

COMIDA Y COLONIALIDAD

TENSIONES ENTRE EL PROYECTO HEGEMÓNICO MODERNO Y LAS MEMORIAS DEL PALADAR

Artículo de investigación

AUTOR INVITADO

Adolfo Albán Achinte

Universidad del Cauca / pinturas582002@yahoo.com

Maestro en Bellas Artes de la Universidad Nacional de Colombia (Bogotá), con especialización en Pintura, magíster en Comunicación y Diseño Cultural de la Universidad del Valle (Cali), y doctor en Estudios Culturales Latinoamericanos de la Universidad Andina Simón Bolívar (Quito). Actualmente es docente-investigador del Departamento de Estudios Interculturales de la Universidad del Cauca (Popayán).

RESUMEN

El presente artículo aborda la dimensión alimentaria más allá del acto de la ingesta de alimentos en procura de la nutrición, para centrarse en las implicaciones culturales del acto de comer. En este sentido, se entiende que comer es más que alimentarse, en cuanto comer no se constituye *per se* en un acto del todo inocente, es decir, desprovisto de las relaciones sociales de los comensales.

Desde esta perspectiva, se trata la colonialidad en todas sus formas (del poder, del saber y del ser), presentes como dispositivos tanto de enunciación como de clasificación alimentaria, que generaron una *suplantación gastronómica*, ya que la importación de productos desde Europa procuró reproducir a toda costa gustos, prácticas y sabores, en detrimento de las comidas y los productos del Nuevo Mundo, aunque no podemos olvidar que el “Viejo Mundo” también fue afectado por productos americanos que incidieron en su alimentación. Así las cosas, el proyecto colonizador, además de sus pretensiones religiosas y político-administrativas, también tuvo características gastronómicas, en cuanto el colonizador trajo su impronta alimentaria e intentó reproducirla por todos los medios en la medida en que las circunstancias se lo permitieron.

La producción de conocimientos tiene diversos escenarios, y uno de ellos, muy poco estudiado en nuestro medio, silenciado rotundamente, es el de la gastronomía como marcador de la diferencia cultural, y en el cual se ha ejercido una colonialidad de los sabores y los paladares.

PALABRAS CLAVES

colonialidad de los sabores y los paladares, decolonización, geopolítica alimentaria, re-existencia, saberes/sabores

FOOD AND COLONIALITY

ABSTRACT

The author tackles the alimentary dimension of life, as something that goes beyond the simple act of ingesting food to acquire nutrients, to concentrate on the cultural implications of eating. To eat is more than to feed oneself, for eating is never by itself a wholly innocent act; that is, eating is never completely stripped from the social relationships of those gathered around a table.

From this perspective, the article examines coloniality in all its forms (of power, of knowledge and of being), and shows their function as mechanisms of both alimentary enunciation and classification, that are responsible of the gastronomic supplantation of produce and food from the New World with the goods and customs that were so dear to European settlers (not forgetting that the influx of products and seasonings went also in the other direction). The colonizing project included thus, besides its religious, political and administrative pretenses, a gastronomical element, to be found in the eagerness of the colonizers to reproduce the alimentary imprint of their homeland in the new found territories, at least as far as the circumstances and the climate allowed it.

Among all the facets the production of knowledge can acquire, gastronomy has been poorly studied —not to say completely silenced— in its role as a token of cultural divides, in which a coloniality of flavors and palates has been carried out.

KEY WORDS

alimentary geopolitics, coloniality of flavors and palates, decolonization, gastronomical knowledge, re-existence

NOURRITURE ET COLONIALITÉ

RÉSUMÉ

Le présent article aborde la dimension alimentaire au delà de l'acte de l'ingestion d'aliments à la recherche de la nutrition, pour se concentrer en les implications culturelles de l'acte de manger. En ce sens, on comprend que manger c'est beaucoup plus que s'alimenter, car manger n'est pas, *per se*, un acte complètement innocent, c'est à dire, dépourvu des relations sociales des commensaux.

À partir de cette perspective, on traite la colonialité sous toutes ses formes (du pouvoir, du savoir et de l'être), présentes comme des dispositifs tant d'énonciation comme de classification alimentaire, qui ont généré une *supplantation gastronomique*, puisque l'importation de produits d'Europe a tâché de reproduire à tout prix des goûts, des pratiques et de saveurs, au détriment des repas et les produits du Nouveau Monde, bien qu'on ne peut pas oublier que l'"Ancien Monde" a été affecté aussi par des produits Américains qui ont eu une incidence sur son alimentation. Ceci étant, le projet colonisateur, en plus de ses prétentions religieuses et politico-administratives, a eu aussi des caractéristiques gastronomiques, puisque le colonisateur a apporté son empreinte alimentaire et a tenté de la reproduire par tous les moyens dans la mesure où les circonstances l'ont permis.

La production de connaissances a des scénarios divers, dont un, très peu étudié dans notre milieu, catégoriquement celé, est celui de la gastronomie comme un indicateur de la différence culturelle, sur laquelle a été exercée une colonialité des goûts et des palais.

MOTS-CLÉS

colonialité des goûts et des palais, décolonisation, géopolitique alimentaire, ré-existence, savoirs/ saveurs

COMIDA E COLONIZAÇÃO

RESUMO

O presente artigo aborda a dimensão alimentaria além do ato da ingestão de alimentos na procura de nutrição, para se centrar nas implicações culturais do ato de comer. Neste sentido, se entende que comer é mais que se alimentar, comer não é *per se* um ato do todo inocente, ou seja, desprovido das relações sociais dos comensais.

Desde esta perspectiva, trata-se o colonialismo em todas as suas formas (do poder, do saber e do ser), presentes como dispositivos tanto de enunciação como de classificação alimentar que geraram a *suplantação gastronômica*, toda vez que a importação de produtos desde Europa procurou reproduzir a todo custo gostos, práticas e sabores, em detrimento das comidas e os produtos do Novo Mundo, embora não podemos esquecer que o "Velho Mundo" também foi afetado por produtos americanos que incidiram na sua alimentação. Assim as coisas, o projeto colonizador, além de suas pretensões religiosas e político-administrativas, também teve características gastronômicas, em quanto que o colonizador trouxe sua peculiaridade alimentar e tentou reproduzi-la, por todos os meios, na medida em que as circunstâncias o permitiram.

A produção de conhecimentos também tem diversos cenários, e um deles, muito pouco estudado em nosso meio, silenciado rotundamente, é o da gastronomia como marcador da diferença cultural, e no qual se tem exercido uma colonização dos sabores e os paladares.

PALAVRAS-CHAVE

colonização dos sabores e os paladares, descolonização, geopolítica alimentar, re-existência, saberes, sabores

CHAJPI PITISKA. MIKUI YUYAIPA KICHUSKA KUTISKAUAN

PISIACHISKA

Kaipi kilkaska kallarimi chi auapachispa mikuita chasallama ruraita chi amulliyapa mikuikunata mañaspa suma mikungapa, chajpimanda chi yuyay kaugsaiapa uatachiykunapi mikungapa ruraipa. Kaipi niyapa, yacharimi imata mikuika kami achkachiy ima suma mikungata, maitukumanda mikuika manima kanchu per se tukuy suj ruraipa mana yachaipa tukuska, kaipi niyapa, mana tiajsina munaipa rimaikuna yuyay mikudurkunaua.

Kaipi mandata, rimarimi chi yuyaypa kichuska kutijpi tukuipa kikin ruraskakuna (yukajpa, yachajpa nukajpauan), kaipikuna ima churachiskakuna chituku rimaipa imasa suma mikui agllaipa, ima yachiskakunaua suj kichuska mikuikunata, ña ima chi apamuchiy Europamanda rurachiskakunata mañachiska ikutirurachispa manima allikaskata sumayachiypakuna, ruraikuna miskikunauanta, pakichispa mikuikunata Musu Pachamanda rurachiskakunauan, ari suma manima yukanchi kungaringa ima chi “Ruku Pacha” llakiriskapas kami americanokuna rurachiskamanda ima pakichiskakuna paipa mikuita. Chasakuna, chi rimay yuyaipa kichuska kutijpi, kikinpa samaikuna yuyay munachiskapas yuyay rimaipa-rurachidirukunapas, yukaskapas kallariichiskakuna mikuikunata, maituku chi kutijmanda yuyay kichuj apamuska kikinpa mikuikuna saruchiskata munaskapas ikutirurachinga chi chajpichispa tukuikunamanda chi tupuchiypi ima chillapi chasakuna kikinta yaikuchiskakuna.

Chi yachai rurachiskakunata yukami sugmakunama kaunakungapa, suypakunauanta, aska mailla yachaikuska nukanchipa suyupi, upallachiska tukuchijta, kami chipa mikudirukunapi imasa kilkachij chipa sujsinama yuyay kaugsaiapa, chi suyu uan kami purichiska suj yuyaipa kichuska kutijpa miskichiskakuna kalluiachiykunauanta.

RIMAİKUNA NIY

kai-kaugsaiapa, yachaikuna/miskikuna, mana sakiriy yuyaipa kichuska kutijpamanda, mikui alpakunamanda yuyay rimaipa, yuyaypa kichuska kutijpa miskichiskakuna kalluiachiykunauanta

Recibido el 30 de marzo de 2010

Aceptado el 30 de mayo de 2010



Comer es más que alimentarse.¹ Desde esta premisa, el acto de la ingesta de alimentos se constituye en un hecho cultural que va más allá de la nutrición, para convertirse en un complejo sistema de relaciones socioculturales, de cohesión de las comunidades y de conflictividad social, que puede rastrearse en comunidades afrocolombianas como la del valle interandino del Patía, al sur del departamento del Cauca.

De todas formas, comer no es *per se* un acto del todo inocente, es decir, desprovisto de las relaciones sociales de los comensales. En este sentido, la colonialidad en todas sus formas (del poder, del saber y del ser) está presente como dispositivo tanto de enunciación como de clasificación alimentaria. Si nuestra historia está signada por una taxonomía de lo social, que en el proceso de conquista/colonia jerarquizó a los grupos humanos por el color de la piel, también es posible develar que se dio una suerte de *suplantación gastronómica*, en cuanto la importación de productos desde Europa intentó a toda costa reproducir gustos, prácticas y sabores, en detrimento de las comidas y los productos del Nuevo Mundo. Sin embargo, Europa también se vio afectada por los productos de América que incidieron en la gastronomía de esa parte del mundo.

El ejercicio del colonizador, con el fin de encontrar equivalencias en los productos, intentando que su paladar “leyera” los nuevos códigos gustativos de los sabores encontrados, ejerció una “violencia epistémica” (Castro-Gómez, 2005) que tuvo como consecuencias el cambio de nombre de muchos productos, el desprecio por

1 Para Sulma Rodríguez (1997: 1), “Los seres humanos somos más que pan, pero gran parte de la vida la utilizamos en procurarnos éste. Detrás de cada alimento hay una historia. Una historia que nos habla de las condiciones climáticas y geográficas necesarias para que ese alimento crezca, una historia que nos cuenta del desarrollo tecnológico de un grupo para poder criar ese alimento y encontrar la mejor forma de hacerlo apto para el consumo. La manera en que un grupo consume sus alimentos, es a la vez la historia de cómo ve el mundo. Las diferentes clases de alimentos, nos hablan de las relaciones de intercambio entre los pueblos”.

sabores, aromas y preparaciones de los pueblos originarios, o la apropiación indiscriminada de los mismos, ignorando los contextos socioculturales y religiosos que estuvieron asociados a la utilización e ingesta de determinados productos y alimentos. La necesidad de mantener una hegemonía sociocultural se reflejó de igual forma en el intento de hegemonizar la comida, por imposición o por traducción a los códigos gastronómicos importados, con el objetivo reemplazar los existentes.

Por ejemplo, en la región de la gobernación de Popayán, las relaciones comerciales eran muy diversas, y Cartagena de Indias tuvo un lugar predominante tanto en la compra de esclavizados como en la de alimentos y especias. En 1720 el convento de la Encarnación le solicitó a Mathías de Santa Cruz comprar, además de telas para el vestuario, “canela, pimienta, azafrán, clavos y cominos” (Archivo de la Catedral de Cuenca (ACC), 1720).

Por esa misma época, Anselmo Brillat-Savarin (abogado, político y tratadista francés), sobre los productos del Nuevo Mundo, como la remolacha, afirmaba que “se convirtió en planta objeto de gran cultivo y se sometió a muchos experimentos que demostraron que, respecto al particular, el viejo mundo no necesitaba del nuevo” (Brillat-Savarin, 1999: 105), denotando con claridad la necesidad de contrarrestar la influencia que América estaba ejerciendo en Europa. De la misma manera, se permitía establecer unas taxonomías que asociaban a ciertos grupos humanos con alimentos que influenciaban en gran medida su manera de ser y de actuar. Al respecto, argumentaba que “se ha observado que dicha alimentación feculenta reblandece la fibra y así mismo el ánimo. Para demostrarlo se cita a los indios que, manteniéndose exclusivamente con arroz, se han sometido a cualquiera que los ha querido dominar” (Brillat-Savarin, 1999: 69).

En lo que concierne a los cambios de denominación, es claro que la superposición de nombres tuvo

consecuencias que favorecieron las necesidades del colonizador, para hacer legible este nuevo mundo de opciones, pero también para minimizar todo aquello que encontró, y que indefectiblemente tenía que someter a su sistema cultural gastronómico. Es por eso que, según Sophie Dobzhansky,

(...) una forma especial de hacerle publicidad al aguacate fue eliminar su nombre original para denominarlo avocado. En el idioma nahua su nombre deriva de la voz *ahuacatl*, que significa testículos. El *Diccionario internacional de nombres* deja tal cosa completamente a un lado y asegura que el nombre procede de la palabra inglesa "advocate" o licenciado. (Dobzhansky, 2004: 53)

De igual forma, la no interpretación de los sistemas lingüísticos de nuestros pueblos originarios, o la necesidad de adaptar los nombres a las formas de denominación europea, hicieron que "algunos europeos que no distinguían la estructura del lenguaje con el que estaban tratando, pensaron que podían simplificar las cosas acortando el nombre del fruto que ahora conocemos como jitomate, que significa cosa gorda con ombligo, y lo llamaron simplemente tomate" (Dobzhansky, 2004: 79), reduciendo incluso de manera significativa todo el contenido semántico de los nombres de nuestros productos. De esta manera, "fue necesario que todos los alimentos del Nuevo Mundo tuvieran que incorporarse a los esquemas de los europeos; a lo que pensaban que debía ser un alimento, en especial aquellos que tenían que ver con el ayuno y la abstinencia que exigía su religión" (Dobzhansky, 2004: 91), lo que evidencia el peso del sistema religioso católico en la concepción alimentaria que iba a reproducirse de forma impositiva tanto para los indígenas como para los africanos traídos en la trata transatlántica.

Lo anterior se exacerbó de manera contundente por las percepciones e interpretaciones que se hicieron de las prácticas culinarias y el consumo de productos:

La opinión expresada por Jean-Paul Aron, de que el chocolate azteca del emperador Moctezuma, de sabor amargo con especias "y aún más salvaje al añadirsele chile" (...), fue domado y transformado en algo que podían beber los europeos, constituye un ejemplo típico del pensamiento eurocéntrico. (Dobzhansky, 2004: 94)

Así mismo, podemos añadir la visión europea frente al Nuevo Mundo, que lo demonizaba y lo convertía en un

lugar aborrecible pese a que se expropiaban sus riquezas minerales, vegetales y animales, así como sus especies. Esto hacía que ciertas prácticas gastronómicas fueran definitivamente censuradas y estigmatizadas, como en la descripción que narraba cómo "llovieron ranas que eran de tamaño igual a las de España y las cuales comen los indios asadas, pues se trata de un pueblo capaz de comer toda clase de bestias malignas" (Morandes, citado en Dobzhansky, 2004: 254), haciendo alusión a ciertas prácticas de los incas.

No obstante, es claro todo lo que el Nuevo Mundo le aportó a Europa en materia alimentaria con sus productos, sabores y olores, que a la postre significaron transformaciones importantes en el gusto y los paladares de los colonizadores. En este sentido, "el nuevo mundo domesticó sus frijoles, que pertenecen al género americano *Phaseolus*. Estos frijoles hicieron una contribución temprana e importante a la alimentación de los seres humanos en el Nuevo Mundo" (Dobzhansky, 2004: 56), a pesar de que la acción colonizadora también modificó prácticas culinarias ancestrales, y configuró un panorama de dependencia. Como en el caso "de los misioneros europeos que mendigaban tortillas de maíz en las chozas de los indígenas, la escena cambió a los indígenas que mendigaban pan de trigo a la entrada de los monasterios... los logros alcanzados por los habitantes originales del Nuevo Mundo se habían vuelto invisibles" (Dobzhansky, 2004: 335).

Muchos fueron los productos que migraron a Europa e incidieron en los paladares del viejo continente: el maíz, el chocolate, la vainilla, el tomate, la papa, el chile, el aguacate, el asafrán, la piña, la calabaza, los cacahuates, el frijol, el camote, el ñame y la mandioca fueron, entre otros, los productos que el Nuevo Mundo aportó a la alimentación europea con tecnologías de conservación de alta complejidad.

Lo anterior da cuenta de las implicaciones que América tuvo en la constitución de la identidad europea, situación que la colonialidad desconoce en su narrativa universalizante, propia de la modernidad, y que la muestra como una totalidad sin fisuras ni intersticios de ninguna naturaleza. El universalismo del sistema-mundo moderno/colonial se refleja también en lo gastronómico, ya que las prácticas culinarias europeas y sus recetas fueron consideradas como la verdadera cocina o la "alta cocina", y se apropiaron incluso de los productos americanos o sus formas de preparación como la del chocolate, mientras que fueron rechazando de modo paulatino los sabores locales.



▲ "Cocina". Fotografía: Adolfo Albán Achinte.

El "colonialismo interno" se fue dando en lo gastronómico en la medida en que los criollos fueron adoptando los gustos, modales, recetas y preparaciones traídos de Europa, y que fueron impuestos a fuerza de lo que denomino *deculturación gastronómica*. Es así como

El general Francisco de Paula Santander fue adicto a los gustos franceses desde su permanencia en Europa entre 1829 y 1832; esa experiencia va a marcar muchos de sus gustos, preferencias y acciones, el general aprovechó su tiempo en Francia para ampliar sus conocimientos, ampliar el círculo de amistades y adquirir afición por las bellas artes, maneras sociales y la buena mesa. (Martínez, 1990: 44)

Este refinamiento criollo fue dando paso también a la adquisición de utensilios de loza para la cocina y la mesa, que fueron reemplazando los implementos de materiales locales, como el barro y la madera, a partir de la instalación de fábricas para su producción, en el siglo XIX. Los manuales de urbanidad, buenas maneras y las normas de

etiqueta y comportamiento en la mesa contribuyeron a este refinamiento, en desmedro de las maneras tradicionales de comer. Para Santiago Castro-Gómez (2005: 158), "El manual funciona dentro del campo de autoridad desplegado por el libro con su intento de reglamentar la sujeción de los instintos, el control sobre los movimientos del cuerpo, la domesticación de todo tipo de sensibilidad considerada como 'bárbara'", es decir como todo un sistema de disciplinamiento que, en el caso de la "buena mesa", significaba abandonar modales propios, para hacer parte de la sociedad,² y agrega que "La 'urbanidad' y la 'educación cívica' jugaron, entonces, como taxonomías pedagógicas que separaban el frac de la ruana, la pulcritud de la suciedad, la capital de las provincias, la república de la colonia, la civilización de la barbarie" (Castro-Gómez, 2005: 159).

² Según este autor, "No se escribieron manuales para ser buen campesino, buen indio, buen negro o buen gaicho, ya que todos estos tipos humanos eran vistos como pertenecientes al ámbito de la barbarie. Los manuales se escribieron para ser 'buen ciudadano'; para formar parte de la *civitas*, del espacio legal en donde habitan los sujetos epistemológicos, morales y estéticos que necesita la modernidad" (Castro-Gómez, 2005: 158).

Sin embargo, las reacciones aparecieron, interpelando estas nuevas costumbres importadas e impuestas. De esta forma,

(...) cuando buscan imitar los rasgos de las metrópolis, son más provincianas nuestras ciudades y nuestras gentes; la protesta contra el creciente amaneramiento surgió de donde era natural: de los intelectuales... José Manuel Marroquín, Santiago Pérez Triana, Ricardo Silva, José María Vergara y Vergara, Rafael Pombo, Ángel Cuervo y Jorge Isaacs se comprometen en nostálgica defensa de sabores no olvidados. (Martínez, 1990: 64)

Lo anterior refleja las pulsiones y refriegas entre unas tradiciones que fueron apropiadas por algunos criollos, y las maneras y costumbres adquiridas por otros del legado colonial europeo, negando o minorizando recetas, prácticas, procedimientos, viandas y formas de preparación de alimentos venidas del mundo indígena o de los hijos de la diáspora africana.

Si asumimos que “la cultura empieza cuando los alimentos crudos se cocinan” (Fernández-Armesto, 2004: 23), tendremos que admitir que existen formas diferenciadas de cocinar esos alimentos. La colonialidad se expresa en la forma en que los europeos intentaron a toda costa imponer sus patrones gastronómicos y sus prácticas culinarias en el Nuevo Mundo, como ya se señaló. En este sentido, podemos concebir una *geopolítica gastronómica*, que determina un orden de jerarquías que hace de las prácticas culinarias escenarios de poder y de confrontación entre culturas diferentes.

Lo dicho anteriormente refleja entonces el modo en que las formas de cocinar y de comer hacen parte de un universo de tensiones y conflictividades, en cuanto “la diferenciación social no sólo se convierte en una cuestión de qué alimentos se comen, sino también de cómo se preparan” (Fernández-Armesto, 2004: 193). Así, cocinar y comer pueden ser considerados enunciaciones de patrones culturales y de poder específicos que contribuyen a edificar la pirámide de jerarquización social que, como se ha señalado para el caso de la colonia, se dio por el color de la piel y, luego, en el siglo XIX, por la idea de raza, configurando así la colonialidad del poder, del saber, del sabor y del ser. En este sentido, “la gastronomía es uno de los lazos principales de la sociedad” (Brillat-Savarin, 1999: 152).

Empero, a su vez “también se ocupa la gastronomía de todas las jerarquías sociales, porque si dirige los

banquetes de soberanos reunidos, calcula así mismo el número de minutos necesarios a fin de que no hierva más que lo preciso un huevo convenientemente pasado por agua” (Brillat-Savarin, 1999: 52). De lo anterior se puede inferir que “la cocina está estrechamente relacionada con la producción por una parte y con la clase por la otra” (Goody, 1995: 276), en cuanto la cocina se convierte en estructuradora de relaciones sociales, en muchos casos de naturaleza asimétrica.

Las tensiones entre preparar y comer, según los patrones socioculturales y étnicos, se dan en cuanto “el gusto y las costumbres alimentarias están regidos por la cultura culinaria a la que pertenecemos” (Fischler, 1995: 37) y, en ese sentido, como parte del universo de lo político y de las relaciones de poder, “las diferencias en la *cuisine* corren paralelas a las distinciones de clase” (Goody, 1995: 189).

Por otra parte, cocinar y comer son actos que tienen altos contenidos simbólicos, por lo cual estas actividades significan, representan y se convierten en constructoras de sentido en el interior de una comunidad. Desde esta perspectiva se puede considerar que “La variabilidad de la elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que *todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible*” (Fischler, 1995: 33, resaltado en el original),³ lo cual evidencia que no sólo las necesidades materiales determinan la ingesta de los alimentos, sino que esta práctica también está mediada por lo que culturalmente es posible ingerir, a razón de que “el hombre se nutre también de lo imaginario, de que sus alimentos no sólo nutren sino que también significan” (Fischler, 1995: 22).

Necesidad material y necesidad simbólica confluyen en la preparación de alimentos —cocinar— y en la ingesta de los mismos —comer—, a razón de que “La alimentación

³ En este sentido, “La elección de alimentos se convierte entonces en la práctica diaria de EL ACTO DE COMER a distintas horas del día; este acto de ingerir alimentos y combinarlos en las comidas, es el fruto de las diferentes normas que cada cultura ha creado de acuerdo con sus prácticas simbólicas (como los mitos y otras expresiones del pensamiento) y las relacionadas con la reproducción social (ritos de paso, procesos de socialización, restricciones alimenticias, etc.) y con la producción material (cacería, horticultura, fórmulas propiciatorias, etc.) que transforman la naturaleza, el ser humano y las relaciones sociales. Que en el fondo pretenden responder a sus concepciones de salud y bienestar y a la satisfacción de sus necesidades alimenticias” (Sotomayor et al., 1997: 1).

es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial” (Fischler, 1995: 14), que permite visualizar la relación que existe entre “El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario”, ya que “están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio” (Fischler, 1995: 15).

Sin embargo, las estrategias para equilibrar la dieta alimentaria —como en el caso de las y los esclavizados— llevó en muchos casos a prácticas consideradas ilegales, o en otros a negociar pequeños lotes de terreno para los cultivos de pan coger, mediante el sistema de aparcería o de huasipungos, que en cierta medida propiciaban una mejor alimentación dentro de este sistema de explotación y subsistencia.

El proyecto moderno instaurado en América con la conquista española produjo muchas transformaciones, tanto para las culturas originarias como para el proceso de construcción de identidad de Europa. Lo último no ha sido evaluado exhaustivamente, pero ha sido denominado la “provincialización de Europa” (Prakash, 1999), como una forma diferente de leer el proceso de consolidación del pensamiento y el capitalismo europeos.

Si bien la evangelización se constituyó en uno de los pilares más significativos de este proceso, al igual que el establecimiento de las haciendas y la explotación minera (respecto a la producción), y la implementación del castellano como lengua única, existen otros factores que quizá aún falta investigar, y continúan esperando que dirijamos una mirada inclusiva, que permita dar cuenta de realidades complejas que se conformaron desde el proceso de la conquista, y que se fueron consolidando en la colonia.

Desde esta perspectiva, espacios de la vida cotidiana, que han estado silenciados en los estudios de las comunidades afrodescendientes en nuestros países andinos, solicitan ser revisados con urgencia, para poder ampliar el horizonte de impacto del proyecto civilizatorio.

La modernidad, como proyecto de expansión capitalista, ha sido “irracional” pues, según Enrique Dussel, esa modernidad, que contiene una discursividad emancipatoria, a su vez “desarrolla un mito irracional, una justificación de la violencia genocida” (Dussel, 2001: 58), practicada de manera inmisericorde en comunidades afrodescendientes e indígenas. Lo anterior da a entender que la imposición epistémica ha marcado un derrotero en la concreción de este proyecto a lo largo de

nuestra historia, mediante la implementación de una lengua, la suplantación de sistemas de creencias no occidentales, y la materialización del principio de superioridad, reflejado en la estructuración de la sociedad a través de la categoría racial.

Estos escenarios establecieron patrones de comportamiento que intentaron (aunque no siempre con éxito) borrar prácticas culturales en diversos órdenes de la vida cotidiana, y la comida no fue ajena a estos dispositivos de negación. Según Aníbal Quijano, esta clasificación racial fue fundamental, en cuanto

Fue impuesto así un patrón de poder cuyos ejes específicos eran: la existencia y la reproducción continua de esas nuevas identidades históricas, así como la relación jerarquizada entre tales identidades en cada instancia de poder: económica, social, cultural, intersubjetiva, política. Debido a eso las instituciones y los mecanismos de dominación social, los subjetivos y los políticos en primer lugar, tenían que ser diseñados y destinados ante todo, para la preservación de ese nuevo fundamento de clasificación social. (Quijano, 1999: 102)

Estas miradas constructoras de “otredades” se desplegaron en diferentes ámbitos, y el de la alimentación no estuvo exento de adjetivaciones, que mostraban las formas de un pensamiento asumido como superior. Pero si de clasificar para inferiorizar se trataba, los nutricionistas europeos de comienzos del siglo XX establecieron una clara diferencia entre sus modos de comer y los de otros grupos humanos del planeta, minimizando en unos casos, y en otros despreciando a los sujetos. De esta forma, el nutricionista Lewis Wolberg afirmaba que

En la parte más baja de la escala alimenticia se encuentran los pigmeos africanos y los hombres del bosque brasileños. El pigmeo subsiste con una dieta simple a base de frutas, frutos secos, insectos, larvas, miel y mariscos. Come alimentos crudos y a menudo pasa hambre. Como su antecesor, el hombre-mono lémur del eoceno, se contenta con recolectar alimentos en épocas de abundancia sin preocuparse de recoger provisiones para las épocas de escasez. El hombre del bosque brasileño es una criatura bárbara de hábitos dietéticos repugnantes, que, cuando se siente atezado por el hambre, suele introducir un palo en un hormiguero para que las hormigas se trepen hasta su boca. (Wolberg, citado por Fernández-Armesto, 2004: 87-88)

En este sentido, el orden racial fue silenciando de modo sistemático las expresiones de existencia y los productos tanto materiales (la comida, por ejemplo) como epistémicos (las formas de preparación de los alimentos) de miles de africanos traídos a América, y de los cuales sus descendencias tendrían que arrastrar con el peso de un pasado oprobioso, que fue haciendo igualmente oprobiosos los presentes.

La importancia de abordar el estudio de estas gastronomías está mediada por la necesidad de visibilizar positivamente procesos sociales, territoriales, históricos y socioculturales que requieren —desde miradas interdisciplinarias— ser tratadas en su complejidad, y de ubicar los saberes/sabores como sistemas de creación de re-existencia y de decolonización.

El filósofo chileno Martín Hopenhayn ha expuesto que,

Entendida en términos étnicos y culturales, la negación del otro se remonta al período de descubrimiento, conquista, colonización y evangelización, y recorre la relación entre la metrópoli (España y Portugal) y la periferia (América Latina y el Caribe). Pero no acaba allí, sino que se transfigura a lo largo de nuestra historia republicana y sus procesos de integración social y cultural. (Hopenhayn, 2000: 5)

La dicotomía entre conocimiento y saber,⁴ tan cara al pensamiento moderno, ha oscurecido la posibilidad de reconocer que las comunidades son productoras de conocimiento, tradicionalizándolas y reduciéndolas sólo al folklore, deslegitimando el acumulado histórico que

4 El mundo occidental estableció el binarismo entre conocimiento y saber, adjudicándole al primero el *status* de cientificidad, y al segundo la producción de las comunidades consideradas bárbaras o no civilizadas. Al respecto, Edgardo Lander plantea que “a lo largo y ancho de la historia del sistema-mundo colonial/moderno se han establecido o enfatizado diferentes criterios para sustentar la diferencia jerárquica entre el conocimiento válido de unos y el no conocimiento e ilusión de los otros. Para ello ha sido necesaria la definición de un único *locus de enunciación* (el de los colonizadores europeos) como la fuente del conocimiento legítimo” (2002: 74).

Para Ana Amelia Caicedo, una educadora afro del valle del Patía, al sur del Departamento del Cauca, existe una desigualdad en la producción de conocimiento, que hace que se nombren de manera diferenciada, y que contribuyen a la construcción de jerarquías que subalternan unos “saberes” y exaltan unos “conocimientos”. Para esta líder comunitaria, “El saber está, pongamos, en una pirámide, está acá el pueblo y acá está la parte científica, yo tengo que escalar todo esto para llegar a lo científico, entonces ellos han establecido una especie de categoría entre el saber y el conocimiento científico” (Albán, 2006: 14).

ellas poseen y que les ha permitido re-existir⁵ y mantenerse a través de los tiempos hasta este presente, signado por procesos de globalización. Esto ha ocurrido en especial respecto a los grupos indígenas y afros, pero también a mestizos pobres, portadores de esos saberes.⁶ La *visibilización negativa*⁷ de estas otras maneras de concebir el mundo —no occidentalmente— puede ser considerada la forma en que se ha construido la hegemonía de un tipo de conocimiento a partir de estas lógicas diferenciadas.

Según Walter Dignolo (2000), en concordancia con Aníbal Quijano, es desde la “colonialidad del poder” que pueden comprenderse estos fenómenos históricos, y argumenta que “uno de los rasgos fundamentales de la noción de colonialidad del poder es que nos permite salir de la categoría histórica de ‘período colonial’ mediante la cual todavía se piensa, cronológicamente, la historia de América Latina” (2000: 19), lo que explica de igual manera la “diferencia colonial” como las diversas rutas de construcción de poder y de saber. El autor afirma que “la diferencia colonial permite entender la densidad diacrónica y la constante re-articulación de la diferencia colonial aún hoy, en un mundo regido por la información y la comunicación y por un colonialismo

5 Es importante considerar que tanto los pueblos indígenas como los pueblos africanos esclavizados no sólo resistieron al poder dominante, sino que, por el contrario, desarrollaron formas altamente creativas para continuar inventándose la existencia, incluso por fuera de los marcos legales, pero también jugando con el sistema establecido. Tanto en el pasado como en el presente estos pueblos y comunidades mantienen y desarrollan esas formas de producción de existencia cotidianamente. A este acto lo he denominado re-existencia.

6 Vale la pena considerar si esta discusión se puede ampliar a los llamados grupos minoritarios como los *gay*, lesbianas, transexuales, mujeres, discapacitados, aunque la experiencia de subalternación de estos grupos no ha sido necesariamente colonial.

7 La utilización del concepto de invisibilización, tan empleado para hacer referencia a las comunidades afrodescendientes, reproduce la pretensión eurocéntrica de impedir la emergencia de los procesos de los y las afros en la historia de nuestros países. Considero que históricamente ha existido una visibilización negativa, puesto que, desde la esclavización hasta nuestros días, los pueblos afro han sido estigmatizados, son estereotipados y negados, tanto en su producción cultural como en su producción económica. Sin embargo, muchas son las referencias que se encuentran en los documentos de la colonia en las que los negros aparecen, son vistos, tienen presencia (como en la actualidad), aunque en su momento hayan sido considerados como *piezas*. Considero oportuno resaltar la presencia de los pueblos negros, pues creo que reconocer la invisibilización, es hacerle el juego al discurso colonial-eurocéntrico, que intenta borrar a toda costa la presencia sociocultural, económica y política de lo afro. Los pueblos afro no han sido invisibilizados, han sido silenciados. Al respecto, me parece mucho más potente, por ejemplo, la categoría de “experiencias silenciadas” que plantea el historiador afrocolombiano Santiago Arboleda (s.f.: 4).

global que no se ubica en ningún Estado-Nación en particular” (Mignolo, 2000: 20).

Esta colonialidad, que se disemina por diversos aspectos de la vida cotidiana de los sujetos subalternados, puede rastrearse en los ejercicios de poder que los hacendados utilizaron con la alimentación para someter a los y las esclavizadas negros y negras. La negación de los alimentos fue uno de los tantos castigos que emplearon para escarmentar ante los intentos de fuga, la desobediencia o los levantamientos. De esta forma, el sujeto colonizado (indígena y afro) fue sometido a regímenes alimentarios que se constituyeron en formas de control de su subjetividad.

A través de la comida se configuró la “colonialidad de ser”⁸ (Maldonado Torres, 2006), haciendo que su cuerpo asimilara los alimentos que el hacendado consideraba pertinentes para su desempeño como *pieza productora* de rentabilidad económica, reduciéndolos a una dieta básica de sal, maíz, carne y plátano. A pesar de estas condiciones, los esclavizados y las esclavizadas fueron creando su propio sistema alimentario a partir del acumulado de conocimientos que trajeron a estas nuevas tierras, y por aquellos que fueron configurando en el nuevo espacio de re-existencia, marcando de esta forma su diferencia colonial.

Con la diferencia colonial se puede comprender cómo ha existido una repartición tanto geográfica como política de los saberes en el orden mundial, a la que se denomina “geopolítica del conocimiento” (Mignolo, citado en Walsh, 2002: 18),⁹ desde la cual se enuncian y validan los mismos, pero desde donde también se construyen epistemologías dominantes, que desconocen y descalifican

8 Nelson Maldonado Torres precisa esta colonialidad como aquella que “se refiere al proceso en el que el sentido común y la tradición están marcados por las dinámicas del poder que son preferentes en carácter: discriminan a la gente y se dirigen a las comunidades” (2006: 106), a la vez que esta colonialidad “sugiere que el Ser milita contra la existencia misma de uno” (2006: 104).

9 Mignolo entiende que “la ‘historia’ del conocimiento está marcada geo-históricamente y además tiene un valor y un ‘lugar de origen’. El conocimiento no es abstracto y des-localizado”. Agrega que “‘América Latina’ es una consecuencia y un producto, de la geopolítica del conocimiento, esto es, del conocimiento fabricado e impuesto por la ‘modernidad’, en su autodefinición como modernidad. En este sentido, ‘América Latina’ se fue fabricando como algo desplazado de la modernidad” (Mignolo, citado en Walsh, 2002: 18). Catherine Walsh, por su parte, afirma que “por ubicación geopolítica entiendo no solo el espacio físico, el lugar en el mapa, sino también los espacios históricos, sociales, culturales, discursivos e imaginados” (Walsh 2002: 175).

lógicas otras.¹⁰ Estas diferencias vienen marcadas por *matrices coloniales* (Noboa, 2005)¹¹ que, en su larga duración, reproducen estructuras hegemónicas de dominación y sometimiento respecto al poder y al saber.

En consecuencia, se puede asumir de igual forma que ha existido una *geopolítica alimentaria* o gastronómica, en la cual unos saberes se superponen a otros, de acuerdo al lugar que ocupan en el orden geográfico del poder. La expansión del imperio español a América se dio también por la introducción de ganado y productos como la caña de azúcar, que eran básicos en el sistema alimentario de los conquistadores. Esto no significa que los productos del Nuevo Mundo no afectaran los paladares y los gustos, mostrando con esto que la colonialidad no se produjo de manera monolítica, sino que también encontraron su legitimidad en las cortes del Viejo Mundo.

Según Felipe Fernández-Armesto, en la cocina imperial existen tres categorías:

Las altas cocinas de los puntos neurálgicos del imperio, que arrastran ingredientes, estilos y platos de todas las regiones conquistadas hasta un menú central, la cocina colonial, que yuxtapone la comida de los colonos de la elite procedentes de la “madre patria” con los estilos “subalternos” de sus cocineros y concubinas locales, y el efecto contra colonial, que introduce a los pueblos imperiales a la comida de sus razas sometidas y anti-guerras víctimas cuando éstas comienzan a migrar hacia el centro. (Fernández-Armesto, 2004: 216)

10 El pensador marroquí Abdelkebir Khatibi (2001) precisa el pensamiento otro como “el de no retorno a la inercia de los fundamentos de nuestro ser”, y que se constituye en un “diálogo con las transformaciones planetarias”. De esta forma lo otro no es un agregado al proyecto hegemónico, sino una interpelación o disrupción desde *locus* de enunciación diferentes al proyecto hegemónico. Lo otro en este caso no es un proyecto alternativo, sino una alternativa frente a la modernidad.

11 Sigo los planteamientos del intelectual ecuatoriano Patricio Noboa Viñán, al considerar que “la *Matriz Colonial* permite ver la organización y articulación de esta forma actual de dominación que tiene una trayectoria teórica e histórica, es percibida como un conjunto estructural de dominación, como una estructura de autoridad colectiva y de dominación política, se establece como un *patrón de poder* con carácter y vocación global y como resultado de la articulación de algunos elementos: la colonialidad del poder, el capitalismo, el Estado-Nación y el eurocentrismo (entendido como colonialidad del saber)” (2005: 77). Además, agrega que esta matriz colonial es “un sistema ordenador y acumulativo de la acción colonial-imperial, actúa como un patrón social subyacente y permanente que constriñe continuamente nuestras acciones de la vida cotidiana y está directamente relacionada con las estructuras de poder” (Noboa, 2005: 92).

Evidentemente, hay una localización geográfica que ubica a determinados grupos en lugares específicos de manera poco casual, que construye relaciones de poder que dan como resultado marginación, exclusión social y negación de las particularidades de amplios sectores poblacionales en lo que se refiere a la lengua, las formas organizativas, la tenencia de la tierra, las legislaciones propias, las cosmogonías y los sistemas productivos, categorizándolos como minorías, dejándolos por fuera de la historia, o reduciéndolos al pasado. Sin embargo, éstos a su vez encuentran respuestas en contravía del poder, que les permiten el desarrollo de conocimientos que se han mantenido a fuerza de ubicarse en los márgenes o fronteras de esa geopolítica, como en el caso de la gastronomía.

Estas gastronomías desvalorizadas mantienen muchas de sus prácticas y recetas de origen, pero también incorporan los nuevos productos aportados por el colonizador, lo cual produce una mixtura que torna complejos los sabores y los olores, y hace que necesariamente se refinen los paladares. En este sentido, “Las cocinas fronterizas surgen no sólo a causa de intercambios de emigrantes entre el centro y la periferia, sino también por la forma en que los imperios desplazan a las poblaciones para cubrir las necesidades de la política y la economía imperiales” (Fernández-Armesto, 2004: 221).

La permanencia y pervivencia de esos conocimientos ha permitido que

Las comidas de los esclavos del continente americano [tengan] un carácter similar. Algunos de los ingredientes característicos hicieron el viaje transatlántico junto a los esclavos, y en las muchas colonias donde se les dieron terrenos para que cultivaran sus propios alimentos, y donde tenían sus propios hogares con cocinas individuales, cultivaron los productos de sus lugares de origen. Se trajeron de África los productos básicos del menú de los negros: ñames, quimbombó, llantenes, sandías, que se convirtieron en símbolos de la negritud en la tradición satírica. (Fernández-Armesto, 2004: 221)

La producción de conocimientos tiene diversos escenarios, y uno de ellos —muy poco estudiado en nuestro medio, silenciado rotundamente— es el de la gastronomía, como marcador de la diferencia cultural, y en el cual se ha ejercido una *colonialidad de los sabores y los paladares*. Los sujetos afros o negros, subalternados desde la colonia, fueron desarrollando prácticas y estrategias culinarias en las condiciones particulares

de sus existencias, en procesos en los cuales fueron re-existiendo, es decir, fueron re-elaborando la existencia, y en este proceso la preparación de alimentos se convirtió en un acto de interpelación a las formas de poder de los señores hacendados.

El proyecto colonizador, además de sus pretensiones religiosas y político-administrativas, también tuvo características gastronómicas, en cuanto el colonizador trajo su impronta alimentaria, e intentó por todos los medios reproducirla en las condiciones que el medio se lo permitió. A su vez, intentó imponer sus gustos y preparaciones por encima de las recetas que en el Nuevo Mundo existían, y aquellas que los africanos esclavizados trajeron consigo desde sus lugares de origen y fueron incorporadas de una u otra forma como prácticas de re-existencia.

El caso de Sebastián de Belalcázar es ilustrativo, pues “Con un verdadero plan de colonización se proyectó además de ganado vacuno, caballar, porcino y aves de corral para criar en las estancias que habían empezado a establecer previamente, trajo también otros animales para implantar en estos suelos y algunas herramientas para las labores agrícolas y mineras, si bien estas eran escasas y rudimentarias” (Díaz, 1996: 78).

La importancia de abordar el estudio de estas gastronomías está mediada por la necesidad de visibilizar de manera positiva procesos sociales, territoriales, históricos y socioculturales que requieren —desde miradas interdisciplinarias— ser tratadas en su complejidad y ubicar los saberes/sabores como sistemas de creación de re-existencia y de decolonización.

Referencias

Albán Achinte, Adolfo (2006). “Conocimiento y lugar: más allá de la razón hay un mundo de colores”, en Adolfo Albán Achinte (comp.), *Texienda textos y saberes. Cinco hilos para pensar los estudios culturales, la colonialidad y la interculturalidad*. Popayán: Universidad del Cauca.

Arboleda Quiñones, Santiago (s.f.). *Intelectualidades afrocolombianas: pasos silenciados y senderos palpitanes*. Propuesta de postulación al Doctorado en Estudios Culturales Latinoamericanos en la Universidad Andina Simón Bolívar (UASB) (Quito).

Archivo de la Catedral de Cuenca (ACC) (1720). *Colonia, eclesiástico, signatura 7941, folios 1r y 1v*. Cuenca: Archivo de la Catedral de Cuenca.

- Brillat-Savarin, Anselmo (1999). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Iberia.
- Castro-Gómez, Santiago (2005). "Ciencias sociales, violencia epistémica y el problema de la 'invención del otro'", en Eduardo Lander (comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales.
- Díaz López, Zamira (1996). *La ciudad colonial. Popayán: política y vida cotidiana (siglo XVI)*. Cali: Fondo Mixto para la Promoción de la Cultura y las Artes del Cauca y Facultad de Humanidades, Universidad del Valle.
- Dobzhansky Coe, Sophie (2004). *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Dussel, Enrique (2001). "Eurocentrismo y modernidad (Introducción a las lecturas de Frankfurt)", en Walter Mignolo (comp.), *Capitalismo y geopolítica del conocimiento. El eurocentrismo y la filosofía de la liberación en el debate intelectual contemporáneo*. Buenos Aires/Durham: Ediciones del Signo y Duke University.
- Fernández-Armesto, Felipe (2004). *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets.
- Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Hopenhayn, Martín (2000). "El reto de las identidades y la multiculturalidad", en *Pensar Iberoamérica, Revista Digital de Cultura, N° 0*.
- Lander, Edgardo (2002). "Los derechos de propiedad intelectual en la geopolítica del saber de la sociedad global", en Catherine Walsh, Freya Schiwy y Santiago Castro-Gómez (eds.), *Indisciplinar las ciencias sociales. Geopolíticas del conocimiento y colonialidad del poder. Perspectivas desde lo andino*. Quito: UASB y Abya Yala.
- Maldonado-Torres, Nelson (2006). "La topología del ser y la geopolítica del saber. Modernidad, imperio, decolonialidad", en Freda Schiwy y Nelson Maldonado-Torres, *(Des)colonialidad del ser y del saber (videos indígenas y los límites coloniales de la izquierda) en Bolivia*. Buenos Aires/Durham: Ediciones del Signo y Globalization and the Humanities Project, Duke University.
- Martínez, Aída (1990). *Mesa y cocina en el siglo XIX. Colombia*. Bogotá: Planeta.
- Mignolo, Walter (2000). "Diferencia colonial y razón postoccidental", en *La reestructuración de las ciencias sociales en América Latina*. Bogotá: Instituto Pensar y Centro Editorial Javeriano.
- Noboa Viñán, Patricio (2005). "La matriz colonial, los movimientos sociales y los silencios de la modernidad", en Catherine Walsh (ed.), *Pensamiento crítico y matriz (de)colonial. Reflexiones Latinoamericanas*. Quito: UASB y Abya Yala.
- Prakash, Gyan (1999). "Los estudios de la subalternidad como crítica post-colonial", en Silvia Rivera Cusicanqui y Rosana Barragán (comps.), *Debates Post Coloniales. Una introducción a los estudios de la subalternidad*. La Paz: Historias.
- Quijano, Aníbal (1999). "Colonialidad del poder, cultura y conocimiento en América Latina", en Santiago Castro-Gómez y Oscar Guardiola Rivera (eds.), *Pensar (en) los intersticios. Teoría y práctica de la crítica poscolonial*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Rodríguez Fajardo, Sulma Xyomara (1997). "'Caliente no más', la acción de comer dentro de la cultura guambiana". Ponencia presentada en el VIII Congreso de Antropología en Colombia, Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Antropología. Bogotá, 5, 6 y 7 de diciembre.
- Sotomayor Tribín, Hugo Armando, Dany Mahecha Rubio, Carlos Eduardo Franky Calvo, Gabriel Cabrera Becerra y María Lucía Torres Leguízamo (1997). "La nutrición de los Nukak. Una sociedad amazónica en proceso de contacto". Ponencia presentada en el VIII Congreso de Antropología en Colombia, Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Antropología. Bogotá, 5, 6 y 7 de diciembre.
- Walsh, Catherine (2002). "Las geopolíticas de conocimiento y colonialidad del poder. Entrevista a Walter Mignolo", en Catherine Walsh, Freya Schiwy y Santiago Castro-Gómez (eds.), *Indisciplinar las ciencias sociales*. Quito: UASB y Abya Yala.