

El lenguaje de la alimentación y su transición en Colombia

Luis Ernesto Martínez Velandia

RESUMEN

La alimentación es uno de los factores fundamentales para la conservación de la vida humana, y la transformación del producto para llevarlo a la mesa es un estudio complejo que requiere de un análisis especial. La cocina es una ciencia que tiene dos contextos principalmente, el primero es el proceso de selección de ingredientes, su manipulación adecuada desde el alistamiento de la materia prima, pasando por la acertada elección de una técnica, un tiempo de cocción apropiado, y finalizando con el montaje del plato que llegará a las manos del comensal. El segundo son las sensaciones que despierta en el consumidor el producto, lograr la exaltación de los sentidos por lo que el plato en sus amplias sinfonías de color y sabor puede comunicar mediante los aspectos visuales y gustativos. Pero más allá de comprender a nivel general qué es la cocina, el propósito de este escrito es conocer la conformación, algunos antecedentes históricos y la evolución de la cocina colombiana.

Palabras clave: Alimentación, origen, cocina colombiana, historia, cultura, geografía, evolución.

FOOD LANGUAGE AND ITS TRANSITION IN COLOMBIA

ABSTRACT

Food is one of the fundamental factors for the conservation of human life, and the transformation of the product to bring it to the table is a complex study that requires a special analysis. The cuisine is a science that has two contexts mainly, the first is the process of selecting ingredients, its suitable handling from the enlistment of the raw material, through the choice of the proper technique and cooking time, and ending with the installation of the dish that will be into the hands of the diner. The second are the feelings aroused in the consumer by the product, to achieve the exaltation of senses that the dish –in its spacious symphonies of color and flavor– may be able to communicate through visual and gustatory aspects. But even beyond than understanding at a general level what the cuisine is, it is important to know the conformation, some historical background and evolution of the Colombian cuisine.

Keywords: Cuisine, origin, Colombian cuisine, history, culture, geography, evolution.

ANTECEDENTES

La historia de las cocinas tiene implícito como factor fundamental la transición de lo crudo a lo cocido, es inevitable mencionar que, sin importar la ubicación del hombre, sus influencias culturales, sociales, religiosas y el idioma materno, su sistema alimentario ha evolucionado de manera igualitaria. En su totalidad el globo terráqueo ha tenido la misma base manducatoria que ha sido determinada por el principal elemento que diera transformación a la maduración y costumbres de ingesta de alimentos: el fuego.

Con la aparición del fuego se da inicio a la nueva era del ser humano, dejando atrás el consumo de carnes crudas cuya humedad no residía precisamente en los jugos internos, resultantes

Imagen 1. *“El fuego en la cocción de los alimentos”.*



de una cocción apropiada, sino en la sangre todavía existente en aquellos músculos que aún calientes se ingerían.

Realmente hablamos de que el hombre experimenta cambios en sus sentidos a la hora de elegir la manera de alimentarse, teniendo la alternativa de exponer a cambios elevados de temperatura aquellos productos que constituían su dieta rústica, en especial las proteínas. Es allí como se desarrollaría el sentido del gusto y algunas técnicas rudimentarias de cocción.

Estos cambios generarían en el hombre el inicio del sedentarismo, con avances que mejorarían su calidad de vida, y teniendo una amplia posibilidad de elementos a su disposición. Esta transición es uno de los ejemplos más claros de la evolución de la raza humana. El cristal, que actualmente se implementa en algunas elegantes mesas como utensilio para servir y tomar las bebidas, en la época primitiva del hombre se traducían en los cráneos de los animales que eran cazados y que por su forma cóncava se acoplaban a esta función (*imagen 2*).

Imagen 2. "El cráneo como recipiente".



Tal vez dentro de la fase exploratoria, el individuo sacó provecho de la transformación de elementos como el hueso, la madera, el hierro, la arcilla y otros que fueron quedando rezagados al pasar el tiempo para encontrar sustitutos que dieran un mejor rendimiento, como el caso de los estómagos de los animales usados como base para la cocción de ingredientes sólidos.

Entre la evolución del hombre primitivo al prehispánico la necesidad de supervivencia adaptó a su sistema alimentario prácticas salidas de los contextos convencionales pero que hay que mencionarlas porque forman parte de la historia de su diario vivir. El canibalismo practicado por algunos habitantes indígenas que al eliminar a su enemigo lo ingerían como si fuera un animal de caza se conoció como antropofagia; al consumo de tierra se le llamó geofagia; también se consumían excrementos secos bajo el nombre de coprofagia, e ingerían insectos, lo que se le conoce como entomofagia. Estas prácticas generaron como consecuencia graves enfermedades como la jipatera traducida como una parasitosis intestinal que a su paso cobró muchas vidas (*imagen 3*).

Imagen 3. "Entomofagia, consumo de insectos"



En América, la historia de la alimentación en la época de la Conquista se divide en dos con la llegada de los españoles en el siglo XV. La travesía da inició el 3 de agosto de 1492, cuando Cristóbal Colón, con una tripulación de 120 hombres y la compañía de Vicente Pinzón y los hermanos Martín, en el gran navío llamado La Santa María y las dos carabelas denominadas La Pinta y La Niña, tendrían como destino final las Antillas el 12 de octubre.

Aquella ruta que tuvo múltiples inconvenientes por ser una riesgosa aventura, con contratiempos, rebeliones y un equívoco lugar de destino denominado Las Indias, sigue su desplazamiento después de pisar las tierras firmes de las Antillas para arribar a lo que llamaron La Española, el 5 de diciembre de 1492, primer lugar donde se manifestó la colonia europea en lo que fuera el encuentro de los dos mundos. Lo que fue en la antigüedad La Española hoy son los países de República Dominicana y Haití.

A Colombia llega la Conquista por la costa norte, conocida también como el Caribe continental, con la presencia inicial de Alonso de Ojeda, Juan de la Cosa e infinidad de colonizadores españoles que a su paso fueron fundando ciudades, ejerciendo su dominio y saqueando las riquezas de la nación.

En aquel tiempo los pobladores de lo que hoy es Colombia eran tres grandes familias indígenas, los *chibchas*, los caribes y los *arawak*. La inquietante búsqueda de recursos por parte de los españoles, también produjo la más importante transformación cultural de la historia del país.

La principal fusión en la cocina se da en la Conquista, en el siglo XVI, cuando al llegar los españoles se inicia un proceso de adaptación a las tierras visitantes, tratando de acoplarse al terreno y conociendo su sistema de alimentación. La búsqueda de adaptar los productos de aquellas tierras a los platos costumbristas de

aquella España transitoria entre la Edad Media y la edad moderna, genera un cambio sustancial en la alimentación de la región.

El producto insignia de la época era la yuca brava, de la que se elaboraba el casabe, una especie de tortilla elástica que servía de base para montar sobre ella más ingredientes. El manejo de la yuca brava era dispendioso y no por eso ha desaparecido esta práctica dentro de las comunidades indígenas actuales.

La humedad interna que contiene esta variedad de yuca es ácido clorhídrico, un potencial veneno para el organismo humano; por esta razón hay que darle un tratamiento adecuado al producto, que se inicia rallando la yuca y embutiéndola dentro de un sebucán, que es un cilindro hecho a base de fibras naturales y que tiene la particularidad de poderse retorcer debido a su elasticidad.

Cuando la yuca está depositada dentro del sebucán, se cuelga por lo general de las ramas de los árboles y se busca hacer presión o colocar un peso importante sobre este cilindro, con el fin de extraer por completo la humedad de la yuca.

Concluido este proceso, se extiende y se deja secar al sol, con lo cual se obtiene una harina.

Para realizar el casabe no se necesita grasa, solo basta con tener una hoguera con un budare, un disco elaborado antes en barro y posteriormente en hierro, implemento similar al comal. Debido a la cantidad de almidón de la yuca solo es necesario extenderla sobre el budare caliente y esperar que se aglutine y coja la consistencia de tortilla, cociéndola por ambos lados (*imagen 4*).

Hago acotación en el proceso de elaboración del casabe debido a que fue la preparación más relevante que se encontrara dentro de la alimentación indígena, y su producción se incrementó por exigencia de los españoles, que vieron en este producto la

Imagen 4. "Elaboración del casabe"



respuesta a la necesidad de la tripulación que sufría escasez de alimento durante los largos viajes entre América y España.

Las carabelas zarpaban cargadas de múltiples productos que servían para abastecer a los hombres que navegaban transportando los recursos que los colonizadores llevaban hacia España, pero con la complejidad de que durante el trayecto muchos de estos alimentos se echaban a perder, por lo que no duraban el tiempo suficiente para satisfacer las necesidades manducatorias de la tripulación.

El casabe fue la solución a este problema debido a que por ser un producto deshidratado tenía una vida útil prolongada. Es por esto que la población indígena bajo el yugo español aumentó la producción de casabe, pero fue solo una solución temporal porque muchos tripulantes de las embarcaciones enfermaron y mu-

rieron por la descompensación que sufría el organismo debido a la mala alimentación. La realidad era que se enfermaban a causa de escorbuto, una enfermedad que hacía presencia por la falta de vitamina C.

Al transcurrir el tiempo y por varios factores llegaron embarcaciones con esclavos negros africanos (*imagen 5*), para suplir a los indígenas en labores como el corte de caña y manejo de coco, pues muchos de aquéllos fueron pereciendo como consecuencia de las rebeliones de las comunidades.

Imagen 5. “*Los esclavos africanos*”.



El español pensó en traer a la mujer negra años después con el fin de que se encargara de la preparación de sus alimentos, por la desconfianza de que los platos preparados por los indígenas fueran envenenados.

De esta manera se da la principal fusión de la cocina colombiana con la integración de ingredientes nativos y foráneos, la implementación de técnicas y utensilios provenientes de España y África.

Esta última fue fundamental en la constitución de la nueva cocina, cargada de ingredientes, color y con mayor fuerza en el sabor; la técnica de la fritura profunda se estableció aquí gracias a la herencia africana, así como la incorporación del coco y el plátano en la cocina. También se implementó el uso de las hojas de las plantas en la cocción de alimentos.

Sustanciales cambios llegarían con el ingreso de importantes productos tales como el cerdo, la res, los condimentos, sin contar los adminículos que facilitarían toda la cadena desde la parte operativa en la fase de producción de los cultivos, hasta los utensilios para cocinar y servir los platos.

Aquí entra con gran importancia la influencia árabe y judía, con aportes como la necesidad de consumir los alimentos en la mesa con un orden específico, uso de cubiertos y la incorporación de los dulces en el menú, labor que desarrollarían por excelencia las monjas en los conventos.

Es importante aclarar que no solo la cocina fue la que recibió grandes aportes, la cultura en general del país se enriqueció, la diversidad de lenguas, el folclor, la religión y otros factores fueron apenas la base de lo que hoy es Colombia.

Posteriormente llegaría una etapa de expansión por el país con fines exploratorios, y de esta manera se fueron constituyendo las ciudades; para esto los colonizadores se internaron trasladándose por las principales vertientes hidrográficas que los fueron llevando a descubrir la riqueza variada de su ecosistema. Encontraron a su paso climas diversos a pocos kilómetros de distancia, alturas importantes que permitían encontrar diferentes productos estacionarios y de consecución permanente, cualidades del territorio por su posición geográfica.

Al hablar de la evolución de la cocina hay que reconocer la

consolidación del maíz como un pilar fundamental en la alimentación. El maíz cuyo posible nombre original fue *tlayoli* palabra nahuatl del México antiguo que se traduce como causa de vida, fue definido con gran especificidad por los mayas que asimilaron los tonos de piel del ser humano con diversos colores del alimento, debido a que aseguraban que los primeros hombres fueron hechos a base de maíz de diferentes colores.

Este grano fue acoplado y adaptado por los indígenas a su sistema de vida; del maíz se conservan con gran arraigo tradicional y cultural preparaciones como bebidas y amasijos endulzados de manera natural y la arepa que hace presencia en gran parte del territorio nacional (*imagen 6*).

Imagen 6. “Amasijos de maíz”.



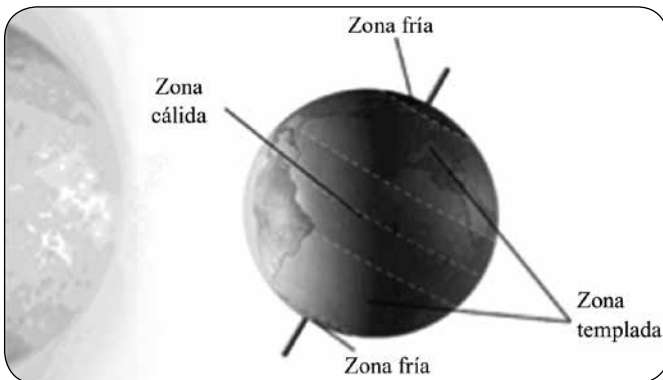
Un producto al que se le atribuyen múltiples beneficios es la chicha; los españoles no comprendían por qué en largos recorridos con los indígenas, estos al parecer tenían mejor resistencia fí-

sica que los colonizadores debido al consumo exclusivo de chicha durante el día para alimentarse y mantener su vitalidad.

La chicha es una bebida ancestral que se obtiene por la fermentación del maíz, para lo cual las indígenas lo masticaban y lo escupían con el fin de lograr una aceleración de la fermentación gracias a las encimas que le aportaba la saliva. Actualmente esta práctica ya está abolida por la inclusión de medios alternativos y más higiénicos. La bebida aún se conserva.

Hablar de historia de la cocina es universal, pero al referirnos a la cocina de un país en especial es necesario revisar varios aspectos. En el caso de Colombia se inicia por la posición geográfica, la posición del sol es el primer factor a revisar, y para esto es de gran relevancia tener en cuenta que a pesar de que el país se encuentra en la zona tropical del globo terráqueo, los rayos del sol no llegan de manera vertical, ya que el eje de la tierra con relación a la órbita del sol se encuentra con una inclinación de 23,5 grados (*Imagen 7*).

Imagen 7. “Ubicación del sol frente a la tierra”



Es por esta razón que los rayos del sol llegan de manera perpendicular durante todo el año, motivo por el cual no hay presencia de estaciones en el país. Adicional a esto también influyen factores como la altitud, latitud y vientos precipitados. Esto en lo que respecta a las condiciones geográficas.

Pero también hay que tener en cuenta los tipos de suelos y la calidad de los mismos: los suelos situados sobre la cordillera, los suelos con cercanía al mar y los suelos en las zonas selváticas tienen especificaciones diferentes y eso determina el producto que se puede sembrar de manera sostenible.

Otro factor importante es el cultural, las costumbres de una región son las que diferencian los procesos de elaboración de un alimento partiendo de un mismo producto, y eso genera variaciones importantes porque está implícito el sentido del gusto y la conservación de las tradiciones.

Es un análisis obligado a realizar cuando se estudian las cocinas de origen de cada país, y es importante concluir que la cocina tradicional es una herencia que forma parte de la historia de una nación y por ende debe conservarse y promoverse como un icono cultural inmodificable en su estructura.

Después de este breve bosquejo de la manifestación de la alimentación es necesario generar conciencia del nivel actual de la cocina colombiana. Nos encontramos en la época contemporánea donde el desarrollo del ser humano ha evolucionado notablemente, y ya no hay una revolución industrial sino tecnológica, se debe apartar la cocina clásica de las nuevas tendencias.

Es necesario conservar las tradiciones, construyendo la nueva cocina a base de la investigación del producto, generando nuevos platos que vayan acordes a las nuevas tendencias, lo que hoy en día se conoce como cocina de autor.

FUENTES DE CONSULTA DE LAS IMÁGENES

Imagen 1:

<http://viajandoporlahistoriaconaris.blogspot.com.co/2015/02/pre-historia-el-fuego.html>

Imagen 2:

<http://www.eluniverso.com/2011/02/18/1/1430/primeros-seres-humanos-habrian-usado-craneos-como-recipientes.html>

Imagen 3:

<http://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/insectos-comestibles-14255>

Imagen 4:

<https://trujilloes.wordpress.com/gastronomia/>

Imagen 5:

<http://www.planetasapiens.com/?p=2871>

Imagen 6:

<http://www.elcomercio.com/actualidad/elaboracion-arepas-chicha-uva-patate.html>

Imagen 7:

<http://www.profesorfrancisco.es/2013/07/tiempo-y-clima.html>

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Monroy de Sada Paulina, Martínez de Flores Graciela (2012). *Introducción a la historia de la gastronomía*. México: Editorial Limusa.

Morales Bedoya Enrique (2010). *Fogón Caribe*. Barranquilla, Colombia: Editorial La Iguana Ciega.

Rojas de Perdomo Lucia (2012). *Comentarios a la cocina precolombina, de la mesa europea al fogón amerindio*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.

Patiño Víctor Manuel (1984). *La alimentación en Colombia y en los pauses vecinos*. Cali, Colombia: Programa Editorial Universidad del Valle.

Saldarriaga Gregorio (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada siglos XVI y XVII*. Bogotá, Colombia: Universidad del Rosario.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.