

LA INDEPENDENCIA

“UN BANQUETE MÁS ALLÁ DE LA REYERTA”

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



LA INDEPENDENCIA

“UN BANQUETE MÁS ALLÁ DE LA REYERTA”

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Iniciaba un cotidiano viernes y la Plaza Mayor se preparaba para un día concurrido de mercado, en donde confluían todos los sectores sociales. Algunos de ellos, considerados de clase menos privilegiada económicamente, eran los encargados de cubrir los suelos del lugar con sacos atiborrados de productos para comercializar; transcurría el siglo XIX y para la fecha se encontraba en auge la primera etapa de la revolución industrial en la antigua Gran Bretaña. Revolución tardía para el continente americano, clara muestra era la oferta de la Plaza Mayor, en donde se ofertaban animales vivos que se resguardaban en jaulas y otro tipo de productos sin procesar como el cacao para moler.

La revista Credencial en su publicación de junio de 2018, relata que dentro de los productos en venta se encontraban marranos, pavos, gallinas, pescados, huevos, entre otros. Adicional a esto, se encendían fogones para la preparación de fritangas, chicharrones, ajíacos ahumados que tenían como proteína carne de oveja, también se vendían pasteles, maíz totiado, papas, almojábanas, garullas, pan de yuca y demás, que se acompañaban con chicha de maíz.

Se pretendía disponer de un banquete para el recibimiento de Antonio Villavicencio que según relata el periódico El Nuevo Día en su publicación del 14 de julio de 2017, bajo el título “El banquete que nunca se sirvió”, consistía en la puesta en escena de mistelas, sopa de arepas, capitán a la bogotana, almíbar de frutas santafereñas con cuajada fresca, pescado salpreso con verduras, cerdo a la chicha de maíz tostado y bien me sabe. Un banquete planeado por miembros prestantes de la sociedad de la época, que no pudo consumirse por la reyerta ocasionada que arrojó como resultado el grito de la independencia, que se recuerda en la memoria colectiva como “el día del florero”.

Más allá de lo ocurrido, es de resaltar que siglos más adelante se conservan elementos identitarios que afianzan las costumbres en el sistema de alimentación, sin importar la implementación de nuevas tecnologías o la evolución de la cocina con tendencias vanguardistas. Claro ejemplo es la consolidación de las plazas de mercado con restaurantes que promueven las preparaciones tradicionales y se afianzan en estos lugares como un atractivo turístico, que evoca recuerdos con platos de antaño y fomentan el consumo del producto local.

Así mismo, los establecimientos que colindan con las plazas principales de los centros históricos municipales, con una oferta de dulces, amasijos y bebidas tradicionales que perviven desde la colonia y buscan a través de sus sabores deleitar a los turistas y recordar en el visitante local los sabores de una tradición que ha prevalecido desde el grito de la independencia.