

Antología de la gastronomía boliviana
Beatriz Rossells
Biblioteca del Bicentenario de Bolivia,
Vicepresidencia del Estado,
Centro de Investigaciones Sociales, La Paz, 2018

Eugenia Bridikhina
Docente de la Universidad Mayor de San Andrés
E-mail: bridiwoman@gmail.com

En marzo de 2020, se publicó en la prensa una nota sobre el libro *Antología de la gastronomía boliviana* al ser “seleccionado como finalista por América Latina en el Premio mundial de libros especializados Gourmand” (*Página Siete*, 14 de marzo de 2020), establecido para evaluar los mejores libros de cocina y vinos de más de doscientos países que habitualmente participan en este concurso. Dos meses más tarde se confirmó que el libro *Antología de la Gastronomía Boliviana* había recibido el premio número uno del mundo en la Categoría C14 América Latina de los premios *Gourmand World Cookbook Awards*, un premio prestigioso y único en el sector gastronómico de la producción editorial y televisiva en el mundo.

Esta antología dirigida por la Dra. Beatriz Rossells, docente emérita del Instituto de Estudios Bolivianos y la Carrera de Historia, es un reto muy importante en el historial académico de la autora, quien dedicó su vida al estudio de la cultura boliviana en todas sus dimensiones: música, danza, cocina, historia de la cultura, etc. Sin embargo, los libros sobre la cocina ocupan un lugar especial en su biografía académica; el libro de recetas con la investigación e introducción de la autora, denominado *La gastronomía en Potosí y Charcas, siglos XVIII, XIX y XX* en torno a la historia de la cocina boliviana ha tenido seis ediciones y también fue premiado por la academia Española de la Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa a la Mejor Publicación extranjera.

La Antología... es el producto de la investigación de la Dra. Rossells. Presenta, además, notas y fragmentos de los textos de escritores nacionales relacionados con el tema de la cocina. El libro está dividido en tres partes acompañadas por fotos, cuadros e ilustraciones: “Antología de la gastronomía boliviana”, “Crónica gastronómica en Bolivia” y la compilación de recetas “Los manjares de la cocina nacional”.

La excelencia del trabajo editorial de la Biblioteca del Bicentenario de Bolivia ha contribuido decisivamente al producto final que es el libro.

La antologadora sostiene que la gastronomía actual en Bolivia es el producto del mestizaje con raíces en el período prehispánico y la época colonial, así como de la modernidad y globalización; plantea la necesidad de una “revolución gastronómica” en Bolivia respecto a los cambios introducidos por este fenómeno mundial. Si bien la fuente principal para el estudio son los recetarios, la autora sostiene que existe una brecha entre estos y la cocina popular, basada en parte en las jerarquías sociales y de género en torno a la comida. Actualmente la gastronomía evoluciona entre lo tradicional, lo estético, lo orgánico y lo vegetariano.

Al igual que en otros países del mundo, las comidas nacionales tienen variedades regionales y el libro revela los secretos de cocina de las distintas regiones de Bolivia y permite conocer los hábitos alimenticios y platos de los nueve departamentos y tres grandes regiones (Altiplano, valles y trópico), pero existe un conjunto de comidas que conforman el cuerpo de la comida nacional. Es necesario estudiar los temas relacionados con la cocina como la cultura del consumo, además de ser expresión de identidad y parte del patrimonio nacional.

En el libro se plantean los temas del debate como la contradicción, por un lado, entre la competencia que hay con los mejores restaurantes del mundo y, por el otro, las necesidades alimenticias de buena parte de la población en Bolivia, y propone varias soluciones como, por ejemplo, el establecimiento de las políticas alimentarias a través de los programas estatales, apoyo a los productores, organización de los huertos urbanos. Aparte de los planteamientos tan importantes, ¿qué hace de este libro el merecedor del prestigioso premio mundial sobre la cocina?

Sin duda, es la aproximación multidisciplinaria y multidimensional de la antología, comenzando con lo aparentemente más simple: la presentación de los productos originarios de Bolivia como la papa, el chuño, el ají, el locoto, el maíz, la quinua, la cañawa, el amaranto, etc., que constituyen la base de la cocina andina. Luego empieza un apasionado tránsito por las distintas etapas de la historia de la cocina nacional y se puede conocer cómo era la comida en la época prehispánica, las destacadas recetas de Potosí y La Plata en el período colonial, la gastronomía modernizada del siglo XIX-XX y, finalmente, su

transformación en el XXI. El libro recupera las recetas de todas las regiones de Bolivia, haciendo hincapié sobre las bases de alimentación y hábitos alimenticios regionales.

Este libro valora el papel de la cocina en la vida de los seres humanos que no puede reducirse a un listado de recetas; más bien, muestra cómo estas son el producto de un largo proceso histórico social y cultural, conceptualizado como “La gran ‘olla’ del mestizaje”, y representa las múltiples identidades: locales, nacionales, regionales, étnicas. Aún viviendo en el mundo globalizado con una oferta increíble, la comida sigue transitando en las maletas de los turistas y viajeros: los rusos traen arenque y pan negro, los ucranianos, el tocino, los franceses el paté, los españoles los embutidos, los argentinos dulces de leche y los bolivianos... el queso, el chuño, las salteñas congeladas. La salteña –coronada por la autora como “su Majestad” de la cocina boliviana– mereció un lugar especial en la *Antología*... donde se reconoce la originalidad nacional de esta variedad de empanada cuyo nombre equivocadamente indicaba su origen en la localidad argentina Salta.

Este libro incluye imágenes de los cuadros de los renombrados artistas de la época colonial y republicana como Juan Terrazas, Melchor María Mercado, Luis Enrique Toro Moreno, así como hermosas fotografías artísticas con las escenas de los mercados, comedores populares y una variedad de comidas; reproduce esta riqueza de la gastronomía boliviana. Las representaciones de los menús de los banquetes en palacio presidencial del siglo XIX y XX, las portadas de los libros de cocina como de Luis Téllez Herrero, Nelly de Jordán, de Aida Gainsborg, Emilia Romero de Velasco y otros.

La inclusión de los textos literarios de Alcides Arguedas, Antonio Paredes Candia, Jaime Saénz, la poesía de Gabriel Chávez “La canción de la sopa”, y los aportes periodísticos de Ramón Rocha Monroy donde se incluyen el tratado del ají de fideo, la dedicatoria a la marraqueta paceña, el homenaje al chufly, otorgan al libro un toque único y especial.