

Guerra, Pablo, dir. 2020. *Recetario de sabores lejanos*. Bogotá: Cohete Cómics; Instituto Pensar [145 pp.]

Sebastián Vargas Álvarez

Recetario de sabores lejanos es una novela gráfica o “cómic documental” en el que la comida es la protagonista. A lo largo del libro, se hacen patentes las tensiones entre los actos cotidianos asociados con la alimentación (sembrar, pescar, cosechar, comerciar, cocinar, reunirse y comer) y diversas problemáticas socioambientales, como la contaminación de ríos, el extractivismo, la extensión de monocultivos, el calentamiento global, la pobreza, el despojo y el desplazamiento forzado, entre otras. Se trata de una compilación de ocho historias cortas hiladas a partir de ocho platillos o recetas, que aluden a la experiencia histórica reciente de ocho comunidades rurales, y que suceden en diferentes territorios o regiones del país. De esta forma, cada historia se convierte en “una ventana a algún lugar de Colombia y las ecologías materiales y simbólicas que allí se disputan” (Guerra 2020, 7).

En la introducción de la obra se afirma que “un plato condensa relaciones de poder, sistemas socioecológicos y formaciones culturales, entre otros elementos, y los traduce en experiencias encarnadas” (Guerra 2020, 7). Estas experiencias de hombres, y sobre todo de mujeres, traducidas en las secuencias de las viñetas, muestran al lector las violencias y las desigualdades que el conflicto armado y el modelo de desarrollo extractivista y agroindustrial han generado en sus territorios, así como sus efectos negativos en la disponibilidad de recursos naturales y en la seguridad alimentaria. Sin embargo, dichas experiencias también son expresión de la comida y el comer como actos de memoria, adaptación y resistencia frente a estas situaciones.

Una de las principales características, y a mi modo de ver uno de los mayores logros del libro, es que se trata de un proyecto colaborativo y colectivo, en el que participan varios investigadores, dibujantes y cocineras. Si bien la coordinación general fue hecha por el guionista Pablo Guerra, y el trabajo de compilación por Diana Ojeda, Sonia Serna Botero y Julio Arias Vanegas, el recetario es producto de un trabajo interdisciplinar y de un diálogo de saberes a varios niveles: entre la ciencia y el arte; entre la investigación social y la historieta; entre los investigadores y las comunidades rurales y étnicas; y, finalmente, entre el ámbito académico y el editorial independiente. El resultado es un libro híbrido: una obra de autoría colectiva y compartida que da a conocer a públicos no especializados —a través de un lenguaje mixto asequible y atractivo—, historias de desigualdad ambiental, así como de la riqueza y generosidad del campo y de la resiliencia de los campesinos y de los migrantes.¹ La colaboración y el diálogo entre los diferentes campos de saber se estableció en condiciones de horizontalidad y transparencia. Así, la

¹ En este sentido, considero esta obra como un ejemplo destacado de historia pública e investigación colaborativa. Para conocer más al respecto, ver Pérez y Vargas (2019). Existe una tradición intelectual en Colombia que combina la investigación social y el dibujo, que se puede remontar al libro ilustrado *Nuestra gente [Namay misag] Tierra, costumbres y creencias de los indios guambianos* (Hernández de Alba y Tumiñá Pillimúé 2019 [1949]) o a las historietas de Ulianov Chalarka (2019 [1972-1974]).

portada del libro no presenta nombres de autores, sino rayas de colores que representan cada una de las historias-recetas (los investigadores, dibujantes y comunidades correspondientes a cada color aparecen referenciados en la solapa y contrasolapa del libro), y en algunas de ellas, como “Sancocho de Coroncoro” o “Tapao de Doncella”, aparecen las investigadoras en las viñetas interactuando con las comunidades o cocineras, en un gesto que destaca la intersubjetividad y cuestiona la pretendida exterioridad y neutralidad positivista de la investigación científica.²

El concepto de *lejanía*, que aparece desde el mismo título, atraviesa todo el libro a modo de hilo conductor de las ocho historias-recetas. Este hace referencia a un juego de distancias espaciales, materiales o temporales, establecidas por acontecimientos como la migración forzada, la pérdida o inexistencia de ingredientes o recursos para cocinar y la partición entre un pasado de abundancia, un presente de carencia y un futuro de incertidumbre. “Las memorias, afectos, anhelos y nostalgias se concretan en relatos sobre platos que no se pueden preparar, sobre ingredientes que ya no se consiguen o que no se pueden pagar y sobre sabores que nunca serán iguales”, explican en el epílogo los compiladores (2020, 137). No obstante, pese a la pérdida, al desarraigo y a la imposibilidad de restaurar el pasado tal como fue, la comida —su consumo y preparación—, se constituye en un elemento fundamental para la supervivencia de las comunidades rurales, étnicas y desplazadas; sirve para suturar y, en lo posible, salvar las distancias. La evocación de sabores lejanos permite la creación de nuevas cercanías.

Considero muy interesante que, además del diálogo de saberes antes mencionado, en esta obra se presenta otra sugerente hibridación: el cruce entre cómic y recetario. Este último es, por sí mismo, un género literario y una forma de conocimiento que se remonta a antiguas civilizaciones, como la egipcia y la griega. Los recetarios no solo difunden fórmulas de ingredientes y preparaciones, sino que comunican experiencias corporales, orales y afectivas, que permiten a sus lectores hacer conexiones con los territorios que les son familiares. “Un recetario recoge la transmisión sensorial y oral para reproducir un sentimiento o añoranza a los sabores particulares de un lugar. Sobre todo, de la casa” (Vernot 2019, 103). En sintonía con lo anterior, Ojeda, Serna Botero y Arias Vanegas aclaran que “aunque es un recetario, nuestro interés no es presentar recetas reproducibles y estandarizables, desconectadas de los afectos y de las dificultades” (2020, 137). Más que un libro de cocina práctico con recetas que se puedan preparar tras una rápida visita al supermercado, *Recetario de sabores lejanos* es un trabajo de memoria.

Cada historieta es presentada por un texto corto (una página), a cargo de uno o varios investigadores, para contextualizar las principales problemáticas socio-ambientales que afectan el territorio en donde esta tiene lugar. Las historietas tienen una extensión de trece páginas, a blanco y negro con partes coloreadas para resaltar detalles o establecer saltos temporales (*flashbacks*). La última página de cada capítulo está reservada para la receta: un listado de ingredientes seguido por la explicación de la respectiva preparación, a cargo de una mujer de la comunidad, que en la mayoría de los casos es la protagonista de la historieta. Estas recetas hacen parte de la memoria de las comunidades protagonistas del cómic y, a su vez, se transforman en memoria extendida entre los lectores que acceden a sus saberes culinarios y a las historias que los rodean. Tanto la página de introducción como la de la receta están impresas sobre papel del color correspondiente a la historieta, con lo cual se genera identidad y continuidad visual.

A modo de “degustación”, refiero brevemente algunos ejemplos de las historietas que componen el volumen:

2 Esta técnica narrativa ya había sido empleada en *Caminos condenados*, anterior entrega de Cohete Cómics y el Instituto Pensar que trata sobre el despojo territorial en los Montes de María (Ojeda *et al.* 2016).

Historia	Lugar	Color	Problemática	Investigadores	Dibujante	Receta y/o cocinera-cocineros
Aguacafé	Paisaje Cultural Cafetero (Quindío)	Rojo	Crisis de la economía cafetera, <i>turistificación</i> , migración de jóvenes del campo a la ciudad	Juan Camilo Patiño	Carolina Pineda	Bebida Aguacafé - Nohora Calderón Zamora
Finca amazónica	Piedemonte amazónico (Putumayo)	Amarillo	Grupos armados y cultivos ilícitos, fumigación con glifosato, monocultivo, deforestación	Kristina Lyons	Edward Muñoz	Frutos del huerto amazónico - Elva Montenegro y Nelson Enríquez
Bala con carne serrana	Vuelta de Gallo, Tumaco (Nariño) / Barrio El Oasis, Soacha (Cundinamarca)	Naranja	Conflicto armado, desplazamiento forzado, reconstitución del tejido social afrodescendiente en la ciudad	Sonia Serna Botero y Aurora Casierra	Miguel Vallejo	Bala con carne serrana - Aurora Casierra

También es importante resaltar la calidad gráfica y narrativa del recetario. El guionista (Pablo Guerra) y los dibujantes de las ocho historietas (Camilo Aguirre, Sindy Elefante, Carolina Pineda, Henry Díaz, Miguel Vallejo, Diana Sarasti, Edward Muñoz y Camilo Vieco) son reconocidos en el medio del cómic nacional y han ganado premios tanto en Colombia como en el extranjero. Sus estilos, originales y claramente diferenciados, contribuyen a la riqueza y heterogeneidad de los relatos, espacios y alimentos que recorren el recetario. El talento de los historietistas se suma a los saberes y experiencias de las comunidades locales y étnicas en torno a la cocina, los recursos naturales y el territorio, y al análisis profundo y crítico de los investigadores de reconocida trayectoria en el ámbito de los estudios del despojo, la ecología política y el feminismo.

En cuanto a esto último, resulta claro que en la actualidad aún subsiste en la sociedad una división sexual del trabajo, en donde las labores domésticas, incluyendo la cocina, recaen mayoritariamente en las mujeres. Muchos recetarios, especialmente aquellos producidos con la función de consolidar gastronomías e identidades nacionales durante los siglos XIX y XX, fueron escritos por hombres y destinados a mujeres, manteniendo la división tradicional de roles de género (Vernot 2019, 97-98). Frente a esta situación, el recetario invita a reconocer los saberes y prácticas de las cocineras, a la vez que denuncia “la carga desigual de trabajo que llevan las mujeres” (2020,137).³ Este cómic es una invitación a la autocrítica y al cuestionamiento de los roles sociales y las relaciones asimétricas de poder (de género, clase, raza y ubicación) que constituyen nuestra cotidianidad, sobre todo las labores domésticas, y dentro de ellas, la manera como preparamos, servimos y compartimos los alimentos.

Alejándose de las miradas fetichistas, románticas y exotistas de la comida que se limitan a valorarla en tanto mercancía (bien de consumo) o identidad (bien patrimonial), y a precio de desconocer las violencias y desigualdades que subyacen a su producción, *Recetario de sabores lejanos* propone pensar los saberes y prácticas relacionadas con la comida como actos cotidianos de resistencia y sobrevivencia. Actos que anteponen la vida (el buen vivir, el vivir sabroso) a las políticas de la muerte. “Las ocho historias que acompañan cada receta son sobre la esperanza, el orgullo, la felicidad, la dignidad y los recuerdos que hacen más llevadera la vida. Nuestra constatación, que empezó con el trabajo de campo y que terminó en duraderas relaciones de amistad, es que a pesar de las realidades dolorosas y difíciles, comer rico es estar en casa y, por eso, cada receta es supervivencia y resistencia” (2020, 137).

3 Una crítica similar la encontramos en el recetario *Recetas populares de cocina* del Centro Laubach de Educación Popular: “cocinar es un oficio que se asigna a las mujeres. Pero no debe ser solamente de las mujeres” (De Londoño 1980, 7). No obstante, el texto está dirigido a “las compañeras”, es decir, su destinatario son las mujeres de clases populares.

Referencias

1. Chalarka, Uliánov. 2019 [1972-1974]). *Historia gráfica de la lucha por la tierra en la costa Atlántica*. Bogotá: Piedra Papel y Tijera.
2. Hernández de Alba, Gregorio y Francisco Tumiñá Pillimúé. 2019 [1949]. *Nuestra gente [Namay misag]. Tierra, costumbres y creencias de los indios guambianos*. Bogotá: ICANH.
3. De Londoño, Teresita. 1980. *Recetas populares de cocina*. Medellín: Centro Laubach de Educación Popular.
4. Ojeda, Diana, Pablo Guerra, Camilo Aguirre y Henry Díaz. 2016. *Caminos condenados*. Bogotá: Cohete Cómics; Instituto Pensar.
5. Pérez, Amada Carolina y Sebastián Vargas. 2019. “Historia pública e investigación colaborativa: perspectivas y experiencias para la coyuntura actual colombiana”. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 46 (1): 297-329. <https://doi.org/10.15446/achsc.v46n1.75561>
6. Vernot, Diana. 2019. “Los recetarios de cocina en América Latina: más allá de la escritura y reproducción de recetas que iniciaron con los Estados-nación”. *Boletín de Antropología* 34 (58): 94-107. <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a04>

Sebastián Vargas Álvarez

Doctor en Historia por la Universidad Iberoamericana-Ciudad de México. Director del Programa de Historia de la Escuela de Ciencias Humanas de la Universidad del Rosario, Colombia. Últimas publicaciones: “Genealogías da história pública na Colômbia: fragmentos de uma prática intelectual”. En *História pública e história do presente*, editado por Viviane Borges y Rogério Rosa. São Paulo: Letra & Voz, 2021 (en prensa); *Recorridos de la historia cultural en Colombia* (coeditado con Hernando Cepeda). Bogotá: Universidad Nacional; Universidad Javeriana; Universidad del Rosario, 2019. sebastian.vargasa@urosario.edu.co