principales sectores culinarios de la ciudad.

Sin embargo, Carol Sánchez, miembro de la Mesa de Turismo del Valle del Cauca, me cuenta que estos modelos son apenas primeras versiones que pasan por la prueba y error y que muchas veces no aciertan en fijar un verdadero escenario cultural que le conceda al turista una muestra acertada y una visión veraz de la cotidianidad local: “este plan no lleva a los comensales a recorrer las galerías o los centros patrimoniales, sino que les sugiere las zonas más conocidas, más costosas también y que no están directamente relacionadas con la comida típica de la región”.

¿Cómo apreciar y saborear una ruta orgánica que lleve a los comensales por entre las mesas locales para entender que, incluso el corte de una papa y su especie, serán significativas en el resultado de una empanada? En Cali, todos los elementos son cruciales para que el resultado, en el paladar, sea digno de obtener estrellas Michelin. La necesidad de cuidar los detalles antes de que el plato sea servido se ha convertido en una práctica tácita que caracteriza la cocina de la región, incluso en los restaurantes que pretenden desatender el hermetismo riguroso de las recetas y los métodos estrictos.

Costumbre de picar

Son las nueve de la mañana. Con una brisa pasmada me bajo del bus en pleno centro histórico de la ciudad, continuando el recorrido frente a la Iglesia de la Ermita, una construcción modesta que le rehúye a la ostentuosidad de otros templos católicos colombianos, y que, sin embargo, consiguió convertirse en uno de los símbolos más representativos de la ciudad. En 1925 la edificación original se vino abajo en un terremoto y parte de lo poco que sobrevivió al suceso fue la imagen del Señor de la Caña, el Cristo azucarero, tan valioso para una región cuya economía hace un siglo dependía casi que exclusivamente de los ingenios de caña y de la producción del oro blanco: el azúcar.

En 1600, la caña de azúcar era un artículo de lujo. Su sabor era un manjar de tal calidad que solo llegaba hasta la mesa de las personas más acaudalas. No es de extrañar que los esclavos de los ingenios se ideasen una manera de probar furtivamente este deleitante sabor. La caña de azúcar es un palo largo recubierto por una coraza dura y muy difícil de romper con las manos desnudas. En su interior el fruto es igualmente rígido y necesita pasar por la prensa de un molino que es mejor conocido como trapiche, la esencia de los ingenios de

azúcar de la región. En el trapiche, la caña entra entera, pelada, y sale presionada y aplastada, extrayendo un jugo que con horas de trabajo se convierte en azúcar refinada. Beber del jugo de la caña antes de que entrase al proceso de refinamiento para convertirse en oro, fue el secreto mejor guardado de los esclavos de antaño.

El jugo de caña, o trapiche, como pasó a conocerse en adelante, es una bebida que, como ya hemos podido comprobar en la tradición culinaria del Valle del Cauca, tiene una historia mediada por la prohibición de un alimento. Es un jugo, además, de carácter popular, pues su consumo se daba entre las clases de escasos recursos que en principio no podían acceder a consumir directamente la caña ni tampoco el azúcar. La bebida se popularizó tanto que, sobrepasada la prohibición, el jugo de caña subsistió como un aperitivo que podía ser encontrado exclusivamente en las calles, elaborado en trapiches artesanales y pequeños que se transportan con el análogo modelo de los modernos *food truck*. Hoy en día es prácticamente imposible encontrar jugo de caña en los menús de la mayor cantidad de los restaurantes de la ciudad. Hay que tener paciencia, cazar los escasos puestos de trapiche que vagan recorriendo la ciudad, y contar con la suerte necesaria para hacerse a un jugo de estos, justo cuando el sol va marcando el termostato.



Esa es mi conversación con Marlene Montaña, una morena de 36 años, hinchita del Deportivo Cali y amante del sancocho típico del municipio de Ginebra quien me dice: “Vé, yo no seré protagonista de novela, pero hartas historias sí te tengo pa’ contar”, mientras corta la caña de azúcar con su par de manos bronceadas y un machete de 30 centímetros que resuena por todo el Puente Ortiz tras cada remezón contra la tabla de madera. Marlene

trabaja con su trapiche por todo el centro: algunos días se ubica frente a la Iglesia de la Ermita. Otros, camina por el Boulevard del Río, pero principalmente se hace en el sector más comercial, internándose lejos de la capa turística porque “los turistas pocón pocón con tomar juguito de la calle. Les da como miedo y eso que yo los consiento por acá y hasta con ñapa los despido”, me confiesa entre risas.

Debido a que el jugo es prácticamente azúcar líquido, su sabor puede ser empalagoso y aturdidor si se bebe del trapiche equivocado. Hay que trabajar el manjar y domar la fiereza del dulce. Marlene sumerge la caña triturada en una buena cantidad de hielos y asienta el sabor con varios limones para cortar el choque: tras un sorbo puedo comprobar que yo mismo habría buscado la forma, en 1600, de hurtar un poquito, al menos una prueba, de este deleite. El trapiche refresca y vigoriza. Sabe mejor que la limonada y conserva esta sensación furtiva de prohibición y de enigma. Una preparación que, para el resto del país, se guarda como secreto de Estado.

El centro de Santiago de Cali no es como los otros corredores históricos de las demás ciudades colombianas: tiene una mezcla heterogénea entre la renovación urbana y los pocos rincones que aún sobreviven al tiempo, por los cuales además es seguro caminar. Me doy en la tarea de recorrer el Boulevard del Río, una de esas piezas de esplendor arquitectónico contemporáneo que, si bien no responde a una historia de hace 300 años, ofrece al turista la posibilidad de caminar junto a las guaduas que se extienden desde el emblemático río Cali. El sector, aledaño a la Gobernación, goza de parques abundantes en donde sentarse a descansar tras una larga caminata. Sin embargo, mi cita de esta mañana es otra. Me dirijo hacia el Hotel Intercontinental de Cali, uno de los hospedajes más antiguos de la ciudad, que ha visto toda clase de transformaciones.

Ruta sugerida

Ruta #2: Iglesia La Ermita – Hotel Intercontinental



En una de las mesas del restaurante del hotel me espera Gustavo Ortiz, jefe de botones retirado, quien, sentado en los taburetes de madera, recordaba con claridad las noches mozas, suyas, y de aquella edificación amarilla en la que nos habíamos citado. Gustavo

estuvo ahí la primera velada de operaciones en que una de las principales cadenas hoteleras pisó la Sultana del Valle por la década de los 70's. Antes de empezar a hablar, saca de un viejo bolso de cuero una bolsa de cartón "vení que los guardé calientes pa' empezar a hablar", me arrima la bolsa con un misticismo pagano, indicándome que revele su contenido con la fascinación de un infante: cinco roscas doradas se asoman por encima del crujido de la bolsa que se doblega a mis dedos. Son pandebonos, la mejor manera de dar una bienvenida en la ciudad.



Sobre la joya de la panadería caleña existen muchas versiones en cuanto a su historia, su preparación e incluso su simbología. Aunque muchas personas todavía sostienen que el nombre es en realidad una expresión italiana para decir "Pan del bueno", la realidad es que el pandebono debe su nombre a una relación muy sencilla: era el pan que se compraba de la Finca de Bono, una hacienda ubicada en el municipio de Dagua, a dos horas de la capital. Y luego de una explicación tan básica, como baldado de agua fría, todos se preguntarán, ¿qué tenía de especial una preparación horneada para convertirse en un hito que traspasaría fronteras regionales? Cuenta la historia que Genoveva, la matrona en la cocina de la hacienda, decidió agregar almidón de yuca a la harina, junto con maíz y queso, para incrementar el aporte nutritivo. De inmediato todos los clientes se volvieron adeptos a su sabor y la popularidad de la receta se expandió hasta Cali, en donde todo el mundo hablaba del delicioso sabor de los panes de bono, que, con el tiempo, pasaría a ser solo "pandebono".

¿Qué tiene de mito y qué tiene de realidad? Leidy González, una joven panadera de la región, me confirma que sin las manos de Genoveva el pandebono no habría trascendido y seguramente se hubiese quedado en el reducido nicho de una comida municipal sin mayor bombo: "si no le echás yuca la masa no te da esa contextura y te queda una tira de pancito flácido. Eso a nadie le gusta". Posteriormente, relata González, el pandebono se empezó a dejar tostado en el horno, generando una crocancia delicada: no se trataba de la dureza rígida del pan francés ni tampoco de la pastosidad sencilla de una rosca dulce, era un punto intermedio gustoso.

El pandebono se convirtió en la mejor manera de decir buenos días, noches y tardes en la capital del departamento. Simboliza perfectamente el significado de entredía: lo que, en Bogotá, vendrían siendo las onces. Se bebe con café o se pasa con lulada, se acompaña con manjar blanco o se come solo de un bocado. Cali, como capital de la comida de picar, tiene su reina en el pan de yuca que deriva en una rosca dorada, un anillo más valioso que la misma reliquia del Papa, el pandebono. Un círculo perfecto y deseado que haría volcar la trama entera del Señor de los Anillos para perseguir a Genevieve hasta que preparase cien docenas de este horneado delirio.

El concepto de comida de picar puede ser análogo al de la entrada en el menú de un restaurante. Sin embargo, bajo los ojos del apetito vallecaucano, se transforma la idea de la entrada. La empanada, el cholado, el pandebono, el aborrajado, no dan entrada propiamente a nada más, puesto que son un elemento protagónico, un plato principal.

Que Gustavo Ortiz colocase frente a mí una ofrenda de cinco pandebonos era un apretón de manos que valía para arar amistad. “Los caleños nos entendemos con el diente entretenido y el estómago relleno”, me dice, antes de introducirme en sus años ávidos fraguados por el turismo. “Uno creería que no, pero el turismo no es cosa de todos los días aquí, o al menos no lo era en mi tiempo. Antes eso era de vez en cuando y nadie venía por comer. No, señor. Aquí se venía por la fama de las mujeres, de la salsa y de los negocios también”. Gustavo se retiró de este mercado hace cerca de 10 años, en un momento en donde el turismo daba un primer asomo positivo. “Aquí no se arribaba ninguno porque esto para acá abajo tenía todavía mucho monte con guerrillo. A la gente le daba susto bajarse en bus y los aviones eran muy caros. Yo creo que lo más importante de la paz fue dejar que la gente viaje, y del Gobierno bajar los precios para que puedan viajar”.

Gustavo se adelanta y pide una jarra de champús para acompañar el resto de la charla. Champús, esa enigmática bebida que ayer, en un borboteo clarividente me llamaba, me invitaba, me indicaba que no por mucho podría huir de probarla. ¿Cuál es la obsesión de los caleños con el lulo? El Valle del Cauca es uno de los principales productores de lulo y maracuyá del país, entre otras tantas frutas y cítricos. Buena parte de sus bebidas típicas están fraguadas a merced del sabor estridente de esta fruta. Jugando con la combinación de sabores, entre dulces y ácidos, pasando por las amarguras y dejando entremezclar las texturas en el paladar: todo ello lo sentí al tomar el primer sorbo de champús. Una indeterminación entre el dulce y el ácido, que compiten por el protagonismo. Con trozos de lulo y panela que se confunden entre mis mordiscos y una confusión de mi organismo al preguntar insistentemente, ¿qué es lo que estamos consumiendo?

“Sí, me parece bueno eso de meterle mano a la comida para que la gente venga de viaje. Comer acá es muy rico y si no se puede pegar el viaje por todo el Valle pues en Cali

encuentra de todo, ¿qué es lo típico de acá? Yo no supiera decirlo, yo no soy de Cali, yo soy de Buga y lo que sí sé es que acá se encuentra lo típico de todos los pueblos, eso es lo que tiene de bueno esta ciudad”, ahí estaba la respuesta que había estado esperando la mañana entera: Cali es una cocina de convergencia. Reúne todas las expresiones gastronómicas aledañas generando una plácida experiencia en el interior de la ciudad, sin la necesidad inmediata de disponer de un par de semanas para recorrer el departamento, de sur a norte, a degustar cada platillo.

Cali recoge las expresiones culturales que rondan y caracterizan la gastronomía de los demás municipios: el manjar blanco de Buga, el arroz atollado de Tuluá, el sancocho de Ginebra. Incluso, yéndonos hasta la orilla más lejana encontramos una hija olvidada y marginada, por el tiempo, a pesar de su riqueza indudable, de su legado que, sin advertirse, palpita en cada almuerzo criollo en la región: Buenaventura, como la oreja del Pacífico, como una porción del Chocó en el departamento, como la prima talentosa de la familia que se gana la envidia y el rencor de otras más insípidas. Me despido de Gustavo, dejando vacía la bolsa y la jarra, dispuesto a recorrer otro tramo de la ciudad, buscando el mar y la brisa, en el casco urbano, cazando pescado, pulpo y mariscos. ¿Dónde hallarles?

Calderos del Pacífico

El río no será nunca el mar. Ni su sonido, ni su olor, ni la respuesta del cuerpo, invitado por el agua, será acaso cercana a la reacción de zambullirse entre las olas y la arena. Pero a más de dos horas del vaivén marítimo, con la playa más cercana en Ladrilleros, ese río que iba quebrando a la mitad la Sultana del Valle era la única cercanía simulada que tendría con el Pacífico durante esta tarde calurosa.

Ruta sugerida

Ruta #3: Hotel Intercontinental – Gato del Río



En Cali la Avenida primera es la calle del río. La misma que le acompaña desde que desemboca de la montaña a la altura del zoológico, hasta que se pierde por los canales de la ciudad, circulando pícaramente hasta el Puente Ortiz y el Boulevard, en donde nuestra

travesía había dado inicio esta mañana. Caminar por aquí, antes de llegar a la siguiente parada, era escapar momentáneamente del afán urbano. Por este mismo corredor es posible llegar a dos paradas infaltables en la ruta valluna: el Gato de Tejada y el Museo de la Tertulia. El recorrido de ambos emplazamientos no demora más de 2 horas, dependiendo del ritmo en el que usted se anime a conocer las gatas del Gato y pasear por los pabellones de las galerías dispuestas al público desde las nueve de la mañana hasta las cinco de la tarde.

Me siento en la banca junto a Cálida, la gata más próxima al gato rector. Las novias del gato fue un concurso diseñado para recuperar la estatua del Gato de Tejada y la zona aledaña. Inicialmente 15 artistas diseñaron un modelo de gata que, a modo de certamen, competía por el amor de un gato adorado por la sociedad del Valle. Aunque la idea era retirar las esculturas tras finalizada la competición, a petición de la gente las gatas residen junto al que en algún momento fue su enamorado. Cálida es una pomposa felina arreglada con el mejor aire de una *drag queen*: labios hinchados, uñas coloridas y pestañas postizas con melenas altas y rizadas. Y aunque no fue la ganadora del reinado, mantiene el pie firme conservando la distancia más cercana hacia su gato.



CALIDÁ

En el corredor conformado por el camino de candidatas, los vendedores informales izan sus puestos exhibiendo una variedad apetitosa de opciones: mazorcas con sal y mantequilla, chuzos de carne y pollo, chorizos con papa salada o arepas de queso. Sin embargo, siendo la 1 de la tarde, con un sol maquiavélico que amenaza con deshacer cualquier harina que se invoque para amasar la más inocente preparación, nadie más que un par de vendedores habitan el sector. Pido una cocada, que me recuerda el motivo imperante que actualmente

me llama: alcanzar aquí el Pacífico. Las cocadas son dulces de coco, obtenidos al rayar el fruto y mezclarlo con otros elementos para adquirir un característico sabor, que varía entre panela, guayaba, papaya, y tantas otras. Estos dulces típicos de ambas costas tienen nuevamente una raíz eminentemente negra; se cree que provienen de Angola, desde donde la difícil costumbre de rayar coco, por la dureza que implica, hacía de estas una exquisita preparación.

En mis manos sostengo una cocada de panela y coco. Ambos sabores me empalagan, pero no me hostigan, jugando con la frágil sensación de la panela, quebrantada por la rocosa textura que el coco machacado me brinda. Las cocadas, sin embargo, se quedan en mi garganta como un seco aperitivo y requiero de agua para bajar la presencia sobrecogedora. Dice Natalia Silva Prada en su columna titulada *“Las cocadas y la gastronomía recuperada”* publicado en El Tiempo, que el coco, como elemento dentro de la sociedad afroamericana, tiene un protagonismo que no se limita a la gastronomía y que puede verse presente en escenarios como la arquitectura y el diseño, pero que es en expresión culinaria en donde adquiere una fuerza potenciada capaz de representar a una cultura. Coco será tal vez un sinónimo de cultura costeña, Pacífico o Caribe, una postal imprescindible, una brújula que me pueda guiar por entre esta herencia africana en la culinaria regional.

De acuerdo con un reporte sobre gastronomía y turismo de ProColombia, el Pacífico es una de las cinco regiones más apetecidas por el público foráneo para degustar; Buenaventura entra en ese espectro. La importancia de los platos propios de esta región es netamente reivindicativa: se trata de un linaje alimenticio con historia que busca resarcir un pasado de brechas sociales, de discriminación, de prohibición y muchas veces de repudio.

Se trata de una región excluida y marginada del imaginario del territorio valluno desde sus primeros días, como bien lo señala el maestro Patiño: “Buenaventura, uno de los ejes del país vallecaucano, lo mismo que toda la tierra baja del Pacífico, sufrirá aún más por estas características, en virtud de que allá el calor y la humedad registran condiciones extremas. En consecuencia, la llanura de marismas será evitada como sitio de asentamiento permanente por españoles y criollos de la cúspide social, y se dejará como territorio para que sea poblado por comunidades indígenas supervivientes de la conquista hispánica y nutridos grupos de esclavos y sus descendientes”.

Sin embargo, es él mismo quien se esfuerza por resaltar la potente herencia que entre marisco y pescado alcanzó las mesas del interior del departamento. Precisamente en 2009, el Fondo Nacional de Turismo emitió un estudio sobre un sondeo del aporte gastronómico, por región, al crecimiento turístico. En él responden a los factores representativos de cada departamento, las propuestas, apuestas e innovaciones. Nombres como el de Buenaventura suenan poco, pero lo hacen con un énfasis marcado, demostrando una

acogida creciente a este tipo de gastronomía: “En Cali es especialmente llamativa la oferta de restaurantes de comida de mar, algunos son llamados cevicherías, en donde se pueden disfrutar sabores de Buenaventura y del Pacífico como arroz atollado de piangua o piacuil, cazuela de mariscos y jaiba, entre otros. Estos restaurantes han proliferado en los últimos años y se convierten en uno de los mayores atractivos gastronómicos de Cali”.

En lo único en lo que desatina el informe de Fontur es en afirmar que este interés frente a la gastronomía del Pacífico sea una ola reciente que, por aquella fecha, se estuviese consolidando. Buenaventura, aunque marginal y en parte rechazada, ha tenido una latente presencia en la consolidación del paladar vallecaucano. Tanto así que existe un parque, incrustado en pleno centro de la ciudad, dedicado exclusivamente al consumo de pescado: el Parque de la Alameda.

Ruta sugerida

Ruta #4: Gato del Río – Parque de la Alameda



Decidí tomar un taxi para llegar hasta este punto de la ciudad, ya que, desafortunadamente, Cali padece del mismo problema que la gran cantidad de capitales colombianas y es la inseguridad de algunos sectores. Este tramo en particular sugiero no hacerlo a pie. Al bajar noté la gran cantidad de personas caminando de lado a lado, buscando algún lugar en donde escampar el barullo ciudadano de un domingo de mercado, pasado el mediodía, en pleno sector comercial. El Parque de la Alameda tiene una fama propia que excluya a su hermana protagonista, la Galería. Las personas vienen aquí a comer pescado exclusivamente, razón por la cual todos los restaurantes que circundan el cuadrado perfecto de bancas, árboles y pasto, son pescaderías que buscan atender a toda clase de clientes.

La Tienda de Pía es un restaurante que a simple vista no destaca de los demás en medio del paisaje urbano: no está decorado con grandes langostas ilustradas en el rótulo de entrada. No muestra enormes figuras de palmeras ni letreros con letras gigantes y vistosos colores de los que no se sabe si atraen o repelen al público. Al ingresar, tampoco deslumbra su decoración. Se trata de un lugar sencillo, bien distribuido, con algunos elementos propios

de la costa colgados en la pared. Eso sí, al ingresar, son el sonido y el olor la dupla protagónica que invita a quedarse.

Una marimba fresca suena a través de los bafles, emite una alegría que se traduce en el menú que incita únicamente sonrisas. De entrada anillos de calamar, ceviche de camarones o empanada de piangua. ¿Piangua? ¿Alguna vez le había escuchado en su vida? Se trata de un molusco bivalvo: una concha doble que guarda en su interior una carne blanda y exquisita. No es, ni debe confundirse, con la ostra, que a pesar de su enorme similitud guardan una distancia inmensa. La piangua se adquiere por medio de la pesca tradicional acarreada principalmente por las mujeres afrodescendientes, o al menos en ello radicaba la original costumbre. Piangüar, como verbo particular, significa buscar y recoger las conchas en las cercanías de los manglares, acariciando la tierra entre el lodo hasta alcanzar con los dedos la coraza rígida que indique que se ha hallado el tesoro.

En 2011, la cifra alcanzaba las 450 millones de pianguas extraídas. Una cantidad considerablemente alta teniendo en cuenta que las otras regiones del país excluyen casi por completo de su dieta el consumo de este molusco. En el Valle ocurre de manera distinta: tamales, empanadas e incluso sudado de piangua. Su carne tiene un sabor distinto al de la ostra, mucho más agradable y no tan salado, que además sigue el mismo curso de elaboración artesanal iniciado desde la pesca que no puede darse de manera masiva: como mecanismo de defensa, el molusco contrae sus músculos para que no sea abierta su coraza, por lo cual debe cocerse estando viva. De este detalle, junto al proceso que la preside, está explicado el alto valor de su comercialización, superior al de una ostra.

La piangua es una de las hijas estrella dentro del variado menú de Pía. Para comenzar, pido una empanada de estas empanadas, siguiendo el hilo del gusto que me ha dejado todo ese arte que hay detrás de la preparación de una sola de estas almejas. Para acompañar pido un jugo de borojó. Otro típico infaltable que acompañada por excelencia las delicias y los deleites del mar y su cultura, que se cultiva en esta región. El borojó, para que pueda disfrutarse, tiene que tomarse con hielo y limón, me había señalado el día anterior un hombre que vende la fruta entera en la Galería: su aspecto, en principio no da mucho gusto, presentándose como una bola café oscura que pareciera tener una densa capa de grasa recubriéndole por encima. Su olor, por otra parte, tiene el matiz dulce que posteriormente podrá encontrarse en el jugo, pero que sin duda no genera un agradable aroma.

Al primer sorbo me parece una bebida demasiado espesa, demasiado pesada y sobrecogedora, como tomarse de un solo golpe el trago de algún licor adulado. Pero con cada paso con el que me adentro en las delicias de este menjurje, voy encontrando ese mismo olor acendrado que me había capturado. La empanada, por otro parte, es succulenta. Dicen que para trabajar la masa se utiliza una reducción de leche de coco que adiciona un

suave dulzor, distanciándola del sabor salado que caracteriza el mar. Muerdo la dorada cobertura crujiente y me topo con la sofisticada carne de piangua que no demora en sobrepasar toda su fama bien gana.

En el 2017 la Unesco exaltó a Buenaventura como Ciudad Creativa debido a la preservación de su gastronomía. Y esto no quiere decir únicamente a todo el conjunto de platillos que consolidan su menú cotidiano. Por medio de este reconocimiento se exalta la importancia de la pesca y cacería, los ritos que involucran el alimento y la bebida, las costumbres que atinan en poner en medio alguna elaboración en leña, y por supuesto, la preparación de cada uno de sus platos que se aleja sustancialmente de la tradición en el resto del país, siendo autóctona y destacada. Porque, como dijo alguna vez Patiño, el “comer” va desde la adquisición, a la ideación, hasta la elaboración de un platillo y no radica exclusivamente en degustar.

Un año después del galardón colectivo, Piedad Restrepo y su restaurante fueron reconocidas por el Festival Petronio Álvarez como local destacado por su labor de dar a conocer, de manera fehaciente, la cultura del Pacífico. “Yo pretendo que se reconozca el valor y el aporte de mi pueblo, de la tradición que a mí me enseñaron”, me cuenta Piedad. Hace 10 años decidió abrir este lugar con la intención de traer consigo una parte del Pacífico hasta Cali. “Comer en el Pacífico es una delicia y puede que aquí en Cali hoy en día abunden las pescaderías, los restaurantes de mariscos. Pero, sabés, muchas veces estos no tienen la historia, no te la cuentan con su menú y sus platos. A ellos les interesa más que todo es vender. Es eso, y yo siento que con amor, no solo a lo que uno prepara sino también amor a sus raíces, uno puede entregar un mejor plato”.

La Tienda de Pía narra un relato auténtico. En la risa de sus cocineras mientras mezclan el arroz, el coco, la leche. En la atención que los comensales prestan a la forma en la que su comida fue emplatada, pensando especialmente en como conjurar los elementos. Piedad quiere a su restaurante tanto como quiere a sus hijos, a su cultura, a sus raíces.

Para cerrar este menú que he abierto, pido una cazuela de mariscos, uno de los especiales de la casa. El plato llega a mi mesa en un tazón negro de cerámica que prevé que no se escape la temperatura con las que camarones, pulpo, calamar y ostras fueron ablandados antes de llegar a mí. Como toque especial, saliéndose del recetario original, los comensales pueden optar porque se gratine la superficie del plato. Yo, como buen amante al queso, lo hago. Advierto a quien desee probar esta cazuela que debe cortar la espléndida superficie de queso y dejar que la sopa respire y exhale las ondas vaharadas de calor que por dentro la siguen cocinando, de lo contrario será una lucha entre su lengua y sus papilas gustativas por rescatar algo del sabor del caldo mientras se quema.

Si la cocina de Santiago de Cali es la casa de la abuela, me la imagino como esa casa de puertas y ventanas siempre abiertas, donde todos los vecinos están invitados a todo hora del día. Donde no se le niega participación en la cocina a ninguno. Cali, multicultural, pavonea su diversidad en cada uno de sus platos- Y toda esta ruta gastronómica sigue presentándose a mi mesa con la misma sensación acogedora y hogareña.

Capítulo 3. Modernización gastronómica: innovación en las cocinas vallunas

Cuando era niño la comida típica no era de mi total agrado. Antes que un sancocho, mi paladar poco desarrollado se batía entre una hamburguesa, unos tacos de algún restaurante de cadena con una pobre apuesta Tex-Mex o los, nuggets crocantes que me sedujeran desde alguna vitrina. Sin embargo, con el pasar de los años hice del arroz atollado mi amante predilecto y empecé a engañar con más frecuencia todos los básicos platos alabados en algún punto de mi infancia. Al final, el matrimonio entre la comida chatarra y yo terminó quebrantado a raíz de tantas infidelidades, y yo me di cuenta que nunca había sido tan feliz como dejando que las virutas crocantes del apanado en la chuleta valluna me atollaran las mejillas como si no existiera un mañana para volverle a comer.

¿Por qué prefería esos platillos en aquel entonces? Un estudio realizado por el Instituto Nacional de Salud Infantil de México sugiere que la exposición infantil a la publicidad a través de la televisión ubica la comida chatarra, y en general las propuestas de comida comercial, como el alimento favorito de los niños. Su vinculación con muchos programas infantiles genera en los infantes el deseo de probar lo mismo que los personajes de sus series favoritas, (hamburguesa, pollo frito, perros calientes), como la santa trinidad de la gastronomía norteamericana.

Y a pesar de que nosotros los jóvenes caleños criados bajo los palos de mango comiendo chontaduro con miel y sal al sol bravo del mediodía tenemos nuestra gama autóctona de comida chatarra (empanadas, papa aborrajada, marranita), nos es más fácil encontrar gusto, y fascinación, por la comida chatarra norteamericana. Porque, apoyándome en el estudio ya mencionado, el valor que se le da a los productos externos suele ubicarlos en un lugar que, si bien no representan a los consumidores, los hace sentir mayor agrado por esos productos que por los propios. ¿Pasa con la comida tradicional?

Todos, en algún punto de nuestras vidas, estamos abocados a dejarnos llevar por la industrialización de los alimentos. Señala un grupo de autores en la revista *Journal of Behaviour, Health & Social Issues* que los principales motivos para la migración de lo tradicional a lo procesado eran el fácil acceso a los alimentos del segundo grupo, el poco tiempo que se necesitaba para su preparación y el valor del antojo generado a través de la publicidad. La mayoría de personas estudiadas catalogaba la cocina tradicional como un tipo de comida que requería de pericia culinaria, de dedicación y sabiduría, por lo cual pasaba a ser una receta para “ocasiones especiales” que ameritaban unir toda esa serie de características.

A pesar de la idea generalizada de que el consumo de comida tradicional va en detrimento y se ve amenazado por la industrialización de los alimentos, los ánimos por preservarla, como un legado, una herencia, o un tesoro, están presentes en las dinámicas de consumo global. No por nada Santiago de Cali obtuvo en marzo de este año el exclusivo cupo de ingreso a la red gastronómica francesa *Delice*: una agrupación de 28 ciudades del mundo cuya riqueza y diversidad culinaria son consideradas como motivo para potenciar el turismo y atraer a todo público. Cali, por encima de cualquier otra ciudad del país.

¿Cuál es, entonces, la clave para sobreponerse al tiempo y no añejar ninguno de sus recetarios que se aventuran a cumplir casi un siglo enseñando en las casonas vallecaucanas? La constante renovación e innovación que ronda los sartenes de Cali.

Cholado: la innovación prístina

“Una de las palabras preferidas por la generación joven de este siglo es ‘innovar’, pero, ¿sirve innovar en todo momento? ¿No hay cosas que valga la pena preservarlas tal cual están?”, me había comentado en días pasados Gustavo Ortiz, el antiguo jefe de botones del Hotel Intercontinental. Carol Sánchez, una de las integrantes de la Mesa de Turismo del Valle, seguramente le respondería que tal como estaba Cali hace 10 años no habría ninguna materia desde donde construir una industria cultural y turística.

Para iniciar este último recorrido volví al lugar en el que esta ruta gastronómica había iniciado: la Galería de la Alameda. Porque una de las principales innovaciones de antaño, que a hoy día todavía se renueva, se gestó entre los coloridos y exóticos puestos de fruta. El famoso cholado valluno nació como un tácito remedio contra la resaca: una mezcla de frutas, dulces y cítricas, capaz de levantar y curar la más larga borrachera con sus peores efectos secundarios. Bajo el nombre de “Las tres niñas” Héctor Samuel Bonilla inició en la década de los 80 lo que se convertiría en una tradición que se renueva con el tiempo: raspar hielo y saborizarlo para calmar la sed.



“La magia está en su dulcesito que no empalaga. Vos te comés uno y quedas despachao’ pa’ todo el día. Nutre porque tiene fruta y refresca por el melao’, los jugos y el helado”, comenta Fanta, una vendedora de frutas que lleva 40 años en el negocio y que bajo el amparo de la Alameda ha sacado adelante a su familia a base del comercio. Fanta, ‘La Negra Fanta’, como me pidió que la llamara cuando le pregunté por su nombre la primera vez, me dice que al día una de sus rentas fijas está en la venta de frutas para puestos de cholado, materia prima y piedra angular de su preparación.

El Valle del Cauca es un departamento frutal en todo el sentido de la palabra. Actualmente es el principal productor de varias frutas como el lulo, el maracuyá y la guanábana, “acá el amor del lulo es porque crece lulo en to’ lao’: lulo pa’ lulada, pa’ cholao’, pa’ champús”, comenta Fanta. La historia de “Las tres niñas” radica esencialmente en esa abundancia: doña Rosina, la madre de Héctor Bonilla, salía a las calles de Jamundí con hielo raspado servido en conos, rociándole levemente limón y miel para encantar a sus esporádicos comensales. Fue Bonilla quien, a través de años de transformaciones curiosas de la receta materna, implementó los tres ingredientes que consagrarían su fama: piña, lulo y limón.

Los amigos de Bonilla veían en dicha trinidad el remedio perfecto para curar el guayabo y entonces lo bautizaron empíricamente “Mataguayabos”. Con los años, dando un nuevo salto de generación en generación, los hijos de Bonilla se encargaron de transformar la receta para que no pereciera con el tiempo: picándole banano, añadiéndole mermelada de mora para condimentar con más fuerza, y adicionando la leche condensada, clave para acentuar la mezcla explosiva de sabores. “Cholado”, el nuevo nombre que venía a reemplazar dos versiones, si se quiere, experimentales, se tomó toda la ciudad de Jamundí, condecorándole el “Municipio de los Cholados” en adelante.

Como cualquier otro ingrediente o preparación que encuentre su cuna en el Valle del Cauca, Cali recibe dicha expresión cultural dándole un escenario para que manifieste su protagonismo. En el caso del cholado, el corredor de las Canchas Panamericanas se ha convertido con los años en la vitrina de exhibición donde nativos y foráneos se acercan a degustar una de las preparaciones más sencillas, pero atesoradas, del paladar vallecaucano

Ruta sugerida

Ruta #5: Galería de la Alameda – Canchas Panamericanas



Junto a los escenarios deportivos que en los Juegos Panamericanos del 72 le dieron un respiro fresco a la ciudad, más de 20 puestos erguidos a lo largo de la Calle Novena exhiben una gama colorida de preparaciones para atraer al público. Los nombres, como un carnaval pictórico, van desde lo clásico con “El Oasis”, hasta lo más sencillo con “Cholados”. Cada puesto representa la identidad de su tendero: sillas de colores, toldos que montan carpas improvisadas extendidas desde los puestos metálicos, e incluso televisores para atraer al comensal y amenizar su degustación.

Ubicados a contados 10 minutos caminando desde la Galería, me dirijo hasta los puestos. A las diez de la mañana la brisa fresca que baja como un cosquilleo desde los Farallones me hacía sonreír pensando en los sabores próximos a mi paladar. Al llegar encuentro a Henry Ortega y María Clara Zea posando en la esquina más próxima del complejo; un rolo y una paisa que recorrían la ciudad con los cándidos ojos inexpertos de turistas. A ellos, como a cualquiera que se atreva a preguntar, les habían dicho que, si no tenían la posibilidad de ir hasta Jamundí a probar cholado, la única buena opción estaba en las Panamericanas. ¿Cómo comprobarlo? A través de las papilas gustativas de quien no se había criado rodeado por el melado que forma la mermelada de mora cuando se baña de helado... ¿o, al revés? En el cholado no hay ley ni orden, solo un sabor espléndido desacompañado.

Nos sentamos en ‘El Paraíso’, el último aparador de toda la camada, invitados por la frase ganadora de su propietaria “no coma cuentos, coma cholado”. Para tener una experiencia gastronómica completa cada uno pide una de sus mejores preparaciones, así ninguno se queda con las ganas y la culpa del bocado que no fue: María Clara, como buena primeriza,

ordena un cholado doble, que consiste en el hielo raspado con mermelada de mora, lulo, papaya, manzana, mango y fresa, con dos bolas de helado de vainilla, leche condensada y barquillos de galleta. Henry opta por la renombrada lulada que, según comenta, le veía llamando varios meses atrás cuando en lo único que podía pensar, azorado por el calor, era en el lulo y en el Valle. Yo me quedo con la versión de doña Rosina, el hielo raspado con miel y limón que no supo quedarse por fuera de la carta: a la sencilla preparación se le conoce como raspado y le rinde culto a la cocinera que por primera vez en el Valle le dio un uso dulce al hielo.

Cuando la orden llega a la mesa veo en sus rostros la sobrecogedora sorpresa. En María Clara reparo la impresión ante la copiosa montaña que se conforma entre praderas moradas por la melaza y picos helados por la nieve raspada fría. Sin otra preocupación más que picar hielo con pitillos para extraer su jugo, nos convertimos en mineros del deleite. Una de las camareras nos explica que las ventas se mantienen estables a lo largo del año, porque el cholado constituye un alimento básico, común, en la alimentación de los caleños: “Como esto está aquí, al lado de las canchas, el que sale de entrenar pega en combito para pedirse un raspado o así. El cholado es mucho para extranjeros que siempre piden el más grande y se quedan boquiabiertos cuando les llega este monstruo”, nos explica. En promedio un cholado puede costar entre \$7.000 y \$10.000 pesos colombianos, cerca de 3 dólares.

Si se acerca a esta parada en grupo, una de las mejores opciones es pedir una lulada por cada cholado. Si bien es cierto que a través de los cítricos del limón y el lulo se pretende neutralizar el dulce de los otros componentes del cholado, la mezcla puede resultar empalagosa; un par de sorbos de lulada cortan en seguida el malestar del exceso. Luego de pagar la cuenta nos dirigimos hasta el siguiente paraje que, como los cholados, cuenta con una importante fama naciente en la misma vera del emprendimiento del siglo XXI.

Cocina de autor: las nuevas apuestas interinas

La cocina de autor es una corriente por medio de la cual un chef o un restaurante modifica una receta tradicional en uno de sus puntos “claves” o más habitados, para crear una propuesta distinta e innovadora. ¿Todos los cambios que se le hacen a un plato responden a esta corriente contemporánea? No. La cocina de autor suele implementar el concepto *signature*, la firma, el nombre, o la huella culinaria de un cocinero o cocinera, impresa sobre un plato especial. Por tanto, aunque parezca un inocente juego de alquimia, esconde conceptos, representaciones y teoría, y no se trata de un quitarle el cilantro a las lentejas y en cambio rayarles zapallo de manera aleatoria. Detrás de cada plato de cocina de autor hay, concertaciones químicas y físicas para entender el sabor y la textura de los alimentos, junto a una gran cualidad creativa que juega con los colores y las formas.

En Cali existen varias ofertas de esta corriente que se han dado a conocer en los últimos años y que van ganando un reconocimiento especial por su sabor. La chuleta valluna en salsa de chontaduro, los chocolates con relleno de manjar blanco o el tortelli de chontaduro. ¿Con cuál quedarse? Para un día que nació abocado a enamorarse en el dulce, no hay mejor manera que cerrar bajo esa misma ilusión: probando los helados de 180 sabores distintos y autóctonos, volviendo al centro de la ciudad.

Buscando ese último elemento clave que le permite hoy en día a la ciudad ostentar el título de una de las 28 ciudades gastronómicas más renombradas, me embarqué en esta última ruta junto a Henry y María Clara. El centro se convertía nuevamente en una icónica parada. Porque toda la naciente apuesta gastronómica, cultural y turística ve en este emplazamiento de livianas y estrechas calles empedradas un génesis todavía inadvertido y apenas en proceso de consolidación: si antiguamente este lugar había servido como sede del independentismo colonial, hoy era parte de un proceso similar a 200 años de su primera separación importante. Actualmente se distanciaba del apodo mal llevado e insuficiente de ser “la ciudad de la salsa” o, más aún, “la ciudad de Andrés Caicedo”. Porque, así como Andrés Caicedo y su visión caleña ya no perduraban (ni en la arquitectura ni en la manera de vivir y disfrutar la ciudad), la salsa tampoco servía en pleno siglo XXI para captar las olas de turismo como único adjetivo descriptor. La gastronomía caleña busca ser su nuevo perfume, su nueva seducción.

Ruta sugerida

Ruta #6: Canchas Panamericanas – Loma de la Cruz



Nos bajamos al llegar junto a las gradas de la Loma de la Cruz, un emplazamiento pedregoso con locales esféricos ubicando a lado y lado de una ancha escalera adornada por fuentes, cubierta por árboles y emperifollada por el clamor ciudadano de la capital del Valle. La Loma de la Cruz es el ejemplo viviente de renovación urbana a la vera de un caudal turístico nutritivo: 10 años atrás nadie se atrevía a husmear por entre sus callejones sabiendo que podía ser peligroso y que este lugar era un fuerte foco de delincuencia. Hoy en día representa uno de los mercados artesanales más baratos que a buen precio ostenta *souvenirs* de todos los precios y ocasiones.

Es fácil encontrar el amor en un tejido indígena propio de los calima cuando se mira al interior de sus tiendas. O también encontrar la calma en los arreglos florales que armonizan el sector. Pero el bienestar verdadero está en las promociones de manjar blanco, el dulce típico de Buga que simboliza el amor. Germán Patiño explica en *Fogón de negros* que el manjar blanco es un producto de origen árabe, nacido de la leche de almendras para espesarlo y transformarlo en dulce con el cuajo. En el libro, el autor señala que fueron las manos negras esclavas quienes cambiaron la receta para facilitar su preparación por la escases y costo de la almendra, que hace mucho fue reemplazada en el país por arroz.

Hoy el manjar blanco consolida una de las apuestas más importantes de dulcería tradicional del Valle. Su imperio podría compararse con el de los ingenios azucareros de la región, pero a menor escala, y se ha cotizado en el mercado como una preparación fina y costosa que debe su valor precisamente a los cambios consolidados con los años que lo alejan de cualquier otro dulce de leche (como el arequipe, de consumo más universal) y que lo ubican en uno de los platos de mayor representación para los caleños. Raúl Valderrama, experto gastronómico, señala que el manjar blanco es uno de los pocos productos autóctonos que refleja, por parte de la población de la región, identidad y orgullo.

La palabra “artesanal” es un elemento trillado en el discurso de hoy en día sobre la gastronomía. Por dicho término el mercado se refiere a todos los productos que dentro de su preparación no tienen procesos industrializados ni de producción en masa. El uso de la palabra en casi todos los platos cotidianos hace que el verdadero significado de lo artesanal se vea ensombrecido. La antropóloga Luz Marina Vélez explica que el término, en torno a la comida, responde también a los elementos de tradición que hacen que un plato tenga un peso cultural y no solamente un cambio dentro de su elaboración. Por tanto, batir la leche y el melao durante 8 horas para conseguir envasar en una totuma un pote de manjar blanco seguramente se haga el apodado de artesanal, más allá de una hamburguesa en la cual su pan está hecho orgánicamente y no con químicos y suplementos.

Tras varias compras de despedida, continuamos nuestro recorrido. Desde la Loma de la Cruz es fácil llegar a San Antonio, el santuario gastronómico que, como hemos evidenciado, contiene una gran variedad de preparaciones. Como bien lo he mencionado con anterioridad, San Antonio es una loma compuesta por calles empedradas estrechas que se interconectan en rutas angostas de escasas salidas. En ese laberintico trayecto es posible perderse momentáneamente, tal vez deslumbrado por las fachadas intactas de otra época, tal vez invitado por la degustación culinaria que se reformula volteando por cada esquina, o sencillamente porque la similitud de cuadra en cuadra es infalible. Esquivando cada una de esas suertes, logramos llegar desde la Loma de la Cruz hasta las inmediaciones a la Iglesia de San Antonio sin desvariar.

Ruta sugerida

Ruta #7: Loma de la Cruz – Loma de San Antonio



En una de sus vértebras principales se exhibe un local morado, altivo y empinado, que desde hace varios años ha ganado un reconocimiento considerable. Lengua de Mariposa es una heladería artesanal que nació como un proyecto de tesis en 2010 y que con los años se consolidó como un predilecto antojo valluno. El lugar se especializa por llevar a los comensales sabores exóticos y poco convencionales: helado de frijol, de chontaduro, de marranitas, y de jugos afrodisiacos a base de jugo de borjón.

“No hay un solo día en que las combinaciones sean idénticas. Todos los días cambiamos los sabores de nuestros helados para traer una experiencia nueva”, explica el camarero encargado de darnos la introducción al restaurante. A continuación nos enseñan los 12 sabores que tienen dispuestos para el día de hoy: Arrechón, marranitas, amaranta (dulce de tomate de árbol con cáscara de naranja), cocada, ginger, marianita (maracuyá, uchuvas y chicharrón) entre otras. 160 sabores con los que a diario se renueva el lugar. A continuación, cada comensal debe indicar cuál de los sabores desea degustar antes de confirmar cual será la elección de su pedido. Yo pido una muestra de arrechón pero me retracto en seguida, el sabor incendiario de la pimienta con el jugo meloso de borjón me invaden sin quererlo seguir comiendo. Para compensar me decanto por una marranita, pero así mismo me doy cuenta que me hostiga el sabor a caramelo con el que endulzan el plátano.

¿Qué pedir? Entre la docena de nombres, Lupe, Micaela, Reina Claudia, pido un helado de Viche, un licor preparado a base de destilado de caña cuyo sabor dulce se vende habitualmente durante el Petronio Álvarez, el festival de la cultura afro que celebra el Pacífico colombiano entre agosto y septiembre de cada año. Para acompañarlo pido un Rosita, un helado de pétalos de rosa que, como a Tita en *Cómo agua para chocolate*, me invite tal vez un amor y romanticismo excelso.

Al probar el Viche me transporto. Ahí, en la vera de una historia afrocolombiana que celebra su cultura a través de sus bebidas. A pesar de los cambios, de las justas culturales, de las

luchas por la equidad, el estigma racial perdura: en 2018, en pleno certamen del Petronio, un hombre interpuso una tutela contra las bebidas del Pacífico al considerarlas productos insalubres con prácticas poco higiénicas, argumentando que no poseían ningún tipo de certificación ni regulación para ser comercializadas, así se tratase, en su totalidad, de preparaciones artesanales. ¿Regulación? ¿Salubridad? Por momentos el solo escenario nos pinta la persecución estatal contra la chicha para el auge de la cerveza a principios del siglo XX en Colombia. El Viche, el Arrechón, el Arrancatangas, son bebidas ancestrales que cargan una genética de sabiduría alimenticia que resistió al periodo colonial y que hoy se empodera en el paladar vallecaucano.

Continúo con Rosita. Un helado seco, con un sabor suave que por momentos no se capta. ¿A que saben las rosas? Uno creería, tal vez engañado por todo el romanticismo que circunda el ideal romántico, que las rosas tienen un sabor excelso y un gran encanto. Lo cierto es que decepcionan, no porque sepa mal, al contrario: tiene unas notas agradables que, seguramente, no se matizan lo suficiente por la textura y temperatura del helado. Su amor cautivamente todavía mantiene la atracción floral que no se materializa en un verdadero enamoramiento. Te he fallado, Tita.

El restaurante señala que cada sabor conceptualiza lo típico y tradicional de la región, principalmente, claro está, en sus platillos. ¿Cómo saber qué entra y qué no en este conjunto de lo “tradicional”? El académico especialista en mercados, Lin T. Humphrey inicia la discusión de su artículo *Traditional Food? Traditional Values?* con un par de preguntas clave: ¿a qué se refiere el término “tradicional”? ¿Qué se necesita para que una receta entre a hacer parte de dicho conjunto? Posteriormente, él mismo afirma que una comida denominada “tradicional” esboza valores sociales, culturales y personales que, a través de un vínculo afectivo e identitario con una comunidad, le permitan hacer parte del espectro cultural en cuestión.

La obra está en las manos de la chef Evelin Potes, quien ideó este espacio bohemio para consagrar las piezas culinarias de su imaginación. Cada uno de los sabores tiene el sello de su experiencia. Nada más en el último año la artista gastronómica introdujo 40 nuevos sabores, agrandando la carta con una de sus mayores expansiones desde su creación. La cocina de autor no implica acabar con las tradiciones ni tampoco desechar los modos, o las costumbres, frente a una preparación o un platillo. Va de la mano con el respeto por lo artesanal, y con la necesidad de modernizar las cocinas típicas para reivindicarlas: así, ideando nuevas formas de llevar sabores y experiencias a la mesa, esta corriente culinaria piensa en todos los detalles, académicos, gastronómicos, culturales, para consolidarse e innovar.

Cali puede ser la ciudad artística donde se lee Caicedo y se escucha Helenita Vargas con un trago de Aguardiente Blanco del Valle entre las manos. Cali puede ser igualmente la ciudad del naciente turismo a la que el Gobierno tiene cada vez más en cuenta con planes sectoriales para trabajar en cada una de sus fortalezas para atraer nuevo público. Y así mismo, Cali puede ser la ciudad salsaera en la que se viva el delirio del baile infinito. Y es, en efecto, todo eso. Pero para mí, durante esta ruta, Cali fue desde un principio como la casa de la abuela: una ciudad paciente que me enseñó sus secretos en cada plato y me mostró en detalle su preparación. La misma que guardaba para mí los antojos y los placeres, sin reprimendas, sin regaños, sin excesos. Compasiva y armoniosa, Cali es, y seguirá siendo, la cocina de la abuela a donde regresar siempre a comer feliz.

Conclusión. La naciente apuesta de turismo gastronómico en la región

Luego de esta exploración culinaria por los parajes gastronómicos de la capital del Valle del Cauca cabe hacer nuevamente la pregunta que dio inicio a este recorrido, ¿turismo gastronómico?, ¿eso se come? Se come en las acaudalas galerías de mercado rebosantes de intensos aromas. Se degusta frente a la inmensidad panorámica desde la Loma de San Antonio. Y se deleita, a cualquier comensal, bajo la excusa de que Santiago de Cali ofrece una ruta idónea para calmar el antojo y apetito por la cocina mestiza que no deja de sorprender con nuevas apuestas.

De acuerdo con el balance parcial de turismo de 2019 la capital vallecaucana creció en un 6,9% en relación con el año anterior. Más de 16.000 visitantes extranjeros arribaron a la ciudad, evidenciando, según señaló la entidad turística hotelera Cotelvalle, un viraje en el atractivo turístico que ofrece la ciudad, acoplándose a la demanda internacional.



Pero una incógnita que continúa sin resolverse por completo es, ¿hacia qué público apunta la explotación de esta industria? ¿Ecoturismo? ¿Turismo clásico? Con la ruta creada a través de las sazones que encausaron este libro, pretendí demostrar que el turismo gastronómico, más allá de ser solo una oferta llamativa en la región, puede ser una posibilidad sólida con multiplicidad de elementos para emerger dentro del mercado y captar a más turistas ávidos por degustar la gastronomía mestiza de Santiago de Cali.

El 2019 fue un año de éxito para la ciudad en materia viajera. Por un lado, y con una cifra importante de crecimiento del mercado, Cali fue condecorada como el mejor destino cultural de Suramérica según los World Travel Awards, exaltando su diversidad. Por otra parte, y respaldando la propuesta la ciudad entró a la prestigiosa red gastronómica francesa *Delicé*. El grupo, conformado por 28 ciudades de cuatro continentes cuya culinaria invita al turismo internacional, pretende ampliar la afluencia de visitantes cuyo interés radica en la gastronomía y todo lo que esto implica. Cali se convirtió tras este logro en la primera ciudad suramericana en ostentar dicho mérito, compartiendo el podio con ciudades como Barcelona y Tokio, fuertes exponentes de turismo gastronómico a escala internacional.

Como diría doña Myriam Villamizar “papaya puesta, papaya partida”. Cali posee en este momento todas las características necesarias para impulsar un crecimiento sostenido en materia de turismo gastronómico. Por medio de la ruta emprendida vimos como en las galerías de mercado y las calles obreras se gestó una serie de platillos que hoy son apetecidos por todo público. Y así, en una fusión de tres vertientes, colonial, afrodescendiente e indígena, la manera en la que las recetas encuentran cómo transformarse. Y, finalmente, descubrimos que la innovación es aliada de las cocinas: convirtiéndose en un motivo para que ninguna receta perezca.

Ahora le decisión está en sus manos. Tomar un viaje en seguida y deleitarse de frente con cada olor y sabor que estuvo aquí descrito: al final usted mismo sabrá si la cocina del Valle del Cauca fue también para usted como la casa de la abuela o si representó algo distinto; la experiencia, sin lugar a duda, valdrá la pena por degustar el buen comer vallecaucano.

Bibliografía

- Álvarez, N. (2018) *Diseño de un Plan Estratégico de Promoción de Turismo Interno para Colombia*. Bogotá, Colombia: Universidad Externado de Colombia.
- De La Torre, G. M. V., Fernández, E. M., & Naranjo, L. M. P. (2014). *Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual (65)*. España: Boletín de la asociación de geógrafos españoles.
- Gordon, B. (2002). El turismo de masas: un concepto problemático en la historia del siglo XX. *Historia contemporánea*, 25, pp. 125-156.
- Humphrey, L. T. (1989). Traditional Foods? Traditional Values? *Western folklore*, 48(2), pp. 162-169.
- Ibáñez, R & Rodríguez, I. (2012). Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo. *Medio ambiente y política turística en México*, 1, pp. 17-33.
- Iglesias Castelló, S. (2018). *Periodismo o publicidad: el caso del turismo gastronómico en las secciones de viaje de la prensa digital*. Valencia, España: Universitat Jaume I.
- Jiménez, L. M. R. (2017). Capítulo 12: La cocina vallecaucana en el siglo XIX: Una mirada desde la historia ambiental. *Libros Universidad Nacional Abierta y a Distancia*, pp. 179-193.
- Mantilla, O. & Quintero, M. (2011). *La buena mesa colombiana: pretexto para el turismo (Vol. 6)*. Bogotá, Colombia: Editorial U. Externado de Colombia.
- Mascarenhas, R, & Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), pp. 776-791.
- Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo: Un ejemplo de Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16 (3), pp. 261-282.
- Opaschowski, H. (2015). ¿Turismo de masas o turismo a medida? Límites económicos, ecológicos y psicológicos. *Papers de Turisme*, (4), pp. 68-80.

- Operé, F. (2012). Del norte al sur, del centro a la periferia, la cultura política de la gastronomía en España. *Comida y bebida en la lengua española, cultura y literaturas hispánicas*, pp. 11-22.
- Ossa, G. P. (2007). *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Cali, Colombia: Convenio Andrés Bello.
- Palomeque, F. (2015). Actividad turística y espacio geográfico en el umbral del siglo XXI. *Papers de turisme, (14-15)*, pp. 37-51.
- Prada, N. El Tiempo. (2015, 22 de Julio) *Las cocadas y la gastronomía recuperada*. En: <http://blogs.eltiempo.com/love-cooking-love-history/2015/07/22/las-cocadas-y-la-gastronomia-recuperada/>