

BANACION ALIZACIÓN: La espectacularidad de la comida colombiana

Laura Carolina Cardona Valencia

Trabajo de grado para optar por el
título de comunicadora social-campo
editorial.

Director: Daniel Valencia

Pontificia Universidad Javeriana
Facultad de Comunicación y Lenguaje
Comunicación Social.
Bogotá
2008

Todos los hombres comen; pero son pocos los que saben comer. Todos los hombres beben; pero menos aún los que saben beber. Hay que distinguir los hombres que comen y beben para vivir de los que viven para comer y vivir. (Balzac, (1830): 148)

TABLA DE CONTENIDO

- a. Chicha: Prefacio
- b. Pica-pica: El simulacro nacional
- c. Receta analítica

I PARTE

- I.1. Pan de yuca: La comida de blancos y la comida del resto
- I.2. Estofado lento de carnes duras y cerveza: Colonia y república santafereña en simultánea
- I.3. Sopa campesina de pollo y vegetales: “Mente sana en cuerpo sano”

II PARTE

- II.1. Lomito con salsa de borjójó: Espectacularidad de la cocina colombiana
- II.2. No me olvides: Memoria inmemorial
- II.3. Palmira rolls: Higienización
- II.4. Parfait con dulces colombianos: “Máquina productora de sentido”

BIBLIOGRAFÍA

HEMEROGRAFÍA

FUENTES EN INTERNET

ANEXOS

CHICHA

Prefacio

Ingredientes:

Maíz pergamino

Panela raspada

Hojas de hierbabuena, mejorana o naranja agria

Hojas de plátano

Forma de hacerse:

Se cocina el maíz pergamino hasta ablandarlo y se muele para luego incorporarle panela raspada, hacer bolas y envolverlas en hojas de plátano. Dejarlas fermentar en una olla de barro.

A los tres días se mezcla con agua clara y luego de colarla, se puede tomar. Se le puede dar sabor con hojas de hierbabuena, mejorana o con hojas de naranja agria agregadas en cocción al agua con que se aclaran.

La alimentación, por ser necesidad básica de los seres humanos y alrededor de la cual se dan (y se dieron) las primeras relaciones entre ellos, es un interesante punto de observación para comprender fenómenos y comportamientos de la sociedad. Es allí donde se materializan discursos e ideologías de hegemonías, pero también constituye el lugar donde se puede llevar a cabo la resistencia al poder.

Esta ambivalencia del campo de la alimentación obliga a determinar cuáles son las relaciones que van a estudiarse y por qué. *Banacionalización: La espectacularidad de la comida colombiana* es un trabajo que busca reconocer las representaciones propias de lo colombiano a partir del análisis de los discursos y prácticas que competen a la comida *típica*. Es decir que el hecho de que los colombianos o un grupo de los que se consideran como tal, se reconozcan en platos como el ajiaco, la fritanga o la bandeja paisa (por citar lo más común), es producto inconsciente de estrategias de poder que regulan y transforman lo identitario. Se utiliza el término “Banacionalización” como una suma de palabras entre banal y nacionalización para evidenciar que el discurso identitario puesto en juego no tiene la eficacia cultural y simbólica que necesita *Colombia*.

There is an important set of distinctions here between cuisine as unself-conscious, non reflective aspect, habitus of food that is deeply embodied through many cultural and social practices, and cuisines as part of the national imagination, as a set of public, political, performative, symbolic discourses (Probyn, 2002: 70)

Al observar el fenómeno de elitización de la comida tradicional colombiana, no en la sola apertura de restaurantes costosos o celebración de festivales sino en el grado de deseabilidad que produce una lógica de pertenencia llamada *Colombia*, es preciso preguntarse por la identidad nacional. Sin embargo, no se trata de definir qué es la identidad o la *colombianidad*, pues siguiendo la línea de autores como Benedict Anderson y Eric Hobsbawn la *nación* se erige como grupo de discursos arbitrarios (artefactos culturales, comunidades simbólicas) que con suerte se han sedimentado en los imaginarios. Es por esta razón que en este trabajo, uniendo las definiciones anteriores, se hablará de simulacro en el sentido que lo utiliza Jean Braudillard. Para este autor francés, la identidad sólo es posible desde la alteridad, es decir desde otro inventado, otro que no existe, sino que es una producción espectacular, una vida social que se confunde con la teatralidad, la puesta en escena¹. La identidad y la *nación* entonces son simulacros que permiten a un conjunto de personas existir como colectividad: “El simulacro nunca es aquello que oculta la verdad - es la verdad lo que oculta que no hay verdad alguna. El simulacro es cierto” (Braudillard, 2006: web)

El modelo teórico que se utilizó para esta investigación es resultado de una simbiosis entre Pierre Bourdieu y Jack Goody quienes desde diferentes ángulos llegan a conceptos tan similares como enclasmiento y jerarquización, respectivamente. De Bourdieu, se utilizan sus conceptos de *habitus* y *gusto*; según el cual *habitus* es el sistema de disposiciones que se han adquirido por la condición social y económica del individuo, por lo que se erige como un cuerpo social con una percepción del mundo y una acción en el mundo particular. El *gusto* es el modo con el que se adapta cada individuo a las posibilidades que su condición de clase le ofrece. Estos conceptos servirán de herramienta para develar los mecanismos de poder que se permean en los discursos y prácticas alrededor de la comida *típica*. *Habitus* será aquello que programa el consumo de los individuos, mientras el *gusto* será lo que perpetúa los sistemas de enclasmiento.

Goody, ya no desde la sociología sino desde la antropología, investiga las relaciones sociales de un grupo indígena africano a partir de su alimentación. Con un modelo influenciado por el

¹ La constitución de nuestra identidad tiene lugar desde la alteridad, desde la mirada del otro que me objetiva, que me convierte en espectáculo. Ante él estoy en escena, experimentando las tortuosas exigencias de la teatralidad de la vida social. Lo característico de la frivolidad es la ausencia de esencia, de peso, de centralidad en toda la realidad, y por tanto, la reducción de todo lo real a mera apariencia. (Braudillard en Rocca, 2007: 4 y 5)

estructuralismo, Goody reconoce la determinación cultural que ejercen los sistemas alimenticios dentro de una sociedad y cómo ésta permite la configuración de las relaciones entre individuos. La alimentación se presenta entonces como una estructura dinámica que cambia constantemente según la cotidianidad y la disponibilidad de productos, pero que mantiene ciertos elementos arraigados y sofisticados que se niegan a transformarse a pesar de las exigencias externas. Por esta razón, la jerarquización de la que habla Goody inserta las condiciones históricas y su relación con los fenómenos sociales.

La intención de este trabajo es hacer dialogar los conceptos planteados por ambos autores en un lugar común: la identidad nacional. Ya habiendo determinado cómo la identidad es un simulacro (según la definición de Braudillard), se puede reconocer que la comida *típica* o mejor “la espectacularidad de la cocina colombiana” es un campo inserto dentro de la globalización, pero que de alguna manera intenta hacerle resistencia. Es de esta manera que los enunciados, su producción y su circulación se vuelven el objeto de estudio.

El trabajo se ha dividido en dos grandes partes, a la vez subdivididas en capítulos. La primera parte es un rápido recorrido histórico donde se esboza, desde un lugar espacial específico: Bogotá, la relación entre discursos identitarios y la alimentación desde épocas coloniales hasta los años 90 del siglo XX, teniendo como coyuntura final la apertura económica del gobierno de César Gaviria. Esta primera parte no pretende ser una compilación detallada de la manera de comer en la capital durante estos años (tarea muy exhaustiva para una monografía), sino más bien una puesta en escena de hechos históricos que ilustran el porqué la sorpresa frente a la elitización de las comidas tradicionales de la actualidad. Esto es lo que llamaríamos larga duración y permite observar continuidades y la permanencia de una cuisine que perpetua la diferenciación social. Además, la idea de historia, memoria inmemorial (dirá Anderson) y un pasado común hacen parte intrínseca a la palabra identidad, por lo tanto el tiempo se vuelve importante en un investigación que se pregunte por ese término.

La información para estos años es una recopilación de apuntes de clases de Colombia Colonial con autores como Julián Vargas Lesmes, Víctor Manuel Patiño y Marta Herrera, quienes dan un giro a la investigación oficial de esta época. Para los años más cercanos el trabajo reúne autores en los que se basó el curso de Colombia: siglos XIX y XX como Marco Palacios y

Miguel Ángel Urrego que ofrecen una perspectiva crítica de la historia de estos años en el país. El libro de Cristina Rojas sobre la construcción de identidad durante el siglo XIX fue fundamental, pues ella reconoce que la violencia ha sido eje de la construcción identitaria desde los siglos pasados, nada lejos de la cohesión que actualmente vive el país unido contra el terrorismo, el secuestro etc..., y que da otro pretexto para preguntarse sobre la construcción de imaginarios de *nación* en la actualidad.

El hecho de hacerlo exclusivamente para Bogotá, teniendo en cuenta que es un trabajo que se pregunta por la identidad nacional, es un capricho y una solución práctica al vasto tema que compete algo como la alimentación. De todas maneras, Bogotá es un lugar estratégico para realizar una investigación como ésta en el sentido que concentra actividades políticas y económicas importantes de *Colombia*; por lo tanto es vulnerable a la globalización inminente.

Una vez demostrado cómo la comida ha sido lugar común de estrategias que complejizan la producción de un conjunto identitario estable, la segunda parte realiza una explicación del fenómeno actual analizando las prácticas y discursos que se tejen alrededor de la comida *típica*. Sin un orden muy estricto, los textos que aquí se agrupan son críticas al teatro mediático del tema de la comida tradicional. Se habla de la influencia pública que ejercen ciertos líderes de opinión y de la boyante realización de ferias, festivales y eventos en los últimos años. Frente a los ejemplos allí enumerados se observa la construcción del otro junto al exotismo cultural que representa el Amazonas, los indígenas, las frutas extrañas, las mezclas extravagantes; algo tan ridículo, como excluyente.

Una de las estrategias llevadas a cabo en el trabajo fue establecer comparaciones entre restaurantes de diferentes niveles sociales como forma de develar los mecanismos en que el consumo de la comida colombiana es signo de capital simbólico, y cómo, bajo el sistema de exclusión e inclusión, se perpetúa la diferenciación social y sólo se inserta dentro de lo colombiano un discurso hegemónico.

El ser capaces de entender los esquemas de percepción, apreciación y acción con los que opera la adscripción a la *nación*; este trabajo se convierte en un primer intento de hacer una micropolítica alimenticia de cómo se construye el discurso identitario en la actualidad.

Las recetas que están aquí compiladas son resultado de la reunión desordenada durante el tiempo que duró la investigación y que quizás por los ingredientes, las preparaciones tan extrañas o simplemente el nombre, significaron curiosidad para la autora. Están ubicadas de tal manera que ironice y se vuelva ejemplo tácito de lo que se dice en el capítulo. Además, de alguna manera permite recordar más fácil de lo que se habla si se tiene un sabor imaginario cuando se lee.

... tenéis delante abierto para vosotros todo el universo,
mundo succulento y alimenticio...
(Brillant- Savarin, (1826): 335)

PICA-PICA

El simulacro nacional

Ingredientes:

Queso costeño

Ají verde encurtido (póngalos a hervir unos minutos en agua con vinagre, sin dejar que se ablanden. Después, déjelos enfriar y guárdelos en un frasco de vidrio)

Pinchitos de bambú

Tomates cherry o tomates rojos en cubitos

Forma de hacerse:

Corte el queso y el tomate en cubitos, y el ají en rodajitas. Aliste los palillos. Ponga en cada pincho un cubito de tomate y una rodajita de ají. El tomate debe estar maduro pero no blando.

En un sartén con aceite ponga los cubitos de queso costeño a saltear hasta que se doren, sin dejar que se quemen. Retire del fuego y seque en papel de cocina. Ensarte el queso después del tomate y del ají.

A puertas del año 2010, año en que por tradición, se celebrar(i)á el bicentenario de la independencia, la pregunta sobre *nación* e identidad vuelve a ser pertinente, más aun con afirmaciones como las que sostiene el profesor Melo cuando dice que hay que inventar una identidad aunque de entrada sepamos que es una ilusión: “Crear la idea, la ilusión, el mito, la utopía de que hay una identidad, aunque sepamos que no la hay, puede ayudarnos a lograr la solidaridad que requerimos. (Melo, 2006: 9)”. No sólo la academia se ha encargado de buscar los elementos que configuren algo llamado *Colombia*, sino que los diferentes grupos sociales han aportado en esta búsqueda. Hasta se ha acuñado el término de *colombianidad* para referirse a ese sentimiento de exaltación patriótica. Pero entrar a definir ese concepto implica tener en cuenta elementos que se escapan de cualquier agrupación.



Aun así, es evidente que hay una serie de objetos estereotipados donde se supone está lo colombiano. Los lugares legítimos donde se produce el discurso de la verdad de la *colombianidad* descansan sobre clichés como el sombrero vueltiao, el carriel, el poncho, el brazalete con la bandera, Gabriel García Márquez, Shakira, las mochilas de colores, la

bandeja paisa, el ajiaco¹ etc. que dan la sensación de que existe un proyecto nacional consolidado. (A la izquierda fotografía de la Tienda del Restaurante Club Colombia)

El hecho de ofrecer esa sensación bajo lo que se agrupa *Colombia* demuestra el éxito de un discurso que reproduce sistemáticamente los imaginarios en diferentes niveles de la red social. A través de ciertas estrategias de poder se implanta un dispositivo que regula y transforma lo identitario.

Lo que hace que el poder se aferre, que sea aceptado, es simplemente que no pesa solamente como una fuerza que dice no, sino que de hecho circula, produce cosas, induce al placer, forma saber, produce discursos; es preciso considerarlo más como red productiva que atraviesa todo el cuerpo social que como una instancia negativa que tiene como función reprimir (Foucault, 1999: 48)

Para hablar de identidad nacional, tema que compete a este trabajo, se debe considerar a la identidad (o identidades) como un discurso arbitrario que con suerte se ha sedimentado en el imaginario produciendo una lógica de pertenencia a un conjunto de símbolos impuesto por un régimen². Por lo tanto, la pregunta es por las condiciones históricas y sociales que determinan la inscripción al conjunto simbólico llamado *Colombia* y el sistema en que se produce y regula tal adscripción. Es sólo mediante la evidencia de los efectos que se puede comprender el modo en qué opera el poder, porque “el poder simbólico es, en efecto, ese poder invisible que no puede ejercerse sino con la complicidad de los que no quieren saber que lo sufren o incluso que lo ejercen” (Bourdieu, 1999: 66)

Ya se había mencionado con el profesor Melo que definir los sustratos que yacen en el concepto de *nación* y que definen la identidad colombiana es una tarea inoperante. Si por un lado se considera suma de formas culturales se observan que son en buena parte contradictorias; por otro lado, si se determina qué formas culturales hacen parte de la identidad se convierte en un sistema excluyente que de entrada pierde validez.

¹ “... objects stereotype essences of nationality, which are also saturated with notions of tradition: the maple leaf forever, the Holden as the quintessential Australian car, the red square as a reminder of Communism. These ritualized objects are then given new movement in the pacing of the ads” (Probyn, 2002: 43 y 44)

² Habiendo llegado a la conclusión de que las identidades no existen, o que son discursos más o menos arbitrarios y sin contenido empírico compartidos por los miembros de una comunidad, algunos insisten en usar el concepto como propuesta política: no importa que la identidad sea un mito, es un mito que puede tener uso en las confrontaciones que deben enfrentar nuestros países. (Melo, 2006: 9)

Según la lengua española, *nación* (lat. nationem) se define como una comunidad de individuos, asentada en un territorio determinado, con etnia, lengua, historia y tradiciones comunes, dotada de conciencia de constituir un cuerpo étnico-político diferenciado” (Larousse, 2001). Esta definición concibe la *nación* como un proyecto político y moral que, desde la Revolución Industrial, se ha basado en la noción de progreso que el capitalismo impone. Tal progreso supone mirar hacia el futuro pero a la vez necesita una tradición e historia de donde anclarse.

Benedict Anderson afirma que “la nacionalidad o la ‘calidad de nación’ (...) al igual que el nacionalismo, son artefactos culturales de una clase particular” (1993: 21) que utilizan la memoria como estrategia de combate para materializar la hegemonía de un proyecto político. Según Eric Hobsbawn:

Las naciones modernas pretenden ser lo opuesto de lo nuevo, de lo construido, es decir, pretenden ser comunidades ‘naturales’, pero en realidad, son comunidades simbólicas socialmente construidas que se dotan de un simbolismo constituido que bebe de una invención de la tradición (1996: 24)

Con estas definiciones desde diferentes disciplinas, la *nación* se convierte en un simulacro¹ que dirige signos en dirección vertical² y que presenta la palabra y la memoria en un teatro mediático que “simula” símbolos y referentes para que podamos existir como una colectividad. Esa historia inventada, estrategia que han llevado a cabo todos los proyectos de Estado - Nación del mundo occidental, se constituye como memoria “inmemorial”³ construida con estrategias discursivas dentro del orden capitalístico para que los individuos se reconozcan en ella. El régimen de signos define qué es lo que se debe olvidar y qué es lo que se debe recordar para la construcción de la *nación*.

Se habla de mediático pues la identidad se vuelve producto del mundo globalizado, la masificación de tales esquemas y la imposición de un régimen de signos. Así, los discursos ideológicos, los proyectos políticos construyen el simulacro de *nación* que se vende, se expone,

¹ “Lo real existe por voluntad del signo, el referente existe porque hay un signo que lo invoca. Vivimos en un universo extrañamente parecido al original -las cosas aparecen replicadas por su propia escenificación” (Braudillard en Rocca. 2007: 1)

² ya sea de arriba abajo – lo oficial – o de abajo a arriba – lo popular-

³ Para comprender esto traigo a colación un ejemplo que Benedict Anderson tiene en su texto Nacionalismo occidental y Nacionalismo oriental: ¿Hay alguna diferencia importante? Cuando explica que necesitamos de la instrucción paterna para reconocernos en una fotografía de cuando éramos bebés pues ni sabemos cómo éramos cuando teníamos esa edad ni recordamos haber sido fotografiados. (Anderson, 2000:7)

se muestra. Construyen la verdad de una *nación* entendiendo como verdad una serie de procedimientos reglados que ponen en circulación y funcionamiento los enunciados que legitiman las prácticas políticas.

Por verdad no quiero decir el conjunto de reglas que hay que descubrir y aceptar, sino el conjunto de reglas según las cuales se discrimina lo verdadero de lo falso y se ligan a los verdaderos efectos políticos de poder (Foucault, 1999: 51)

Receta analítica

La alimentación es quizás la actividad más importante dentro de un grupo social y el consumo no es más que una evidencia de la posición de un sujeto dentro de él. De esta manera, en los hábitos alimenticios aparece un lenguaje que sirve de referencia para develar los mecanismos con los que el discurso identitario opera. Tales hábitos se han convertido en objeto circulante evidente dentro del campo social que ejercen presión y transforman las condiciones de consumo.

Ya desde principios del siglo XX, se había convertido en una masiva industria con la producción de enlatados, congelados etc. Sin embargo, ahora la alimentación se ha convertido en una industria cultural y la acción de comer se ha vuelto una cuestión ideológica. El llamado vegan, por ejemplo, al dejar de consumir ciertos alimentos considera que ejerce una resistencia frente al sistema y se define existencialmente¹. La anoréxica se desterritorializa mediante la supresión del alimento².

La significación social del comportamiento alimentario en las sociedades ya ha sido objeto de diversas disciplinas como la sociología o la antropología que trascienden los elementos económicos o nutricionales. Los primeros estudios que buscaron la sociedad y el individuo dentro de las prácticas alimenticias se concentraron en la ritualidad y el comensalismo, como sacrificios, tabúes y totemismo. Sin embargo, sólo desde el siglo XIX es que se intenta acercar la comida a las relaciones sociales y la indagación por su valor social se fundamenta en los enfoques funcionalistas. Esta forma de abordar un problema investigativo se detiene en el simbolismo de los alimentos, los problemas de producción y de la nutrición y, pretenden a partir de comportamientos observados, otorgarle un significado a lo que al parecer carece de él.

¹ Según un vegano, si todas las personas se alimentaran así el mundo "... tendría más comida para todos y menos contaminación ambiental. Además existiría mayor conciencia de cada uno de los individuos sobre su impacto en el mundo, lo que generaría mayor justicia social pues se empezaría a pensar en todos. No sería el lugar ideal tampoco, pero por lo menos sería un poco más humano, más vivible" (Cardona, 2006: Blog sabores al dente)

² Entonces, la emaciación es recibida con gozo, pues ella es el resultado de la desterritorialización con relación a la vida orgánica que se le impone al individuo como única posibilidad de existencia social, aunque el precio mismo de la creación de ese nuevo plano de singularización que traza el deseo anoréxico puede ser la muerte (Tamayo, 2007: 242)

Sin embargo, los planteamientos funcionalistas desconocieron el papel activo del individuo y de los procesos históricos, lo que llevó a que los estructuralistas propusieran explicar el sistema en su totalidad y encontrar constantes homologables a través del tiempo. Este tipo de estudios requieren un modelo teórico y conceptual mucho más complejo y por eso es que muchos, como Levi Strauss, acudieron a esquemas tomados de la lingüística para explicar su investigación. Así, el estudio de la sociedad incluía los factores del sistema culinario y revelaba, en teoría, la totalidad de la cultura con todas las oposiciones y superposiciones que hay dentro de ella.

Aunque a simple vista pareciera ser un estudio más preciso, las categorías estrictas e inflexibles que se propusieron antes de iniciar la investigación imposibilitaron ver otros campos afectados. Así pues, no se puede privilegiar la superficie por la profundidad o viceversa, sino que tiene que encontrarse un pleno equilibrio entre las dos formas de estudiar las estructuras alimenticias.

Hay otro enfoque llamado cultural (término bastante genérico) que examina la variedad de contextos y los adecua a ciertas demostraciones sociales, lo que implica vincular las relaciones tanto a una hipótesis como a la validación empírica. Este estudio ofrece la lógica interna del sistema pero se olvida de los factores externos que pueden transformarlo.

Tales falencias se convierten en virtudes cuando se es capaz de plantear un modelo sincrético que se concentre en un pequeño campo; “una teoría siempre es local, relativa a un pequeño campo, aunque pueda ser aplicado a otro más lejano” (Deleuze, Foucault., 1988: 8), y que dé cuenta por la función social, el significado, el contexto histórico de un sistema alimenticio complejo; que configure un entramado de relaciones a todos los niveles de la estructura social.

Banacionalización: La espectacularidad de la comida colombiana busca rastrear el proceso por el cual se interiorizan ciertos comportamientos sociales alrededor de la comida colombiana y que se sedimentan en un esquema de percepción y acción de los individuos de una clase determinada, esto es lo que Bourdieu llamará *habitus*. Con esto se podrá observar el funcionamiento de la sociedad y la forma en que concibe su mundo identitario. Tomando como referente obligado el trabajo sobre las comunidades africanas que hace Goody, la cocina se convierte en un

campo para observar la producción de discursos y las construcciones simbólicas. Una forma de delimitar este campo, con fines prácticos, es reconocer la diferenciación alimentaria que juega a excluir e incluir, perpetuando la jerarquización social: “el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución de poder y autoridad en la esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas” (Goody, 1995: 55).

Una vez entendido que los alimentos que se comen, cómo se comen y los lugares dónde se comen varían de acuerdo a cada estamento social y reflejan la jerarquía a la que el individuo pertenece, el consumo alimenticio se vuelve la evidencia de la posición de un sujeto dentro de la sociedad y sirve de referencia para los excluidos de su clase, para los incluidos y, finalmente para el mismo individuo que a partir de lo que come se reconoce existencialmente. De esta manera, las clases que detentan el poder forman una manera de comer que incluye los alimentos más costosos, refinados, de sabores exquisitos y en abundancia; un comportamiento en total concordancia con el *habitus* de las clases altas. Opuesto radicalmente a la monotonía (se supone) están sometidos los de la clase baja al consumir productos baratos, bajos en nutrientes y que muchas veces deben añadirle agua o harina para aumentar su volumen; que harían parte de lo que se llama “gusto popular”.

Para reconocer la jerarquización alimenticia es necesario limitar el campo a investigar pues las diferencias que se establecen entre clases no se quedan en las desigualdades nutricionales sino que traspasan a otras esferas que se reflejan en el comportamiento social. Esta puesta en escena del juego de poder permite afirmar que a través de los enunciados alrededor de la comida *típica* se configura la producción identitaria. La comida *típica* y los hábitos alimenticios, develan los esquemas de percepción, apreciación y acción con los que opera la adscripción a la *nación*, pero a su vez el enclasmiento; es decir la inclusión-exclusión que también acontece. El consumo de la comida *típica* además de volverse espacio para la constitución de clases se convierte en el signo. El fenómeno de elitización de los alimentos tradicionales en Bogotá se vuelve el pretexto para realizar una micropolítica y una microhistoria de cómo se construye ese discurso del que hablamos.

Según Bourdieu, un campo de juego es un campo de lucha entre agentes y la posición de cada uno de ellos debe entenderse con respecto a sí mismo y al amplio campo de poder. En el

ámbito gastronómico podemos reconocer clases sociales bien diferenciadas que producen y reproducen las propiedades del campo en cuestión, definidas desde el capital¹ que implica el consumo de ciertos alimentos, la manera en que se consumen y su evolución en el tiempo. El capital hace referencia al capital económico, cultural y social que varía de una clase a otra, y es a partir de estas variables que podemos encontrar la base de las prácticas y representaciones de los agentes del espacio: es decir el *habitus*. Los esquemas de percepción, apreciación y acción sólo se hacen evidentes en los usos sociales y es aquí donde el concepto de *habitus* toma sentido, pues si se concibe la alimentación tradicional como un campo, necesariamente existen unas formas sociales que se reflejan en el comportamiento y en la manera de entender el mundo. El *habitus* es una propiedad incorporada² y debe reconocerse como el principio unificador y generador de prácticas y representaciones dentro de un campo específico, es decir que estructura las relaciones y los estilos de vida de una clase social.

el *habitus* permite establecer una relación inteligible y necesaria entre unas prácticas y una situación de las que el propio *habitus* produce el sentido con arreglo a categorías de percepción y apreciación producidas a su vez por una condición objetivamente perceptible (Bourdieu, 1999: 99)

Pero las prácticas y representaciones ocurren en los espacios donde se pone en juego el *habitus* como el restaurante o el supermercado, incluso en los medios de comunicación, y allí se da la producción de sujetos. Así, siguiendo con la propuesta de Bourdieu, el *habitus* no sólo se encarga de generar los estilos de vida, sino que también crea un sistema de *enclasmiento* que opera como artefacto diferenciador. El *gusto* es un modo concreto de representación y significación que se proyecta sobre el campo social y perpetúa la posición en el espacio social.

De esta forma el *gusto* es el operador práctico de la transmutación de las cosas en signos distintos y distintivos, de las distribuciones continuas en oposiciones discontinuas; el *gusto* hace penetrar a las diferencias inscritas en el orden físico de los cuerpos en orden simbólico de las distinciones significantes (Bourdieu, 1999: 174)

¹ Esta construcción se basa en la teoría de las especies de capital, de sus propiedades específicas y de las leyes que rigen las conversiones entre estos diferentes estados de la energía social que inseparablemente es una teoría de las clases y las fracciones de clase definidas por la posesión de un capital de volumen y estructura determinados (Bourdieu, 1999: 13)

² No objetivada, según Bourdieu.

Aun así, la forma en que opera produce constantemente nuevas realidades y cambian su funcionamiento. Para entender la construcción y permanencia de una cuisine¹ y unas estructuras de consumo diferenciadas socialmente, esto es de inclusión y exclusión, es necesario reconocer el campo dentro de una dimensión temporal de larga y de corta duración. La primera permite ver las continuidades, la segunda las reconfiguraciones. El tiempo adquiere importancia porque cuando se repasan las definiciones entre tradicional, *típico* e incluso criollo (que a veces se utiliza indistintamente) es recurrente la idea de continuidad, de herencia, de valores que se mantienen a lo largo de cierto periodo de tiempo (indeterminado). Encontrar las permanencias y los cambios desde épocas tan lejanas amplía el espectro de visualización sobre el reciente fenómeno que está visibilizando las comidas *típicas*, antes tan marginadas.

¹ Cocina culturalmente diferenciada.

I PARTE

PAN DE YUCA

Comida de blancos y comida del resto

Ingredientes:

2 tazas de queso blanco molido
2 tazas de almidón de yuca
2 cucharadas de polvo para hornear
2 cucharaditas de azúcar
2 huevos

Forma de hacerse:

En un recipiente hondo reúna todos los ingredientes. Revuelva bien y amase fuertemente hasta tener una masa homogénea. Humedezca sus manos, tome porciones de masa y forme con ella medialunas. Póngalas en una lata de hornear previamente engrasada y llévelas al horno precalentado a 450 grados, durante 15 o 20 minutos hasta que doren ligeramente por encima.

Bogotá desde antes de la colonia jugó un papel fundamental, y aún mantiene su preeminencia para el siglo XX y XXI¹, como lugar estratégico para realizar una investigación como ésta. Es capital, metrópoli y lugar de concentración de las actividades políticas y económicas importantes del país. Además es notable el sincretismo culinario que presenta debido a la inmigración que empezó con las civilizaciones que poblaban esta zona y su encuentro con los colonizadores.

En la sabana colombiana, entre las dos cordilleras, se asentaron diferentes comunidades indígenas con raíces lingüísticas similares y que hoy en día podríamos llamar Chibchas, sin olvidar la arbitrariedad de las agrupaciones. De todas maneras, las características que comparten entre sí las diferentes sociedades de la zona, no dejan de apoyar la idea de un parentesco común que permite llamarlos así.

La palabra chibcha que parece ser la denominación de algunas de las lenguas que hablaban, tiene sin duda un parentesco íntimo con muchas de las palabras que les eran frecuentes (a los españoles): Chibchacún, dios protector de los bacataes; Chicha, palabra que hoy se conserva en toda su plenitud, designa la bebida principal de las tribus precolombinas, fabricada mediante un proceso de fermentación del maíz (Hernández, 1990: 25)

¹ Bogotá, capital del incipiente Estado-nación, no sólo fue escenario privilegiado de dicha transición, sino que más importante, fue factor dinámico en la medida que todo Estado se ha constituido sobre la base de una concentración de poder que materializa territorialmente en redes urbanas que tienen como eje a la capital (Mejía Pavony, 1998: 14)

La sabana goza de ventajas climáticas superiores a las del resto de *Colombia*. Ubicado entre la llanura y la selva, estos relieves constituían el mejor terreno para el desarrollo de culturas organizadas y gozaban de un ambiente más salubre y mayor fertilidad de la tierra gracias a los ríos que la rodean.

El cambio de estaciones no se percibe en estas latitudes donde la flora no se viste ni se desviste sino que renueva sus hojas parcialmente bajando en sus follajes policromados el iris de todas las estaciones. El tiempo parece remansarse en primavera dentro de una monotonía estática, angustiosa, virginal. El viento seco preserva contra la fermentación de la vida microbiana y garantiza la notable bondad de estos climas cuyo atractivo congregó a los hombres y los salvó de los rigores de las tierras bajas (Ibíd.: 38)

Ésta es una de las razones por la cual los indígenas que habitaban la zona no necesitaban realizar mayores desplazamientos sobre las montañas pues tenían a su alcance lo que necesitaban. Sin embargo, existía una importante red comercial entre las diversas sociedades andinas de quienes conocemos el sistema de trueque. Los chibchas, tanto al interior de su comunidad como en relación con las tribus periféricas, realizaban ferias con mucha frecuencia donde intercambiaban mantas y sal por oro y esmeraldas. No existía una moneda que mediara la transacción entre los individuos pero por ejemplo el maíz, por ser común a todas las tribus del territorio, tenía una medida especial.

Según la información arqueológica y las crónicas españolas de los primeros años de la conquista, sus costumbres alimenticias descansaban sobre los cereales y granos. El cereal más popular de estas tierras era el maíz en todas sus variaciones (amarillo, negro, blanco) “El maíz amarillo lo llamaron abtyba; el maíz blanco, salamny, el maíz negro chyscamny; la mazorca de maíz, aba; el grano de maíz, agua; el maíz tierno, cachua” (Montes, 1975: web). Las cosechas de maíz, una vez al año, eran las más importantes dentro de las comunidades indígenas asentadas en la sabana por lo que se celebraba con grandes fiestas. En esta fecha, conocida como el Rito del Huán, la abundancia de comida y licor (chicha) y la desinhibición sexual era la manera de festejar tal ocasión. Los disfraces, máscaras y bailes también eran comunes este día y las maneras de celebrar se mantuvieron en las fiestas paganas y religiosas durante la época colonial. Incluso actualmente el festival de la Chicha se celebra en el barrio La Perseverancia y en el barrio Egipto es posible encontrar muchos establecimiento donde la venden.

El consumo del maíz era de vital importancia y se refleja también en las celebraciones privadas o públicas, donde la chicha, bollos, tortillas, arepas, tamales y mazamorra, eran el banquete que se ofrecía a los comensales. Por ejemplo, durante los matrimonios, la libación de la chicha¹ servía para simbolizar la unión de dos vidas.

Otros alimentos comunes a estas poblaciones era el “turme de terra” o papa², y la quinua, alimento que desapareció en Perú casi por completo en los años de la colonia. Consumir carne otorgaba un mayor capital simbólico a quienes lo consumían pues estaba restringido al cacique y la nobleza. Era aceptado sólo en algunas fechas especiales para el resto de la comunidad y es probable que los animales de donde la extraían fueran el venado, conejo, curí, cangrejos y ranas; sin embargo, su dieta se basaba principalmente en los granos. Los numerosos ríos y lagos que cubrían la zona durante esta época permiten asumir que se alimentaban también de peces.

A la llegada de los españoles a esta zona³, el *habitus* indígena se transformó y resignificó, mientras que los peninsulares para poder sobrevivir tuvieron que adaptarse al clima y al territorio, es decir modificar las costumbres alimenticias que tenían. González de Oviedo⁴ en sus crónicas sobre el continente americano deja entrever este profundo deseo de subsistencia buscando cualquier valor nutricional en los más raros animales que pudieran encontrar. Pero no era sólo sobrevivir, porque desde el principio los españoles concibieron las nuevas tierras como su posesión y por lo tanto fuente de riqueza. Aprovechar todo lo que se les ofrecía era una estrategia, más que económica, que después se va a perfeccionar con el estudio de los suelos para el cultivo de diferentes plantas europeas y orientales que eran fructíferas en esta región. Paulatinamente, en su posición de “superioridad” se fue permeando su *habitus* hasta naturalizarse. Por ejemplo, la cocción de los alimentos era fundamental y para ellos, el humor

¹ Beber chicha de la misma totuma a la luz de la luna como forma de sellar el contrato matrimonial.

² Una noticia que circuló en la época colonial sobre el regalo de turmas de la tierra que hicieron los españoles al pontífice de Roma, hizo cambiar el nombre de turma por el de “papa” (Montes, 1975: web)

³ La afición de los europeos por las especias como el jengibre, canela, nuez moscada, sal, pimienta, canela, clavo y macís, traídas de las regiones asiáticas, fue lo que impulsó a los españoles a buscar nuevas rutas hacia la India en su afán por superar la batalla económica contra los portugueses. De allí, por una cuestión de azar, desembocaron en las costas americanas “la búsqueda de ellas incentivó en gran parte las expediciones al interior y alguna región llegó a ser denominada con el sugestivo nombre de “País de la Canela (Vargas, 1990: 194)

⁴ Gonzalo Fernández de Oviedo escribió la Historia General y Natural de las Indias hacia 1530 después de haber sido nombrado gobernador de todo el territorio comprendido entre el golfo de Urabá y la desembocadura del Río Magdalena.

crudo¹ era sinónimo de los problemas mórbidos por lo que los alimentos debían ser cocinados para poder ser transformados o expulsados. Así, el discurso médico en nombre de la “ciencia” y el “desarrollo” impone un “deber ser”, un cómo alimentarse que entrará en crisis siglos más tarde cuando el sushi y comida oriental (regularmente con poca cocción) choque con los paradigmas mentales de la población, antes de que su consumo adquiriera el capital simbólico que actualmente posee.

Si listamos la dieta de los recién llegados, era mediterránea más o menos similar a la que tienen hoy en día. Encontramos entre sus mayores consumos los animales de caza como perdigones, pavos salvajes y patos; al igual que la carne de res y de cerdo de donde sale la famosa charcutería de España. Su cercanía con el mar también les proporcionaba diferentes animales como camarones y cangrejos que eran parte fundamental de todas las comidas. Y finalmente vegetales, hortalizas y cereales; frescos o en aceite o vinagre “también destaca el aumento de productos como (...) los lácteos y el azúcar. El pan, las pastas, los cereales, las patatas y hortalizas, los huevos, aceite, grasas, café, vino, cerveza, licores” (Díaz, 2001: 6)

La llegada a tierra firme era un gran acontecimiento para los tripulantes, no sólo por lo que significaba conocer el nuevo territorio, sino porque después de 80 días (tiempo que duraba el viaje desde España) la alimentación dentro de la carabela no había sido nada buena. La comida se servía en su mayoría fría con las provisiones que los marineros llevaban: bizcocho, puerco, buey, pescado, vino, agua, guisantes, arroz, quesos, ajo, aceite y vinagre. Si el clima era favorable para encender el fuego se podían preparar potajes y guisados, pero no era muy común.

Ante la carencia de alimentos en el viaje, los españoles reprodujeron el *habitus* derrochador y excesivo de la corte española del siglo XVI, y que se intensificaba ahora ante la abundancia de recursos indígenas. “Durante las campañas de sometimiento en el Nuevo Reino de Granada, con frecuencia se malbarataban los recursos alimentarios; destrozaba más comida un español en un día que diez indios consumían en un mes” (Patiño, 1993: 151). Distinta era la actitud de los indígenas que, aunque las castas más altas de los indígenas celebraban grandes banquetes en

¹ Basado en la teoría humoral desarrollada por Galeno donde cada cuerpo contiene 4 fluidos, asociados cada uno con un elemento, y estaban en mayor o menor proporción pero siempre buscando mantener la armonía para que el cuerpo estuviera saludable.

fechas especiales, su manera de comer estaba regida por la sencillez y la sobriedad “existe la creencia (según los indígenas) de que la gula, la imprevisión, la agresividad, todas las manifestaciones de exceso, son castigadas por las fuerzas superiores mediante escarmientos no sólo a la colectividad animal, sino a la sociedad humana” (Ibíd: 63).

La organización espacial también se volvió un mecanismo para consolidar el proceso colonizador de los españoles. La fundación de ciudades (aunque no fueran más que 12 chozas) era un acto simbólico con el que se autoafirmaban como sociedad y como civilización. La llegada de Quesada y la traza urbana que rápidamente demarcaron en forma de damero en el territorio muisca rompió secuencia con el pasado indígena quienes no poseían sino escuetas aglomeraciones cerca de la casa del Zipa. La organización española alrededor de la plaza principal consistía en un mecanismo de vigilancia y control, pues es mediante este espacio público donde la sociedad se encarga de regular el comportamiento de los habitantes. Aunque no puede decirse que es el panóptico tal y como explica Foucault para el caso de las prisiones en el siglo XVIII, la arquitectura manifestaba el poder del rey y de Dios, en tanto la traza “dispone(r) las series de los cuerpos según procedimientos de territorialización que aseguran la máxima observación y vigilancia con el mínimo de recursos técnicos” (Tamayo, 2007: 59). La ciudad colonial garantiza la eficacia de la colonización. Cerca de la iglesia se ubicaban los blancos de la élite, y alrededor de ellos en cascos urbanos se iban organizando los demás individuos de acuerdo a su posición social.

Espacios como su iglesia y su plaza no sólo sirvieron como escenarios en los que se materializaba el poder, sino que, además, sus mensajes implícitos llevaban a la incorporación del sistema jerárquico en que se fundamentaba la sociedad colonial (Herrera, 2002: 32)

Las estrategias colonizadoras modelaron el *habitus* de los habitantes de las ciudades coloniales en el siglo XVIII en las que los diferentes alimentos, la preparación de la comida, el espacio de la cocina, los horarios habían sido importados y eran los símbolos por los cuales se producía el *enclausamiento*. El *habitus* español se convierte en el ideal para garantizar la “civilización” de la población indígena. Pero el hecho de que pueda decirse “español”, naturalmente implica el *enclausamiento* jerárquico en el que se basó la colonización de América.

Una vez asentados, se puso a prueba el conocimiento del suelo y el estudio del clima para poder cultivar los productos de su dieta a cambio de los que ya habían extendido los grupos indígenas. El trópico se presta para diversos cultivos dando muy buena calidad por lo que pronto los españoles llenaron los campos nativos con sus siembras y pusieron a los indígenas a trabajarlos para ellos¹. Entre los alimentos que trajeron se cuentan: el trigo, la cebada, el café, la vid, la caña de azúcar y variedades de cítricos.

Luego que trajeron estas cosas de España, viendo los indios su bondad, se aficionaron mucho a ellas y las llevaron a sus pueblos, lo cual hicieron no sólo los indios amigos y de paz; sino también mucho de los gentiles y de guerra y ayudaron a estos de su parte de españoles, los cuales para que los ganados y plantas que ellos habían traído se multiplicasen con brevedad y se perpetuasen en las tierras que poblaban, además de las huertas y estancias que ellos hacían, imponían a los indios que sujetaban entre los demás tributos cierta cantidad de trigo y demás semillas y tantas cabezas de ganado de Castilla para que se aplicasen a la crianza y labranza de su ganado y semilla (Olivas, 2003: 75)

El interés por reemplazar el maíz por el trigo no se hizo esperar. Ya desde muy tempranas épocas:

...la adaptación del trigo corrió paralela a los avances conquistadores. Fue el producto agrícola que entraría a cimentar las formas de usurpación del territorio indígena, lo mismo que a vincular la población con mano de obra obligada para sus labores. (Vargas, 1990: 169)

La ganadería intensiva y extensiva se impuso con gran prisa por toda América. Las crónicas de Cobo² afirman “En épocas prehispánicas, los indios no tenían animales que los proveyeran de leche, pero, con la llegada de los españoles, empezaron a consumir estos alimentos y se aficionaron tanto a ellos que cuando se los alcanzaba los tenían por sumo regalo” (Olivas, 2003: 81). Esto no se debía única y exclusivamente a los buenos pastos y la facilidad que el terreno ofrecía para la ganadería, sino también por la importancia de la carne en la dieta de los españoles. Era tan fundamental que los hospitales ofrecían a los enfermos carne como parte de una alimentación sana y balanceada³.

¹ Bajo la institución de la Encomienda.

² Bernabé Cobo, 1653

³ Ejemplo de esto es la queja que presenta uno de los trabajadores del hospital de Portobelo a mediados del siglo XVIII, donde afirma que “atiende aproximadamente 45 enfermos diarios y que no hay carne de vaca fresca todos los días y que además sube de precio 2 reales la arroba por día” Folio III, Tomo 1, Archivo General de la Nación.

La institucionalización de un saber médico va de la mano con la regulación del comportamiento moral pues paralelo a este discurso, la Iglesia ejerce restricciones en los cuerpos, indicándoles qué comer y cuándo. Por ejemplo, durante la Cuaresma existía una ley general que prohibía vender carne, huevos y queso, salvo a los enfermos con prescripción médica. Los viernes de vigilia, la plaza “vigilante” regulaba que toda la población cristiana comprara su rancho de pescado.

Las políticas raciales y segregacionistas de la colonia se permearon en la alimentación y a cada comida se le otorgó un juicio moral que daba o quitaba prestigio según quién lo consumiera (*enclasamiento*). El *habitus* de la elite blanca no sólo reflejaba el *gusto* propio de su clase, sino que perpetuaba las diferenciaciones jerárquicas que imponían. La especie llamada capitán, muy popular en los lagos y ríos de la sabana, era para los ricos quienes se esforzaban por consumirlo “fresco”. Los indígenas, mestizos y pobres comían panche, una especie de pez traída desde el río Magdalena, comúnmente conocida como pescado seco por permanecer en sal durante varios días para impedir su putrefacción.

Santafé como capital del virreinato estuvo constantemente expuesta a la influencia española y rápidamente se naturalizó la “superioridad” de su cultura. La ciudad era el centro de actividades económicas del Virreinato, y aunque las elites estaban fragmentas en círculos locales, era centro obligado de muchos gobernantes del aparato burocrático colonial.

Con la concentración de las dignidades judiciales, gubernamentales y religiosas en continuo aumento, Santafé tuvo la impronta de una ciudad burocrática y eclesiástica que reunía a estas castas de letrados y jueces, de clérigos y frailes, las cuales influyeron definitivamente en el talante de su sociedad (Vargas, 1990: 4)

El deseo mimetizador con España de blancos y criollos era muy fuerte y la elite bogotana intentó copiar las costumbres europeas. Esto se apoyó en los inmigrantes peninsulares que aceleraron el proceso de mestizaje pero con la diferenciación étnica siempre presente. El sistema de castas descansaba en el blanco español, por lo que las costumbres de los indígenas, negros y mulatos se consideraron de un nivel inferior y que a toda costa debían ser eliminadas, o al menos “blanqueadas”.

La cocina fue un lugar fundamental dentro del proceso de mestizaje pues allí confluían mujeres blancas, indígenas y africanas para encargarse de la comida. Las dueñas de casa, sin mucho oficio¹, supervisaban las labores de las cocineras y las adiestraban en platos especiales que debían preparar para ellas, sus maridos y sus invitados. Este fue un espacio de aprendizaje donde las nativas y las peninsulares intercambiaban saberes, pero siempre bajo la instrucción de reglas que ejercían las mujeres dominantes. Las mujeres de los sectores más bajos de la población, en cambio, tenían variedad de empleos fuera de sus hogares lo que les impedía concentrarse en la cocina

Las mujeres pobres, por el contrario, pocas veces podían permanecer en el hogar y se veían precisadas a emplearse como sirvientas en otras casas, ya sea como lavanderas, aguadoras y carboneras o para realizar otros oficios (Castro, 1996: 223)

La población rica se empeñaba en demostrar la capacidad económica que su familia tenía a partir del consumo de bienes de lujo que no todos estaban en condición de comprar. El mecanismo de *enclasmiento* impuso a cada alimento un estatus, uno de ricos (blancos, criollos, herederos de conquistadores, encomenderos, clero regular o secular...) mientras a otros se les asignó el bajo perfil de comida indígena o pobre. Al igual que con el pescado, el pan blanco hecho con la harina de trigo muy bien cernida era para una clase alta específica mientras el “pan bajo” o de tierra, mezclado con maíz o cebada, era destinado para los pobres. Ahora pan “integral” que venden como “saludable”, “light”...

Como ya se había explicado, en los espacios ocurre una materialización del poder. De tal manera, los lugares de abastecimiento también implican mecanismos donde se develan los discursos. En la ciudad hubo varios sistemas donde adquirir los productos de consumo alimenticio cotidiano. Los solares y haciendas de los encomenderos a las afueras del casco urbano, y las huertas en los patios de las casas coloniales servían para cultivar ciertas plantas para el consumo habitual doméstico. Ambos lugares fueron destinados a producir alimentos en su mayoría de origen mediterráneo. Las tierras de Machetá o Subachoque, por ejemplo, (que eran propiedad de los encomenderos, eclesiásticos o herederos de los conquistadores) se

¹ Según las descripciones de Cordovez Moure, la gente madrugaba a misa, después se dedicaba al arreglo de la casa y el aseo personal. Por las tares, se quedaban observando por las ventanas mientras oían música y comían dulces. Por esta costumbre es que Santafe se caracterizó por ser lugar propenso al chisme y los corrillos de los vecinos.

emplearon para ganadería extensiva que proporcionaba carne, leche y quesos, o cultivo de trigo fundamental para la producción de harina.

Las huertas domésticas eran más modestas y allí se sembraban especies y hierbas aromáticas. Esto constituye un ejemplo del mestizaje culinario que se llevó a cabo pues aunque se hubiera preferido el cultivo de las especies, las plantas como la hierbabuena, ruda, cilantro, perejil o albahaca se daban mejor en esa tierra y tenían importantes poderes curativos bien conocidos por los indígenas. Sin embargo, la misma sociedad se encargó, en muchas ocasiones, de darles una connotación maligna y relacionarlo con prácticas de brujería. Hoy son visibilizadas nuevamente en las tiendas naturistas quienes se lucran vendiendo menjurjes de plantas, aunque muchas de ellas se den de forma silvestre en la ciudad y muy pocos habitantes sean capaces de reconocerlas.

Cuando los conquistadores se establecieron, la importación de productos se fue popularizando. El comercio se organizó a lo largo de la Calle Real (hoy carrera séptima) donde se extendían establecimientos, arrendados y con previo permiso gubernamental, denominados ventas de trato que ofrecían productos lujosos importados. Allí, además de costosas sedas o espejos, podían adquirirse los alimentos que garantizaban una posición social: vino, pan blanco, aceite de oliva, dulces de conserva etc. El vino, era un bien al que sólo la gente con excepcional fortuna podía acceder, pues el cultivo de la vid fue poco exitoso en casi toda América y por eso los comerciantes tuvieron que importarlo directamente desde España “La dependencia del mercado ultramarino fue por tanto evidente para los vecinos de la ciudad, quienes no se resignaron fácilmente a la ausencia de una de sus bebidas favoritas” (Vargas, 1990: 188)

Otro lugar de intercambio comercial fueron las plazas de mercado, los jueves en la Plaza de la Hierba (hoy Parque Santander) y los viernes en la Plaza Central (Plaza de Bolívar). Sin embargo, salvo el pescado, la mayoría de familias adineradas preferían comprar en las ventas de trato pues las plazas eran centro de reunión y acopio indígena. Los vendedores eran pobres cosecheros¹ Por ejemplo, el pan “bajo” era vendido por mujeres viudas o cabezas de familia, que caminaban con un canasto el día de mercado.

¹ Vendían sartas de pescado capitán, alimento sagrado en la vigila de los viernes, las verduras y frutos de la tierra, la carne de venado y demás piezas de cacería; los panes de sal; las frutas de tierra cálida; las turmas, gallinas, las

Alrededor de las plazas proliferaron las chicherías, lugar donde se expendía la chicha y servía como lugar de socialización para los visitantes de la ciudad. Ahí también podían pasar la noche aquellos que habían viajado desde el campo a vender sus productos o a realizar trámites legales ante el aparato burocrático. Los ojos vigilantes de las autoridades coloniales pronto se concentraron en estos lugares y acusaron las chicherías de “lugares pecaminosos” propensos para la suciedad y el amancebamiento. Además allí, se ocultaban indios prófugos, por lo tanto era un sitio propenso para la conspiración política revolucionaria. Por esta razón, las clases acomodadas los rechazaban ya que según los espacios que frecuentaban se definían existencialmente. Incluso los arzobispos amenazaron con la pena de excomunión a los “chichómanos”. Siglos después, estos lugares seguirán siendo víctimas de las autoridades, ahora republicanas, que lograron prohibirla y motivar el consumo de la cerveza como la “bebida nacional”.

... como para poner las chicherías que son las tabernas de este país, no se pide licencia ni se paga contribución alguna, resulta que la mujer que no quiere trabajar ni vivir con sugestión se dedica a este género de tráfico, que si ha de hablar con caridad cristiana, lo es más del vicio, que a su sombra se entretiene que por la utilidad que reportan en la venta de la chicha, porque su misma abundancia y la multitud de expendedoras hace que sea muy barata y que contra la máxima de buena política cueste poco el embriagarse (Cabero (1791) citado en Calvo, Saade. 36)

A pesar del interés en reproducir los hábitos de la aristocracia, Santafé tenía mucho que envidiarle a las ciudades españolas. Conseguir los productos importados era cada vez más difícil y costoso. Las preparaciones populares de España como la famosa “olla podrida”, vista de manera despectiva por las clases altas, era mucho más común que en las ciudades europeas. Ésta consistía en cocciones con cerdo, cebolla, zanahoria, carnero y tocino, acompañado de pan, y en los mejores casos, de queso y vino. De igual manera, los potajes de los indígenas como la sopa de maíz mezclada con papa y arveja, habas, arracacha y arreglado con ají fueron normalizándose en las casas de los dirigentes coloniales, aunque siempre con la precaución de diferenciarlo con la “comida baja” agregándole ciertos ingredientes que marcaban tal diferencia.

mantas, el pan, los puestos de fritanga, los cuchillos, alpargates, canastos, utensilios de cocina, los tiestos de cerámica, las yerbas, los panecillos de bija o achiote, sin contar con la amplia gama de productos afectos al paladar de la población indígena: hibas, cubios, arracachas, etc.

Según dice Finestrada, para el año 1783:

Ellos (los Muisca) parecen frailes vitonios. Dados a una exacta abstinencia de carnes, alimentándose de un insustancial ajiaco (éste es el nombre de la comida) o de una insípida mazamorra, composición de turmas y harina de maíz o panizo, molido a brazo y hecho una masa de sémola. ... Los blancos o cosecheros de comodidad y riqueza acostumbran matar un novillo, toro o vaca, y cecinada la carne la conservan para mezclar con el ajiaco. (Citado en Quirós Arango, 2005, web)

ESTOFADO LENTO DE CARNES DURAS Y CERVEZA

Colonia y república santafereña en simultánea

Ingredientes:

4 kilos de carnes “duras” de res y cerdo: posta, pierna y muchacho.
1 taza de harina
4 hojas de laurel
10 cervezas
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva
5 cebollas blancas en tiras delgadas
Media taza de uvas pasas
Sal y pimienta

Forma de hacerse:

Corte las carnes en trozos grandes y páselos por harina. Ponga la mantequilla con el aceite a calentar y saltee las carnes de a poquitos hasta sellar. Retire las carnes y en el mismo aceite, saltee la cebolla hasta quebrantar sin dorar. Vuelva a poner las carnes, la cerveza, el laurel y cocine en bajo hasta que la cerveza se reduzca a una salsa espesa. Unos minutos antes de servir adicione las pasas y ajuste la sal y la pimienta.

Durante los años en que se fragó la independencia, las identidades raciales fuertemente diferenciadas se diluyeron bajo los discursos nacionalistas que utilizaban pronombres como “nosotros” que envolvían indígenas, blancos, mestizos y negros sin distinción. Paulatinamente, producto del mestizaje y la decadencia española, los criollos se apoderaron del mando de la ciudad y como nueva burguesía movilizaron a toda la población para romper los lazos de dependencia que se tenían con España. Sin embargo, una vez dado el “grito de independencia”, la configuración de la *nación* fue resultado de los criollos ricos del momento que se sentían herederos del proyecto colonial español “Los criollos se preciaban de tener conocimientos iguales a los europeos, lo que, junto con la discriminación que experimentaban por parte de ellos, fue gestando el deseo civilizador” (Rojas, 2001: 61). Ahora la raza dejó de jugar un papel importante, aunque esto no significó que la jerarquía se eliminara. Más bien la idea de nobleza se reemplazó por la del conocimiento, y así se estableció un *enclasamiento* basado en los oficios.

Desde que *Colombia* se declaró República, digamos con bastante cuidado en 1810¹, los problemas para construir la *nación* fueron evidentes. Si se hace una mirada histórica desde esos años hasta nuestros días es evidente que existen dificultades para agrupar los elementos y considerar una *nación* sólida. El ideal de *nación* y Estado de la clase dirigente, nutrida de las ideas de la Ilustración y la Revolución Francesa, no tuvo en cuenta la realidad de un país regionalizado y fragmentado, por lo que los primeros años de vida independiente se fueron en discusiones y reflexiones sobre cómo elaborarla.

En 1819 Santafé asume el nombre de Santa Fe de Bogotá y se declara capital del Estado de *Colombia*. Para esta época, la ciudad ha sufrido cambios vertiginosos en transporte, comunicación y densidad de población. En calidad de capital ha sido foco de atracción de elites provinciales y de población flotante, la mayoría indígenas y mestizos pobres. Cada nivel social tenía un espacio tanto territorial como ontológico. Por un lado, la vivienda podía ser una hermosa quinta a las afueras de la ciudad, una casa de herencia colonial cercana a la plaza, una tienda de habitación sobre la calle real o un estrecho bohío subarrendado donde las condiciones de vida eran completamente infrahumanas. Por otro lado, no todos podían dedicarse a lo mismo y dentro de la ciudad los personajes estaban claramente establecidos. Los peones, aguateras, carpinteros, talabarteros o las mujeres al servicio doméstico eran destinados únicamente a indígenas y algunos mestizos, mientras las profesiones humanísticas y científicas estaban restringidas a la elite capaz de ingresar a una universidad. Las mujeres de clase alta no trabajaban y estaba mal visto que salieran solas de sus casas, sin embargo, cuando debían colaborar con la economía familiar hacían labores de modistería (corte o costura de trajes femeninos), o repostería para fiestas y veladas. Las clases intermedias se dedicaron a ser comerciantes, artesanas, tenderas o empleadas, y a acumular fortuna para “profesionalizar” a sus hijos y desear una calidad de vida medianamente similar a la de los ricos.

Aun así, Santa Fe de Bogotá se caracterizó por tener una alta población sumida en la pobreza “Lo prolongado de la crisis económica no sólo pauperizó a vastos sectores populares en la ciudad (...) sino que fraccionó a la antigua elite blanca al empobrecer sin remedio a una parte

¹ Los acontecimientos del 20 de julio de 1810 han tenido preferentemente un tratamiento político, y la fecha ha sido consagrada como la de la independencia nacional. Su celebración ha fundamentado los mitos vigentes hasta hoy acerca de los orígenes nacionales de Colombia y una visión elitista de los mismos ha sido fomentada por los historiadores y reproducida como opinión, como sentido común, entre la mayoría de nosotros (Rueda, 2007: 1)

de ella” (Mejía Pavony, 1998: 271). Las diferencias se concentraron entonces en los símbolos de cada una de las clases y lo importante no era tanto ser pobre o rico, sino en aparentar el *habitus* de lo que se quería ser. La vivienda, la ropa y el calzado jugaban un papel fundamental en la demostración de un estatus social, aun si no era cierto. Rothilsberg cuando habla de la aristocracia bogotana de finales del siglo XIX dice:

La clase superior se compone de la aristocracia del dinero y de los latifundistas, que viven en la ciudad de sus rentas, dirigiendo el cultivo de sus campos por medio de administradores (mayordomos) [...] A la mencionada clase pertenecen también los altos funcionarios, los muchos advenedizos de la política, y también algunos funcionarios de menor categoría que prefieren comer mal a perder algo de su posición. (Citado en Mejía Pavony, 1998: 273)

La comida, como ya se ha visto, jugaba un papel indispensable en esta diferenciación y las clases altas excluían todo aquello que estuviera cargado de significados peyorativos. De igual manera, las transformaciones que Santa Fe de Bogotá experimentaba pasando de una ciudad colonial a una capitalista, y los espacios públicos de comercio y de esparcimiento, se encargaron de ejercer esa diferenciación por la cual se preocupaban tanto los habitantes de la ciudad. La Calle Real dio paso a numerosas tiendas de habitación que dejaron su carácter elitista y pasaron a ser lugares recurrentes de la gente común. Las tiendas que no eran de habitación buscaron diferenciarse para sus clientes y se convirtieron en lugares de tertulias intelectuales. La mayoría se trasladó a la calle octava.

La llegada de la población flotante y su vida en pequeñas habitaciones, hizo que “la situación normal en la ciudad, durante las horas diurnas, era entonces de una gran cantidad de gente estacionada o recorriendo las diferentes vías capitalinas, en particular aquellas ubicadas en la zona central” (Ibíd: 414). Ante esta situación los burgueses demandaron por espacios donde llevar a cabo prácticas y *gustos* propios de su clase social.

Pronto la diferencia entre lo público y lo privado se hizo más evidente, y las casas santafereñas se volvieron recinto sagrado para los individuos. En una ciudad donde el ritmo sigue estando marcado por la religión, donde todos los días al sonar de las campanas los buenos cristianos asistían a misa, son los festejos religiosos la mejor oportunidad de hacer alarde de los alimentos que ofrecen una posición social. Las primeras comuniones, bautizos y matrimonios se

volvieron objetivo de las publicaciones sociales que desataban algarabía ante cualquier festejo con pompa. Los vecinos ojeaban por las ventanas las mesas puestas con dulces caseros y botellas de ajeno y anís que las clases acomodadas brindaban a sus invitados.

El cumpleaños de un miembro de la familia, un matrimonio, o el bautizo de un niño se celebraban *oficialmente*, según las proporciones de cada cual, con una fiesta comprendida dentro de las clases enunciadas (preparativos, ejecución y consecuencias) (Moure, 2004: 16)

Según las crónicas de los viajeros que llegaron a Santa Fe de Bogotá en el siglo XIX, el ritmo de vida era rutinario y monótono, con pocos lugares donde distraerse. El hábito de comer fuera de la casa no se había difundido, salvo los almuerzos campestres los domingos, e incluso estaba muy mal visto hacerlo. Sólo hasta 1853 es abierto el primer restaurante de Bogotá. En 1893 “... de acuerdo con la información del Almanaque de Bogotá las mejores posibilidades eran: Café del Teatro. Florián, Madrid, Café Restaurante Roma y los restaurantes Chantillí y Petit Fornas” (Citado en Martínez Carreño, 1987: 25). Estos lugares evidentemente estaban “... restringidos a los sectores capitalinos que los construyeron: la elite republicana de la mitad del siglo XIX y la burguesa de los últimos decenios de dicha centuria” (Mejía Pavony, 1998: 413). Su escasez era considerable con respecto a los lugares de diversión popular, lo que les otorga el carácter elitista que desde el principio demandaban. Para 1891, según Germán Mejía Pavony, existían 209 chicherías en la capital, mientras que para 1893 sólo existían 13 entre cafés y restaurantes. La referencia que hacen las páginas sociales de estos lugares, convierten la asistencia como una manera de resaltar el *gusto* de las elites que querían copiar las costumbres burguesas europeas.

Como muchos historiadores advierten, la capital para finales del siglo XIX era una ciudad con terribles problemas de salubridad y altos índices de miseria y criminalidad. Las clases gobernantes e intelectuales buscaron las causas del subdesarrollo que observaban con respecto a otras ciudades europeas y encontraron que “... serían las patologías y el estado de degeneración racial del pueblo colombiano aquello que vaticinaba su fracaso, agonía y muerte” (Calvo, Saade, 2002: 84) De ahí que se emprendiera una fuerte campaña para educar en “los buenos hábitos” a esta población, quienes por su futura importancia como mano de obra asalariada, debían tenerse en especial consideración por quienes dirigían el país.

SOPA CAMPESINA DE POLLO Y VEGETALES

“Mente sana en cuerpo sano”

Ingredientes:

2 pollos
1 libra de tocino picada en trocitos
2 cucharadas de aceite vegetal
Medio kilo de papas comunes
Medio kilo de papa criolla
Media libra de habichuelas
5 cebollas blancas picadas
1 taza de champiñones en lajas
1 manojo de cebolla junca picado
3 cebollas rojas picadas
2 dientes de ajo en lajas delgadas
2 zanahorias picadas en dados
2 tomates maduros pelados y sin semilla
1 taza de maíz tierno
2 cucharadas grandes de curry
1 ramillete de cilantro
Agua
Sal y pimienta

Forma de hacerse:

Ponga los trocitos de tocino en una olla grande con un poquito de agua y saltee hasta que empiecen a dorar. Cocine los pollos con la sal y el manojo de cebolla junca; desmenuce el pollo y reserve, con el caldo aparte. Corte las papas comunes en dados pequeños y cocínelas al dente en el agua con el curry, cuele, bote el agua y separe. En la olla grande adicione el aceite al tocino y saltee los vegetales de a poco, revolviendo. Cubra con suficiente caldo de la cocción del pollo, adicione el pollo desmenuzado y todas las papas y cocine por un par de horas en bajo. Retire el manojo de cilantro y espere a que el caldo espese un poco. Ajuste la sal y la pimienta.

Es sólo hasta el periodo llamado la Regeneración que logra existir un discurso de *nación*, de alguna forma estable, pues fue cuando se exaltaron los mitos fundacionales. Aún así, el proyecto de *nación* de Núñez seguía siendo excluyente y restringía la nacionalidad a los buenos católicos.

Se dotó a la *nación* no sólo de un tinte conservador sino además de una reconstitución de su pasado (el hispanismo) unos símbolos patrios (himno nacional) una virtud del colombiano (la catolicidad), una institucionalidad fuerte (leyes contra los opositores, constitución, centralismo y facultades omnímodas) y una redefinición de las fiestas nacionales (consagración al Sagrado Corazón de Jesús). (Urrego, 2004:113)

Para finales del siglo XIX las políticas económicas liberales estaban ocasionando descensos en la economía del país debido a la integración al mercado internacional que debilitaba los

productos nacionales. Los radicales del liberalismo colombiano y los conservadores se habían dado a la pelea manipulando a las masas y agravando la tensión social. Rafael Núñez se erige como presidente en una época en que se percibe el malestar del fracaso del proyecto federalista de los liberales y la multiplicación de los conflictos regionalistas. De esta manera puede explicarse que el eje de su gobierno fuera construir una *nación* exaltando los sentimientos tradicionales y utilizando como vehículo la religión.

La extensión del sentimiento religioso a todos los ámbitos de la vida de los colombianos implicaba una escala de valores, en la cual la devoción a la patria sólo era sobrepasada por la fe en el dios católico (Calvo, Saade, 2002: 97)

Las comunicaciones, a principios del siglo XX habían acelerado el ritmo de vida capitalino. La regulación de la navegación en el Río Magdalena le permitió a la gente viajar a Europa e importar artículos de Inglaterra y Francia preferiblemente. Pero no sólo era la moda la que era copiada, los ideales de modernidad en boga en las academias europeas, fueron pronto absorbidos por los jóvenes intelectuales que viajaban y llenaban su cabeza de nuevas ideas para sacar adelante un proyecto nacional exitoso.

La apropiación parcial de los saberes europeos decimonónicos en Colombia se presentó durante la primera mitad del siglo como un *collage* que daba predominio al ideal de la razón expresado en términos de progreso económico, tecnológico y científico. Así. “lo moderno” fue la noción que legitimó como válidos y objetivos un conjunto de saberes experimentales, como la biología, la medicina, la psicología y la pedagogía, entre otros, que entraron a formar parte de las instituciones encargadas de ejecutar nuevas políticas para el control y gobierno de la población (Ibíd.: 73)

La industria y la innovación tecnológica eran aquellos elementos que favorecían la intención patriótica y progresista de los dirigentes colombianos. *Colombia*, aunque carecía de ello, había un incipiente empuje por parte de inmigrantes extranjeros con alto capital que estaban dispuestos a tomar el riesgo en una economía basada aún en la agricultura y lo artesanal. La alianza entre sectores financieros y políticos del país fue fundamental para la consolidación de un discurso nacional que enfatizaba en la importancia de “mejorar” la raza y modificar costumbres perniciosas para garantizar la consolidación de un país industrializado y desarrollado.

En 1889, el judío Leo Kopp, fundador de la cervecería Bavaria había lanzado su primera cerveza “No más chicha”. Durante esta campaña se decía que la cerveza poseía facultades medicinales para combatir la indigestión y el insomnio, al contrario de la chicha que embrutecía. Mientras tanto, el discurso religioso soslayaba en los mismos valores que argumentaba la Iglesia en la colonia para atacar los expendios de la bebida fermentada: propenso a la promiscuidad y a la lujuria. El asesinato de Rafael Uribe Uribe en 1914 fue culpado a dos obreros que frecuentaban la Chichería Puerto Colombia¹ lo que ya convertía a este tipo de establecimientos no sólo en lugares propensos a la lujuria y suciedad, sino también para la conspiración política, como lo fue cuando era refugio de los que huían. De igual forma, la naciente clase obrera, inserta dentro de un circuito capitalista, no tenía tiempo que perder “el tiempo es oro”, por lo que los empresarios también sancionaron estos lugares donde se expendía la tan “peligrosa” bebida

si para la Iglesia Católica el problema (de la chicha) tenía un matiz moral y para los empresarios la chicha perjudicaba la disciplina laboral, los trabajadores encontraban en los centros tradicionales de diversión -fundamentalmente en las chicherías- lugares de resistencia contra la imposición de los ritmos de trabajo y las formas de vida capitalistas (Ibíd.: 91)

Por su parte, la institucionalización de un saber médico, venido de afuera, argumentó la falta de higiene y la presencia de microorganismos por su producción artesanal (sucia) diferente a la industrial (limpia) de la cerveza². Los modelos antialcohólicos alemanes y norteamericanos fueron aplicados al país y se sostuvo que la causa del poco “progreso” era el alto consumo de bebidas alcohólicas por parte del pueblo. Así, desde la higiene se podría hacer la regulación del comportamiento social. Eso hace eco en la actualidad cuando es “normal” declarar ley seca en épocas de elecciones en los países latinoamericanos (Venezuela, Argentina y México por ejemplo), y no ocurre en España, Francia o Alemania.

Según la moral biológica aplicada por los médicos higienistas y compartida cada vez más por las elites en el gobierno, las diferencias sociales descansaban en la falta de competitividad de los obreros dentro de la lucha por la supervivencia; en consecuencia, su reivindicación social o laboral, así como la oposición política serían evidencia de su falta de juicio... (Ibíd.: 99)

¹ Casa número 38 de la carrera 13

² Esto hace referencia a lo mencionado en las primeras páginas del trabajo con respecto a la cultura popular que rebosa el plato, come con la mano y mezcla los alimentos, y contrasta con una presentación estética y “limpia” de los restaurantes costosos de la ciudad.

Aunque el ejemplo más evidente de las estrategias de poder que tuvieron lugar estos años descansó sobre el consumo de chicha y otras bebidas como el aguardiente; lo importante a subrayar es cómo el discurso religioso, económico, médico y político se cruzaron entre sí para atacar el supuesto degeneramiento racial¹ del país causante de las desgracias ocurridas.

la Cartilla Antialcohólica² señala de manera explícita la manera cómo las elites colombianas asumieron la lucha contra la beodez, su asociación con el problema de la degeneración de la raza y el atraso económico de la nación. (Ibíd.: 79)

El caso de la industria chocolatera se inserta en esta dinámica pues paralela a su avance económico, la publicidad que realizaron las empresas hizo que el chocolate ganara presencia en la alimentación de los colombianos. En 1908 salió publicado el *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo* de Elisa Hernández, que además de ser una cartilla educativa, incluía el novedoso ingrediente en diferentes preparaciones. Muchos carteles acudieron al tema de la tradición familiar con el slogan de "en el fondo de la taza hay una casa". Las pocas referencias arqueológicas que hay al cacao en las poblaciones indígenas de la Sabana hacen suponer que esta bebida fue introducida por los conquistadores después de su paso por México y Venezuela, de donde se sabe que sí conocían el fruto y tenían preparaciones con él antes de la llegada de los españoles.

Para la época de la independencia, esta bebida se había difundido por las casas santafereñas con una rapidez impresionante y había adquirido un alto status. Por esta razón, la preparación se mezclaba con variedades de harina de maíz y la mayor o menor cantidad de cacao indicaba la clase a la que pertenecía. Al igual que el pan de tierra, el chocolate más humilde era aquel más rendido con una especie de cereal denominado "chúcula". Esta palabra resuena con chicha, chibchas, chibchacún...

¹ El enchichado, considerado por los científicos como un sujeto más cercano al simio que al ser humano, no era solamente el que se emborrachaba con la fermentada de maíz, sino aquel que padecía la enfermedad 100% colombiana: el chichismo. Todo fue producto de los infatigables días que pasaron los científicos experimentando entre pipetas y ratas de laboratorio, visualizando bacterias, identificando olores pútridos y observando el comportamiento y observando el comportamiento de aquellas criaturas sometidas al consumo de entonces "tosigo maldito" (Calvo, Saade, 2002: 13)

² Texto básico para las escuelas primarias publicada en 1913, por orden del Ministerio de Instrucción Pública. Se caracterizó por la reproducción de textos científicos desarrollados por autores europeos y norteamericanos.

Los años 20 fueron una época de bonanza gracias al primer pago que le hizo Estados Unidos al país por la indemnización de Panamá. La creciente inversión extranjera se hizo incontrolable. Es durante la hegemonía conservadora que ocurre la matanza de las bananeras en el nororiente del país y la infinidad de huelgas petroleras. Aun así, se construyeron vías, se incrementó la industria, creció el gasto público y se amplió la economía urbana; pero, aparte del crack de la bolsa en Nueva York, la mala organización en el aparato gubernamental y las eternas disputas entre conservadores y liberales, hacen que *Colombia* reciba la década de los 30 sumida en una fuerte depresión.

Una vez la hegemonía conservadora ha llegado a su fin, el país se hace al poder con una clase gobernante de las esferas más altas del país de visión cosmopolita occidental del mundo y grandes aspiraciones pero que de ninguna forma son realizables. Los liberales proponen como eje de su gobierno modernizar e industrializar al igual que las naciones europeas lo habían hecho, pero donde la centralidad ya no recayera en la religión y la divinidad, sino en el Estado como ente político. Esto significaba dotar de poder a los ciudadanos por medio de la participación dentro del Estado con una identidad nacional basada en los valores de la libertad y la igualdad entre todos los individuos. Se pretendía abolir la identidad del “pueblo de Dios” y así, asegurar una nueva relación más real en la “nación terrenal” como base fundamental de los procesos sociales y políticos de la *nación* colombiana.

Sin embargo, esto sólo se dio en teoría y los símbolos siguieron perpetuando la tradición decimonónica que el siglo XIX había dejado. El territorio nacional no se incorporó a las redes del capitalismo y más bien se volvió centro de concentración simbólica de poder. No es gratuito que durante esta época se rescaten las plazas centrales y alrededor de ella los signos de poder: alcaldía, gobernación etc.

En 1938 se celebró el cuarto centenario de la fundación de Bogotá, que ya contaba con una población de 333.312 habitantes. La ciudad era una gran metrópoli gracias a los nuevos medios que la comunicaban con el resto del mundo. Así, el transporte aéreo, las revistas, la radio y el cine, alimentaron los múltiples imaginarios de los habitantes ciudadanos, que aunque aislados por las montañas, crearon y perpetuaron.

La muerte del caudillo Jorge Eliécer Gaitán en 1948, quien abogaba por la creación de un país nacional sobre el país político de la oligarquía, es evidencia del fracaso del proyecto liberal de los años precedentes. Las manifestaciones populares durante este periodo de violencia se utilizaron para exaltar un sentimiento de nacionalismo consolidado, pero su carácter local y coyuntural impide considerarlas como tal. Estas expresiones de violencia: grotescas y sanguinarias, con un despliegue monumental en los canales mediáticos, sedimentaron aun más la idea del pueblo bárbaro.

Nuevamente las causas se buscaron en sus costumbres y las chicherías, objeto de estrategias correccionales a lo largo de los siglos pasados, vuelven a ser foco de los ojos vigilantes. Se argumentó que la fermentación producía metanol y que además el abuso del licor generaba un pueblo embrutecido y borracho. La ley 34 de 1948 dictaminó la prohibición de vender y consumir chicha por iniciativa del Doctor Jorge Bejarano miembro del gabinete del presidente Mariano Ospina Pérez.

Una copla boyacense de estos años canta así:

Que no bebamos más chicha
porque enferma la cabeza
es indomía del gobierno
pa que compremos cerveza
(Montes, 1975: web)

Las nociones emanadas del saber científico, como saber “verdadero”, se politizan profundamente y los discursos médicos encajan perfectamente con los proyectos nacionales de una clase política y económica poderosa. Así, la publicidad utilizada durante estas campañas resaltaba los vestidos de los protagonistas, unos con trajes arreglados al estilo europeo y otros con ropa andrajosa, unos de tez blanca y facciones suaves y otros de piel mestiza, mandíbula grande y pómulos sobresalientes “los rasgos faciales y corporales del mestizo fueron constantemente asociados con la delincuencia, la “degeneración de la raza” y la miseria” (Calvo, Saade, 2002: 86). La concepción patológica de la chicha permitió que la medicalización de las prácticas sociales del pueblo tuviera éxito y garantizó que los discursos científicos siguieran estableciendo las maneras de comer de una sociedad. Ejemplo de esto es el ataque a la comida tradicional muchos años después, en la década de los 90, cuando se arguye que el

problema de malnutrición en el país responde a una dieta alta en carbohidratos y grasas polisaturadas que el pueblo consume por amarrarse a sus costumbres pasadas (ver Perea, 1996).

Para el año en que el General Rojas Pinilla asume a la fuerza la presidencia colombiana (1953), la violencia está más que naturalizada. La violencia ingresa en los discursos nacionales y se convierte en actriz social por sí misma que cohesiona y le otorga una naturaleza a la población -como una sociedad violenta-. Es concebida como una característica intrínseca a los aspectos propios de nuestra cultura de manera que termina aceptándose como una continuidad: "...se disculpabiliza a los violentos mientras se criminaliza injustamente a todos los colombianos. La violencia se vuelve así indiferenciada, si no imposible de combatir" (Urrego, 2004: 124).

A finales de la década de los 80 cae el Frente Nacional mientras la violencia continúa en todo el país. Ataques guerrilleros, operaciones urbanas del M-19, el ascenso de importantes capos del narcotráfico y escándalos de corrupción en la política, eran el panorama al que el país se enfrentaba. El asesinato de un nuevo caudillo liberal: Luís Carlos Galán demostró la profunda crisis política que *Colombia* vivía.

Along with similarly shocking murders of other presidential candidates and hundred of lesser public figures, this event seemed to signal the ultimate decomposition of Colombia as a functioning, civilized polity (Palacios, 2002: 336)

De este malestar es que surge el proyecto de reformar la constitución que se mantenía intacta salvo pocas variaciones desde 1886 bajo el gobierno de Núñez. Las elites políticas decidieron reformular la *nación* en un sistema más participativo, menos centralizado y más transparente. Sin embargo, la legitimidad del proceso constitucional se confunde con una altísima tasa de abstención para la elección de la Asamblea Constituyente que alcanzó el 74% (Ibíd.: 336). Además, el proyecto organizado desde unas elites de fuerte tradición partidista, Alfonso López Michelsen y Álvaro Gómez Hurtado, se guiaron en la nueva constitución de Brasil y de España. El nuevo documento nacional se preocupó por los derechos humanos y las leyes ecológicas; también declaró que el país era multiétnico y multicultural pero poco se dedicó a resolver el problema de la *nación* colombiana.

A partir de la nueva constitución y la inminente globalización a la que se enfrentaba *Colombia*, la pregunta por la *nación* sigue retumbando en cabezas de académicos que cada vez se hacen más escépticos en usar este término. La constitución del 91 restringió la intervención del Estado en la economía neoliberal, una forma novedosa para el país si se tiene en cuenta que durante la historia *Colombia* presenta un relativo conservadurismo con altos aranceles a los productos importados.¹

El gobierno de Cesar Gaviria, de 1990 a 1994, realizó una apertura económica de manera abrupta y disminuyó los impuestos lo que permitía aumentar las importaciones y ponerlas al consumidor a un precio más bajo. Sin embargo, debido a las características de repartición de riquezas en *Colombia*, la liberación económica sólo favoreció a los estratos más altos de la población (concentrados básicamente en las grandes ciudades) quienes dedicaron un alto porcentaje a la compra de bienes duraderos importados.

El conjunto de los bienes aumentó su participación porcentual en cerca de cuatro puntos en la década de los noventa, lo cual significa que el país dedicó cerca de un billón de pesos adicionales al año a la adquisición en el exterior de bienes que antes se suplían con producción nacional o que simplemente no se importaban (Garzón, 2001: 21)

¹ Si bien para los años 60 se promocionan las importaciones con el modelo de sustitución, para los años 80 se retorna la política del cierre económico ante el fin de la bonanza cafetera y, el incrementó de la deuda externa.



This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.

II PARTE

LOMITO CON SALSA DE BOROJÓ

Espectacularidad de la cocina colombiana

Ingredientes:

400 gramos de lomoito
50 gramos de pulpa de borajó
1 cucharadita de azúcar
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
1 cucharada de aceite
1 cucharada de cilantro picado

Forma de hacerse:

Corte el lomo en tiritas como un dedo, siempre buscando que la fibra quede en el sentido que cortó el pedazo. Ponga a hervir el agua. Añada el azúcar, la sal, la pimienta y el borajó. Deje hervir durante unos 5 minutos y luego tamice el borajó en un colador. Aparte, selle los trozos de lomo a fuego muy alto con el aceite. Cuando el lomo esté sellado por todos los lados, añada la salsa, revuelva y sirva con el cilantro picado.

Producto de la apertura económica, las costumbres alimenticias tuvieron que replantearse frente a un nuevo mercado que ampliaba y restringía el consumo a la vez. En Bogotá también se transformaron pues la oferta de platos internacionales llegó junto con la globalización. Así, aparecieron con mayor rapidez restaurantes especializados en comidas extranjeras como la francesa o italiana, e incluso la comida oriental como el sushi y las variaciones de la comida Thai se hicieron muy comunes en la ciudad a finales de los 90. Junto a esto, proliferaron los hipermercados extranjeros repletos de nuevas marcas, las academias de cocina y los libros de recetas en versiones lujosas. Así pues, se repite incesantemente un discurso que lanza al país a un mundo liberal, cosmopolita y consumista, negando la existencia de una población que está imposibilitada a participar del nuevo mundo.

La comida colombiana, agrupando dentro de esa categoría platos, preparación, ingredientes utilizados y las prácticas de consumo, se siguió mirando con desprecio. La noticia de 1996, citada anteriormente, afirma que el problema de desnutrición de nuestro país se debía a la dieta colombiana basada en su mayor parte en carbohidratos y fritos (ajiacó, fritanga, etc.). Llama la atención que el periodista que escribe este artículo es un reconocido académico que ha trabajado el tema del nacionalismo desde diferentes perspectivas.¹ Para ese año, año en que la

¹ En su hoja de vida Perea cuenta con la realización y producción de documentales como 'El Reinado Nacional de Belleza como reflejo de la Nación', 'Los 90, 60, 90, por siempre jóvenes' y una serie de investigación sobre la política, el arte, crítica y economía de los años 60. Cuenta con varias publicaciones, entre ellas se destacan: 'Todos los que amamos el fútbol, somos iguales' y 'La Cultura se muerde la cola'.

preocupación por la dieta, la figura y la salud alimenticia son centro de atención quién escribe afirma:

Se trata de concientizar a los colombianos de su mala alimentación. Esto, porque a punta de tanta harina *los niños colombianos* han llegado a una desnutrición crónica del 15 por ciento. Porque a punta de tanto frito, el país tiene uno de los mayores índices de hipertensión del mundo. Porque a punta de tanta sal sin yodo, *todos* los colombianos vamos que nos la pelamos hacia una papada hasta los tobillos. Y, sobre todo, porque Colombia no ha entendido que este no es solo problema de salud, sino de desarrollo, o mejor, de *subdesarrollo* (Perea, 1996: 42) (La cursiva es mía)

El listado que expone al comenzar su artículo devela claramente los discursos que se organizaron alrededor de la comida colombiana que guardan un referente directo con las épocas de colonización. Por un lado, el imaginario de pobreza del país y la culpabilidad de la desnutrición se debe a las costumbres tradicionales de alimentación, y no a las malas políticas gubernamentales. Por otro lado, el valor de la belleza física que se oculta bajo un falso “todos”. Y finalmente, el tema del “subdesarrollo” que puede hacer referencia a otros adjetivos peyorativos con lo que se ha definido la *nación*: bárbara, violenta, ignorante etc. Sin embargo, a comienzo del siglo XXI esa lanza en ristre contra la comida se convierte en más que una oda que alaba y engrandece la alimentación tradicional de una manera bastante sospechosa.

Insertos en un sistema de globalización, el poder local se ha dado a la tarea de reforzar su identidad, encontrar lo que puede definirse como propio. El patrimonio cultural intangible, el folclor y las diferentes expresiones populares ahora son foco de atención de las sociedades contemporáneas y se busca garantizar su transmisión como manera de perpetuar la idea de *nación* del proyecto político. En Bogotá se vive ante la apertura de nuevos restaurantes y productos altamente industrializados que venden una *Colombia*, antes rechazada y considerada “campesina”, “popular”. Los restaurantes de comida tradicional están ocupando un papel importante dentro de esta transformación con la aparición de establecimientos como Andrés Carne de Res, Club Colombia, Criolla, Minimal, Leo & Cava, Suna, entre muchos otros, que marcan cada uno a su manera, una diferencia en la manera de consumir y concebir estos alimentos. El caso de Leonor Uribe dueña del restaurante Leo & Cava, situado en el barrio La Macarena, maneja uno de los restaurantes más populares en la ciudad. Para encontrar una mesa es necesario reservarlo con varios días de anticipación (y eso que apenas se abrió tocaba meses antes) y tenga la certeza que alguna personalidad política estará sentado a su lado. Por eso no es

raro ver, aunque la calle del restaurante es peatonal, varias camionetas con escoltas que esperan que sus jefes terminen de comer en uno de los restaurantes de “tradición” colombiana más importantes del momento, aunque esa importancia sea producto de la moda.

La oferta en los supermercados también ha aumentado considerablemente y ahora existen alimentos típicos precocidos o congelados listos para servir y que ostentan en su etiqueta las palabras: tradicional, *típico*, nuestro o simplemente “colombiano”. Los anaqueles se revisten de tamales tradicionales tolimenses (congelados), frijoles con garra (enlatados), arepas de huevo (prefritas) y otros cientos de alimentos que dicen ser productos de nuestra tradición nacional. La producción editorial se ha esforzado por realizar compilaciones sobre la comida “tradicional”, recetas sencillas para inexpertos, historia de los alimentos, cocina con famosos; que a su vez son utilizadas por los diferentes cursos que abren las academias de cocina y gastronomía. Por ejemplo, la especialización en “Cocina criolla colombiana” que dicta el SENA fue abierto hace muy poco:

El curso tiene como objetivo capacitar a los alumnos en el análisis de las diferentes ofertas gastronómicas y en la preparación de los menús *representativos de cualquiera de las regiones de Colombia*. (La cursiva es mía)

Y más adelante, enuncian los contenidos:

Historia de la cocina colombiana
Antioquia y Caldas
Costa Atlántica
Cundiboyacense
Llanos orientales y amazonía
Región pacífica
Santanderes
Tolima y Huila
Valle, Cauca y Nariño

Un fenómeno muy actual es que los noticieros y periódicos dediquen separatas completas a la lechona, a la reina de la fritanga o que describan el evento que organiza la Academia Nacional de Gastronomía alrededor del plato que se iba a preparar en 1810. Es de esta manera que los enunciados, su producción y su circulación evidencian la importancia que tiene ahora la comida colombiana y el uso político que se le está dando.

Con la visibilidad de los platos típicos colombianos en restaurantes, supermercados y en medios de comunicación se da la configuración de identidad(es) a la que asiste el país y que intenta ser una respuesta ante el proceso de globalización. La posibilidad de comer platos internacionales en diferentes puntos de la ciudad, de poder comprar marcas de productos importados desde remotos lugares, obliga a que se hable de rescatar las tradiciones, de volver a lo “nuestro” y apelar a una *nación* llamada *Colombia* o que tiene por adjetivo “lo colombiano”. Esto no es un mera respuesta local sino que diferentes países están buscando y escarbando en su pasado para hacerle frente a un mundo que se homogeniza con gran velocidad y que reactualiza constantemente sus fronteras. Por un lado, se combate la globalización como enemigo amenazante, pero por otro lado se reproducen los sistemas capitalistas para rescatar la tradición y hacerla rentable. Como lo dijo Von Der Walde, en *Colombia* no es raro encontrar versiones contradictorias de lo colombiano, que aun así conviven todo el tiempo.

Las versiones paralelas de Colombia: la versión oficial de un país con una geografía magnífica y gran abundancia de recursos naturales, gente trabajadora y la más antigua democracia de América Latina. Por otro lado, un país que ha tenido un conflicto violento durante décadas, que es conocido como el mayor productor de narcóticos, clasificado como el más violento del mundo (Von Der Walde, 2002: 103).

Es curioso notar que la abundancia de recursos naturales (entiéndase ingredientes) haya convertido a *Colombia*, dentro del boom gastronómico, en un paraíso para chefs y sibaritas del mundo entero que se placen de degustar todos los sabores colombianos mientras que las tasas de desnutrición infantil aumentan. Una ciudad como Bogotá con índice de apertura de restaurantes casi a diario y quiénes tiran a la basura cantidades alarmantes de comida, para el 2006, tres niños de cada cinco morían diariamente por problemas de desnutrición y enfermedades asociadas¹.

¹ Estudio realizado por CIDS (Centro de investigaciones de dinámica social) de la Universidad Externado de Colombia, Citado en Calderón, 2006.

NO ME OLVIDES

Memoria inmemorial

Ingredientes:

200 gramos de pechugas de pollo cortadas en cubitos
1 cucharada de aceite
Un cuarto de ajo fileteado delgado
3 anillos de ají picados
1 cucharadita de azúcar morena
Pétalos de rosa silvestre
Uchuvas
Salsa de soya
Albahaca
Curry en polvo
Cúrcuma en polvo

Forma de hacerse:

Caliente la cucharada de aceite en un sartén de teflón y ladéelo para que se reparta bien; añada el ajo y el ají y sofría hasta que estén dorados. Añada el pollo y la cucharadita de azúcar morena y saltéelo hasta que cambie de color. Al tiempo, agregue unas hojas de albahaca troceada, tres golpes de polvo curry y tres golpes de cúrcuma, de tal manera que se distribuyan bien sobre los trozos de pollo. Sazone con salsa de soya y agregue las uchuvas hasta que se les raje la piel, los trozos de pollo tengan un color moreno y el azúcar se les pegue. Con el último calor, agregue los pétalos de rosa y hojas de albahaca fresca para que se les pegue el caramelo pero que conserven su color.

En principio se realiza una selección arbitraria donde se decide cuál es la comida colombiana y se convierten los platos en cliché. Por ejemplo el ajiaco, plato tradicional de Bogotá, es una sopa hecha a base de papas, guascas y pollo, y según los “expertos” esta preparación sólo existe en *Colombia*. Sin embargo, el nombre del plato hace referencia a los potajes que realizaban siglos anteriores los indígenas y a los que se les daba sabor con ají¹. Así las cosas, el ajiaco es entonces un plato muy antiguo en toda Latinoamérica y preparaciones similares se encuentran en Cuba² y Perú. Éste consiste en una “sopa con carne seca o fresca de llama y abundancia de ají, papas o chuño -papa deshidratada- legumbres varias, maíz y quinua.” (Quirós Arango, 2005: web)

¹ “Conforme lo dice la palabra, ajiaco es un plato caracterizado por el ají, y así sucede en Cuba, el Perú y Chile; entre nosotros lo que se llama así, no lleva tal picante” (Cuervo, 1955: 652 y 653)

² “Plato muy estimado y frecuentemente servido en las mesas cubanas. Consiste en carne de puerco o tasajo, esto es, carne salada de vaca y lo que vulgarmente se llama “viandas”: yuca, ñame, oniato, plátano, calabaza, maíz tierno, con abundoso y nutritivo caldo. También suele agregarse casabe” (Quirós Arango, 2005: web)

Las referencias al ajiaco en Bogotá datan desde épocas remotas y todavía para finales del siglo XIX se tiene información de que en la celebración del Corpus Cristi y épocas navideñas se vendía en las calles un ajiaco de papa con gallina, picante y variedad de granos. Una receta de 1923 indica que el ajiaco se prepara agregándole mucho ají picante y hogao. Una receta similar a la que hoy en día tenemos sólo aparece en 1937 con el libro *La minuta del buen comer* de Fenita Restrepo de Hollman¹ y dice así:

Se hacen cuatro litros de buen caldo en el cual se cuece el pollo, cuando el caldo está hirviendo se le ponen cuatro libras de papa paramuna cortada en tajadas gruesas (sin lavarlas) y dos libras de papa criolla, se deja hervir hasta que espese, se le agrega el pollo desflecado, las alcaparras y antes de servirlo tres cucharadas de crema (Ibíd.: web)

Aun así, en la década del 50 los recetarios decían que el ajiaco se preparaba con arvejas y podía ser con carne de cerdo o con pollo. Olvidar el ingrediente principal, el ají, no fue una simple falta de atención, sino que el ají era considerado un alimento caliente, dañino, pésimo para el hígado por ser de humor mórbido; concepción importada desde la península en el siglo XVII. Incluso fue llevado a las boticas europeas en las épocas de la colonización como purgante y medicina para combatir el cólera. Poco a poco el ají dejó de ser popular en las casas de aquellos quiénes asistían al médico pues allí les recomendaban no consumirlo por causar hipertensión. De esta manera, la forma de preparación se va transformando producto de la construcción del otro al cual hay que combatir. Aun así, aunque el ajiaco se perpetuó como una sopa sin ají, hoy en día los encurtidos picantes como los jalapeños mexicanos se han vuelto de consumo popular.

Con la cercanía a la celebración del bicentenario, la Academia Nacional de Gastronomía organizó el 26 de octubre de 2006 “El banquete que nunca se sirvió”, evento que recrea el agasajo previsto para el 20 de julio de 1810. Esta iniciativa, según Silvia Arellano, su coordinadora es “recrear un poquito ese hueco de la historia. Ese banquete que estaba listo y se quedó servido, al que nadie fue porque se dio el grito de independencia” (Uribe Reyes, 2006: 2-2). El menú recreado fue una sopa de arepas y capitanes de río (imposibles de conseguir ahora, por lo que se reemplazaron con peces de agua dulce), lomo de cerdo a la chicha y un bienmesabe (arroz con pollo molido con agua de rosas y azúcar, envuelto en una masa de maíz). La carta exacta de ese día no se conoce, pero la iniciativa responde a un intento de traer

¹ Profesora de Economía Doméstica en el Colegio La Merced en 1935, con la apertura del bachillerato femenino.

a la memoria esos tiempos para conmemorar la “independencia”. Nada más extraño en este menú que mezcla los alimentos de comida de blancos y comida de indios para recibir al comisionado español. Como ya bien se sabe, los capitanes eran producto de la clase adinerada, al igual que el azúcar y el agua de rosas. Sin embargo, según los chefs organizadores “el lomo de cerdo a la chicha, cuya particularidad es el proceso de marinado con esta bebida ancestral, considerado ingrediente de la clase baja, era propio de todos los estratos” (Uribe Reyes, 2006: 2-2). En este punto existe una inconsistencia. Según referencias históricas la chicha fue vista como el causante de la barbarie indígena, por lo que era evitado por aquellos letrados que se preciaban de poseer la razón y aun, si era frecuentada por diferentes estratos, no sería objeto de orgullo para presentar al visitante. Esta “manera de mantener viva la historia”, como dice el subtítulo de la noticia, repite la historia oficial de la independencia, del florero de Llorente, que descansa sobre la mitología nacional que olvida los episodios de protestas populares ocurridos antes y después de esta fecha. Además, perpetua la exclusión cuando consiste en un elegante menú, selecto en ingredientes “exóticos”, que conserva la etiqueta española y con un costo de un millón de pesos para quienes quisieran deleitarse con “El banquete que nunca se sirvió”.

La celebración de festivales gastronómicos como éste que corresponden con el discurso de *colombianidad* en el que está inmerso el país es un fenómeno reciente. Los últimos años de la década de los 90 aparecen eventos como GastronómIA, AlimentARTE, Colombia Provoca y otros más que quieren honrar y rescatar la comida tradicional. En agosto de 2007, la gastronomía colombiana fue incluida como uno de los patrimonios intangibles con los que cuenta el país y, para hacerle el honor necesario, se realizó un concurso sobre los platos colombianos donde participaron el tamal de piangua (ganador), el pusandao y el Dorado Mirañas entre otros.

En el Quindío desde el año pasado se celebra un evento llamado “Quindío, Café y Sabor”. Esto es lo que dice Kendon Mc Donald al respecto:

Este fue iniciativa de un comité cafetero departamental, con la visión de crear una economía de turismo, que tiene una sinergia con la producción de café, sangre del departamento durante toda su existencia. Como visionarios, entendieron que la gastronomía y el turismo van de la mano y que había que mejorar el nivel, ya que tenían una infraestructura turística muy avanzada.

El evento tiene muchas actividades. Para mí la más importante fue La Ruta del Sabor, en la que 42 restaurantes compitieron con sus platos típicos. (...) Fue muy grato ver cómo había crecido el nivel de la gastronomía desde el año pasado. Los que iban por segunda vez habían acogido las sugerencias que se les hicieron el año pasado. La presentación mejoró mucho y, la verdad, el nivel de los seis finalistas los hubiera dejado en los primeros lugares en Bogotá.

Por esta misma época en Medellín se celebró Colombia Provoca y una de las actividades importantes que se iban a presentar a cargo de la Colegiatura Colombiana (única institución con carrera profesional de Cocina y Gastronomía en el país) fue la cata de empanadas. La investigación que se realizó alrededor de este plato mostró que en *Colombia* existen más de 254 clases de empanadas. De esa cantidad se escogieron 8 para presentar en tal evento (seis tradicionales y dos nuevas propuestas):

la clásica de las clásicas, según esta presentación es la empanada de iglesia, la llamada 'vaticana', porque está rellena solo de papa. También presentarán la empanada clásica paisa y la de pipián del Cauca, la de huevo de la Costa, que no debe confundirse con la arepa e huevo. Otra es la empanada cambray, valluna, que infortunadamente está en vías de extinción (Martínez Polo, 2007: 3-1)

Es interesante notar los alimentos que se están exaltando y los imaginarios a los que se apela retoman, con orgulloso altruismo, los de clase media y baja. Por ejemplo, la empanada en Bogotá es uno de los alimentos típicos de la ciudad por la facilidad con que se encuentran establecimientos que ofrecen este producto. Normalmente es muy económica y se acostumbra a mezclar con ají, miel y salsas. Su precio oscila desde los 300 pesos hasta 1500 por unidad, y se consigue en tiendas de barrio, cigarrerías y vendedores callejeros. Su pasado se remonta a la época en que los chibchas combinaban en bolsas de masa de maíz una mezcla de garbanzos y pescado Capitán para después freírlas en manteca muy caliente. Durante la época colonial, fiestas y convites populares se celebraban con empanadas y se tiene la sospecha que se realizaban con las sobras de los grandes banquetes.

La influencia de los estudios culturales, de género, de minorías, tan de moda en el mundo académico, toman la voz del negro, del indígena, de la mujer, del pobre y del obrero y los suplantán. Sucedió en la Asamblea Constituyente cuando la representación indígena fue mínima y su voto era menos valioso que los integrantes de los partidos tradicionales; y aún así se hablaba de *nación* pluriétnica. "El banquete que nunca se sirvió" lo hace al hacernos creer

que en Santafe era común marinar el cerdo en chicha de la misma forma como se marina hoy en vino.

En el marco del Colombia Provoca, Humberto Palacio, rector de la Colegiatura Colombiana dice que la investigación en torno a la empanada también se comprende desde lo antropológico y de la carga simbólica que ha representado para pueblos y provincias “Con ella –agregó el rector de la Colegiatura- se han construido catedrales y microempresas. Se ha convertido en el sustento de muchas familias y se analiza cómo se va convirtiendo en una especie de producto sagrado para la familia y la región” (Martínez Polo, 2007: 3-1)

Los medios convierten noticia la fritanga de Doña Segunda en la Plaza del 12 de octubre, y con ese tono “miserable”, se refuerza el imaginario de un país pobre pero “echado pa lante”

Al principio –cuenta entre lágrimas- me tocaba dejar los niños con llave en el cuarto donde vivíamos. Salía a las tres de la mañana a comprar mis marranos y corderos. Los mataba y vendía la carne en la plaza donde pagaba 15 centavos de arriendo. (...) A las 3:00 pm va a descansar a su casa, en el barrio Bonanza, la que también consiguió a punta de fritanga (Pineda, 2007: 1-19)

Pero aunque se habla del otro no significa que exista el reconocimiento. Hay simple representación para legitimar ideologías, para legitimar ciertas prácticas. El otro es hablado por aquellos quienes ahora tienen la batuta de decir qué es lo colombiano, los medios, los importantes restaurantes, las academias de cocina, la Academia Nacional de Historia. De la misma manera que el indígena y el esclavo hablaron en las novelas costumbristas de finales del siglo XIX en pluma del letrado¹, actualmente existen los “profesionales” que se encargan de hacer visible lo que ellos consideran digno de ser publicado, informado, recordado, homenajeado. La longaniza no es consumida en el 12 de octubre ni en Sutamarchán (pueblo de Boyacá donde sin lugar a dudas se consigue la mejor preparación de este plato) sino en restaurantes como Criolla donde al mejor estilo español son adobadas en vino blanco y fritadas en aceite vegetal sin saturar (la manera popular de realizar este embutido es fritarla en manteca de cerdo que es utilizado una y otra vez)

¹“el otro no habla, el otro es *hablado* por el letrado, es creado y ordenado por el ejercicio correcto de la letra, que el letrado controla, regula y domina. El otro se sitúa en el espacio de la oralidad o en el uso incorrecto de la letra” (Von Walde, 2002: 106)

Llama mucho la atención cuando Harry Sasson y Kendon Mc Donald (QEPD) son los críticos “colombianos” más importantes del momento, ambos con ascendencia extranjera (uno gringo, otro escocés), y quienes han asumido la labor de rescatar los platos típicos del país. Harry Sasson es el dueño del restaurante Club Colombia junto a Leo Katz¹, y quién realizó una de las más exhaustivas investigaciones alrededor del tamal. Mc Donald, columnista de El Tiempo y jurado en los diferentes festivales que se han celebrado en el país, es quién ha abogado por la profesionalización de la carrera de cocina. Éste último dice: “Entonces ¿por qué vamos a comer donde gente que no ha estudiado? Es hora de que en Colombia *nuestro* trabajo se vuelva profesional. Sería cambio radical para la gastronomía” (Mc Donald, 2007: 2-5) (La cursiva es mía). Los demás medios replican su intención cuando en la separata de “Colombia es Pasión” publicada en el 2006 afirman con actitud positiva que el “objetivo será lograr, en el 2008, un total de 80 gastrónomos y cocineros profesionales, igual número de tecnólogos en la materia y 130 profesionales en cocina.” (Separata Colombia es pasión, página 16, 2006)

De esta manera se define quiénes son los actores legítimos para hablar de *colombianidad*. La academización de la carrera culinaria responde a los esquemas de otros países que poseen gran experiencia en la comida tradicional, como Francia o México. Por esa razón, Sasson y Mc Donald se configuran como poseedores del saber pues ha sido adquirido en universidades y restaurantes en el exterior. Ellos, legítimamente, están en la capacidad de dar una “verdad” sobre la comida colombiana. Otro caso es el segundo chef de Club Colombia, de nacionalidad colombiana pero experiencia en Italia.

El debate que se llevó a cabo sobre si la comida colombiana va bien con bebidas como el vino o cócteles desconoce que para los indígenas, según variedad de referencias arqueológicas, acostumbraban a terminar la comida con un sorbo del algún licor para favorecer la digestión. Sin embargo, la moralidad cristiana invisibilizó estas costumbres con la estigmatización de las bebidas alcohólicas y ahora sí es aceptada en forma de *pousse-café* o una copita de vino diaria.²

¹ Entre sus empresas se encuentran: Donuts Factory, la heladería Bennys, cadena Illy's en Bogotá y los restaurantes Fridays, Il Panino, Bilbo Crepes, Luna y Biboquet; entre otros.

² De todas maneras el jueves 20 de marzo aparece la siguiente noticia “Un decreto del alcalde de El Banco (Magdalena) Alberto Puerta tiene escandalizado a más de uno. Prohibió la venta, compra y consumo de bebidas embriagantes en lugares públicos durante el jueves y el viernes santo.

La sola atención a la comida tradicional y el problema del maridaje sedimentan el imaginario de esta comida en símbolo de alto estatus.

Según Kendon Mc Donald (...) todo eso tiene que ver con la recuperación de los valores culinarios. “Modernizar y buscar nuevos diseños de presentación es exactamente lo que están haciendo todos los países del mundo con su tradición gastronómica –dice- La idea de combinar fritanga con martini es sencillamente perfecta, porque ya todos sabemos lo que es pasar tres martinis a palo seco (Cambio.com.co, Mayo 11 de 2007)

Los medios se encargan de legitimar esas voces de la colombianidad con la batuta de quiénes saben cómo se debe consumir la identidad colombiana. Un elemento importante al que se suma el papel mediático es el exotismo articulado a los discursos alrededor de la comida colombiana y el proyecto político. Así se produce la configuración del simulacro nacional.

la cultura se relaciona con lo indígena, lo étnico o las manifestaciones culturales lejanas a lo urbano; surge una valoración especial de la diversidad como enriquecimiento de la nación. Ahora, esto no significa que se privilegie la perspectiva de identidad o la búsqueda de significado cultural (Rincón, 2002: 71)

Por ejemplo, Club Colombia inicia su carta con una dedicatoria que honra “el trabajo de cocineras que pasaron su vida amarrando tamales y revolviendo sancochos hasta perfeccionar su técnica, de los campesinos que a punta de azada labraron esta tierra colombiana para conseguir de ella sus mejores frutos y de los pescadores que dejaron en nuestros mares la apacible sombra de sus redes”¹. Sin embargo, en ninguna de las mesas está sentado al menos un representante de los que se honra, ni siquiera los chefs son algunos de ellos.

A propósito del exotismo cultural, un restaurante como Mini_mal vende jugos y postres hechos de frutas “exóticas” del Amazonas como una manera de dar a conocer el país a los comensales que asisten al establecimiento. Al interior del restaurante se organizan exposiciones de fotografía donde aparecen personajes de diferentes regiones del país. Durante el mes de septiembre de 2007 se realizó un homenaje a la zona del Pacífico y estaban expuestos retratos de mujeres, hombres, ancianos y niños de color. Las cocineras de este restaurante son representantes de la zona del Pacífico y evidentemente el éxito y sabor de los platos se debe en gran parte a ellas. Aun así, la carta es enteramente diseñada por su dueño, Enrique Martínez y

¹ Extracto de la primera hoja de la carta de comidas del restaurante Club Colombia. Agosto de 2007.

es bajo su dirección que se realizan los platos. Él mismo sabe que en su restaurante se le da un alto status a la comida, se vuelve comida con *gusto*

Por eso aquí vendemos cubios, envueltos de maíz que la gente “normalmente” no considera que puedan estar en una propuesta de alta cocina, sino que se tienen en un nivel más bajo, como de pobres. Nos interesa recuperar la dignidad de esos alimentos y de la cultura que los soporta” (Entrevistado por Cardona, septiembre 19 de 2007)



Exposición Mini_mal.
Agosto de 2007

Al proyecto de Mini_mal también hace parte una tienda de diseño industrial impulsada por jóvenes empresarios. Los objetos que se ofrecen parten de la idea de la recursividad y el reciclaje. Allí se ven ingeniosos artículos hechos con cajas de leche, neumáticos, latas y tapas. Nuevamente, aunque de otra manera, aparece un país que como con las empanadas se las ingenia, pero ya no como manera de sobrevivir sino como base de un proyecto de *nación* que se olvida de los que no están en capacidad ni siquiera de oír hablar de tal restaurante de “alta” cocina colombiana.

En GastronómIA 2006, había un stand de comida criolla que tenía como “atracción” una linda mujer de color, vestida con poca ropa y que sonreía al público. De igual forma, una carpa reunía varios indígenas que bailaban mientras alrededor se vendían diferentes productos artesanales y se invita a participar en

El sabor de los saberes: una apuesta colectiva para el reencuentro de los pueblos en torno al fogón” teniendo como premisa que “el contacto directo con la palabra, el alimento y la fiesta, se construyen nuevas categorías de percepción y significación, teniendo a la diversidad como instrumento de creador de imaginarios colectivos (El sabor de los saberes, GastronómIA 2006)



GastronomIA 2006

A manera de objeto de decoración, lo indígena, lo exótico adquiere alto estatus (dignidad como decía Eduardo Martínez, de Mini_mal) y se vuelve signo de cultura. Se habla por ellos, pero sólo se simula que se insertan dentro de algo llamado *nación*, el hecho de convertirlos en objetos “culturales” para “consumir” como forma de enriquecer el bagaje cultural, que se incluyan dentro de los circuitos comerciales de la comida colombiana no implica inmediatamente que se esté teniendo en cuenta el grado de deseabilidad nacional que ellos necesitan.

Esto se hace evidente cuando los restaurantes prestigiosos que se han abierto los últimos años entran en diálogo con los establecimientos populares y las diferencias son evidentes en todos los niveles. Cerca de la Av Primero de Mayo en Bogotá existe hace más de 20 años el restaurante “Donde Rafa”. Popular por la calidad de sus huesos de marrano, los jueves se convirtió en punto de encuentro de personalidades como alcaldes, gobernadores, comerciantes, farándula y gente de la cultura con obreros de las fábricas cercanas. Una fiesta bastante curiosa que a medio día recibe a sus invitados con una “copita de aguardiente gratis” al ingreso. Las mesas, con poco más de diez centímetros que las separa una de otras, están atestadas de clientes que hablan duro mientras intentan terminar el último trozo de carne de su plato. Incluso es probable que cuando llegue no encuentre mesa pero no debe hacer fila ni esperar porque cualquier mesero lo irá ubicando en un lugar vacío, así sea junto a otros comensales sin temor a intimidar o molestar a los que allí se sientan. Una confianza como ésta

sólo es visibles en restaurantes populares y de “bajo perfil” donde a medio día la gente que sale a tomar su almuerzo no tiene inconveniente en que alguien más se siente a su lado e incluso agradece pues ya tiene con quién conversar durante un rato. Diferente a las buenas maneras que los restaurantes elegantes obligan a tener.



En “Dónde Rafa” la música puede provenir de tres pequeños grupos que viajan de mesa en mesa cantando lo que los clientes le solicitan a cambio de cinco mil pesos. Las paredes, de un pálido verde no parecen haber tenido mucha atención durante años. Salvo un aviso que dice “Cuide sus pertenencias. El establecimiento no responde. La administración” y otro que dice “Prohibido fumar, cod de policía, art. 26 No 5-5-8” no existe ningún otro objeto decorativo. Manteles y platos son de plástico por una simple practicidad, pues ante el gentío es bastante probable que algo se derrame o caiga al suelo. El plato del día es huesos de marrano con la porción de lo que usted quiera: papa criolla, plátano maduro, guacamole, todo por separado a 1500 pesos cada una. De tomar: gaseosa, cerveza, aguardiente, ron. Si quiere le dan refajo. (A la izquierda fotografía restaurante Donde Rafa)

La abundancia es una de las características con las que se ha asociado la comida tradicional colombiana, cosa que se hace evidente por ejemplo con los más de 200 gramos de carne, con papa y yuca chorreada que sirven “Dónde Rafa”. O la sopa con banano, y un seco con varios principio y dos ensaladas como es común ver en los corrientazos populares del centro.

Club Colombia tiene como uno de sus principios rescatar la tradición referente a la abundancia y la preparación con base criolla. Esa es la razón por la que sus platos no tienen ninguna presentación esmerada a diferencia de otros restaurantes, y es común oír comentarios de la gente que acude a comer ahí que las porciones son excesivas, queja que nunca se oirá en uno de los restaurantes mencionados arriba.

Sin embargo, eso que Bourdieu llama *gusto* se siente desde que se llega a la Calle 85 con 11. Desde la puerta un pequeño corredor de paredes rojas y diseños precolombinos dorados en

vitrinas de cristal le da la bienvenida a los distinguidos clientes y lo conduce a la sala de reposo de una casa abandonada al estilo inglés, que alguna vez perteneció a la Familia Mallarino y considerada patrimonio nacional, donde la gente espera ser ubicada en una mesa. Aquí, junto a la chimenea puede sentarse en sofás de cuero de colores encendidos mientras llega el mesero, vestido con elegante traje de chaleco gris y corbatín, le alcanza la carta de portada de caña e´ flecha para que se distraiga. Una vez está sentado y ha hecho su orden para comer, quizás después de un trago que le ofrece uno de los bares del restaurante (hay tres), debe retirar la servilleta de tela que está sobre la mesa y elegir con cuál de los dos tenedores que hay puestos es el indicado para el menú que eligió.



Mesa lista de Club Colombia

Estos pequeños detalles, símbolos de exquisitez y exclusivo *gusto*, son los que determinan la diferencia. No se puede comparar este tipo de establecimientos con los populares donde se le dedica menor importancia a detalles de elegancia, pero aún así son mucho más concurridos. Estos detalles establecen tácitamente las estructuras de diferenciación, mientras la zona en que se ubica y los precios de la comida marcan las diferencias de manera explícita. Lo “colombiano” se ha vuelto un negocio pues su consumo implica aumento de capital simbólico para quienes van allá. Los objetos con que se adornan los establecimientos, la higiene en la que hacen énfasis como un valor agregado con respecto a otros lugares ubicados en sectores populares, es la manera en que se perpetua el discurso excluyente de *colombianidad* actual. Nótese la diferencia entre las fotografías de los dos restaurantes, tomadas aproximadamente a la misma hora (2:30 pm) de un jueves, y de allí usted podrá preguntarse ¿Qué es lo colombiano?



Comparación entre el restaurante de huesos de marrano
“Donde Rafa” y el restaurante Club Colombia

Por un lado el restaurante Club Colombia, en la fotografía de la derecha, utiliza ingredientes estrictamente seleccionados y que con una higiene extrema son almacenados en la cocina principal (el restaurante tiene una cocina principal, dos auxiliares y un BBQ y parrilla para los asados). La pulcritud es evidente en las mesas de caoba brillantes, sillas forradas en cuero negro y servilletas blancas almidonadas y debidamente dobladas. Dónde Rafa, fotografía de la izquierda, también tiene unos proveedores de carne bastante especializados pues es su misma familia quiénes crían los cerdos con alimentos naturales (nada de concentrados ni medicamentos; lo que hoy conocemos como cerdos criollos o campesinos), pero la importancia que tiene esto para el sabor del plato no es necesario hacerlo evidente bajo símbolos exquisitos.

Así como durante la colonia y los primeros años de república en los lugares se definían existencialmente los individuos, actualmente la diferenciación por estratos es evidente aunque los barrios populares y de elite colinden, como en el caso de Los Rosales o Usaquén, por ejemplo. La definición de la zona G, o la T, o el parque de la 93, Chía, La Calera como lugares de sociabilización de una elite, que además de mantenerse en un “casi” perfecto estado de calles y niveles de seguridad hace un monstruoso contraste con otros lugares de la ciudad donde las calles sin pavimentar, casas destartaladas y restaurantes con mesas de trozos de madera son el panorama general.

María Juliana Quirós ya había hecho esta diferenciación en su trabajo de grado, pero es preciso extrapolarlo no sólo a restaurantes sino a los lugares de abastecimiento que, de no ser por la

tecnología y los productos importados, no se diferenciaría mucho de lo que se explicó para el caso de los años de la colonización. El poco espacio designado para cada familia, la mayoría en edificios, impide el cultivo de pequeñas huertas en los jardines. Las tiendas de trato le han dado paso a las grandes superficies que ofrecen variedad de verduras, frutas y legumbres. Ellos le compran directamente al campesino pero realizan un trabajo de lavado y empaquetado que le otorga un valor agregado al producto y por lo tanto la posibilidad de venderlo a un precio mucho más alto. Los tubérculos están expuestos sin rastro de la tierra de donde fueron extraídos, y aunque el cliente tiene la posibilidad de escogerlos con la mano no hay nadie quien le indique cuál es el prototipo de una buena papa, por ejemplo. Las ensaladas prelistas “fresquitas de nuestra tierra” también hacen preguntarse sobre la frescura de esas verduras importadas por Almacenes Éxito o Grandes Superficies (Carrefour) en muchas ocasiones de países como Argentina o Vietnam.

A diferencia de esto, las plazas, lugares que se han perpetuado y reproducido en toda la ciudad, sigue siendo centro de acopio de las clases populares que sin ese valor agregado, adquieren los productos a un precio mucho menor que el de los supermercados. Obviamente no están lavados ni empaquetados, vienen con tierra y animalitos que se mueven sobre ellos, pero la señora que los vende, conocedora, sabe que “eso no es nada”. Se produce un mayor contacto entre proveedor y consumidor, que se niega en las grandes superficies que además importan del exterior muchos productos que podrían conseguirse en el campo colombiano.

Aparte de considerar estas diferencias es importante notar los cientos de productos, cada vez en aumento, que hacen referencia a comida tradicional colombiana y que evidencian la industria que se juega en los imaginarios. Sólo la marca Don Maíz vende nueve clases de productos “colombianos” diferentes: arepa santandereana, de choclo, bumanguesa, antioqueña, de maíz blanco y de maíz amarillo, almojábanas congeladas, hogao casero y ají casero. Estos dos últimos rayan en el absurdo pues nada menos casero que un producto listo para servir. Las papas de



paquete también se insertan dentro de esa lógica; por ejemplo Costirricas de Súper Ricas que se vende a sí misma como “todo el sabor de nuestra tradición ahora crocantes” o las papas Margarita de sabor a chorizo con limón. No es raro que una vez se lanzó ese nuevo sabor de papas con sabor a chorizo, la cadena de pasabocas Margarita ya propiedad de Frito Lay (empresa norteamericana), se aliara con la campaña publicitaria de Colombia es pasión. (A la izquierda fotografía de almacenes Éxito)



Estos productos que se venden en supermercados nuevamente lanzan al país en las contradicciones como las que había notado Von Der Walde. Al mismo tiempo que se sedimenta el discurso del progreso facilidad, variedad: caldos, enlatados, paquetes y prefritos; se hace publicidad a la tradición, el mismo sabor de las abuelas, casero, antaño, sabor a *Colombia*¹. Bastante contradictorio tanto si se parte de que la comida colombiana tiene como característica una preparación lenta y esmerada, o con ingredientes naturales. Ni lo uno ni lo otro. Knorr en el 2007 sacó sus sopas criollas (ajiaco, sancocho y cuchuco) bajo el slogan “Lo

hacemos como tu lo harías” para vender una sopa que lo único que necesita es ser mezclada con agua y puesta a hervir. (Anuncio a la izquierda)

En tanto que suma de discursos, los anuncios de alimentación recogen todo aquello que implica significaciones para los destinatarios de los mensajes y, en tanto que resumen de significaciones y situaciones socioculturales, dan información práctica e ideológica sobre las circunstancias que rodean a los consumos. En consecuencia, la publicidad alimentaria se convierte en un espacio idóneo para la recreación y potenciación de *imágenes culturales* (Gracia, 1996: 182)

Las hierbas aromáticas, ahora de gran aceptación por culpa de la moda naturista y saludable que se



¹ Slogan de las sopas criollas de Knorr.

ha impuesto en el país (y en el mundo) se consiguen en las plazas por grandes racimos, mientras que por el mismo precio en Carulla y Pomona consigue menos de la mitad. La única diferencia es la marca, la bolsa y la tierra. Los supermercados ejercen una fuerte presión en la estratificación de la comida. Sólo basta con ver los precios de algunos productos en un barrio popular como el Ricaurte y compararlos con los mismos productos en un barrio como El Country. A pesar de ser la misma cadena, el precio varía, la organización espacial es diferente, la acomodación de los anaqueles y la oferta también. También bajo esa misma batuta de lo natural y saludable, el restaurante Suna ubicado en la zona G de Bogotá expone en su entrada unas canastas con frutas y verduras de colores impresionantes, que parecen sacadas de un cuadro. Sin embargo, son productos debidamente seleccionados, lo mejor de la cosecha para ser exhibidos que se paga con creces, pues una libra de fresas allí puede costar casi el triple de lo que cuesta en la plaza. (A la derecha fotografía de la entrada del restaurante Suna)

La industria en la que se está convirtiendo la comida colombiana se naturaliza a través del teatro mediático y por eso es que el fenómeno no se restringe al carácter económico sino que los medios de comunicación cumplen una función fundamental en otorgarles un alto estatus, en promover el consumo como signo de buen *gusto*.

Lo cultural como referencia simbólica siempre se realiza e inscribe con base en las ideas de colectivo, comunidad y nación que existen en un tiempo y un territorio determinado. Generalmente a la cultura se le relaciona con la identidad nacional y la promoción del buen *gusto* y los intereses espirituales; estos son los argumentos por los cuales algo es cultural, se convierte en un valor informativo y amerita su “aparición” dentro de lo informadle y publicable. (Rincón, 2002: 107) (La cursiva es mía)

La revista Semana en su edición del 28 de agosto de 2006, en la página de sociales dice:

Las tradicionales *frisoladas* los viernes en casa de Olga Duque de Ospina¹ son de los eventos sociales más esperados por los personajes de la vida nacional. La más reciente se llevó a cabo el 18 de agosto. Ese día, el plato fuerte consistente en los *fríjoles paisas* como chicharrón y ají, y fueron como siempre la sensación entre los más de 100 comensales que acudieron a la cita. Luego del almuerzo algunos de los invitados se quedaron tertuliano con la anfitriona sobre el acontecer nacional” (Revista Semana, “La frisolada de Olga” 2006) (La cursiva es mía)

¹ Ex ministra de Educación bajo el Gobierno de Ernesto Samper Pizano.

El periódico La Nación también le dedicó algunas de sus páginas a tan “maravilloso evento” en octubre de 2007.



El ministro de Minas y Energía Hernán Martínez y la ex ministra Olga Duque de Ospina. Tomada de la versión on line del diario La nación, Viviana Vargas, sábado, 20 de octubre de 2007

PALMIRA ROLLS

Higienización

Ingredientes:

1 plátano maduro entero
100 gramos de queso costeño (cortado en tiritas largas)
Medio aguacate (cortado en tiritas)
50 gramos de cilantro
200 gramos de chicharrón

Forma de hacerse:

Con el aceite frío y a fuego lento, ponga a freír el plátano entero hasta que esté completamente cocinado. Sáquelo del aceite y aplástelo poniéndolo entre un pedazo de plástico. Debe quedar mínimo de 14 cm. de largo. Extiéndalo sobre una esterilla de plástico de cocina vinilpel. Una vez extendido, póngale en el centro las tiritas de aguacate, el queso, el chicharrón y el cilantro. Luego enrolle el plátano formando un rollo. Una vez hecho el rollo, córtelo en trozos. Puede servirlo con curry verde y suero costeño.

El *gusto* convierte el deseo en puro símbolo y esconde la explotación de ese deseo llamado consumo¹. Los restaurantes típicos hablan de preparaciones campesinas, más conocidas ahora como slow food o comida de preparación lenta; utilizan ollas de barro negro de La Chamba (que también han adquirido gran status al servir de objeto de decoración) Se exalta la comida, pero se inserta en el circuito comercial globalizado. En el artículo “Canto de sabores criollos” publicado en Lecturas del Fin de Semana se recomienda:

en caso de orientarnos por este camino de la recuperación *honest*a de las comidas regionales, con *inteligencia* habría que buscarle también cierta elegancia para su ofrecimiento; perseguir siquiera una aproximación al espíritu oriental cuando de la gastronomía o ejercicio manducario se trata... (Moreno, 2006: 3). (La cursiva es mía)



Restaurante Club Colombia

¹ El Otro capitalista, convirtiendo al deseo en una instancia puramente simbólica, fantasmática, representativa, familiarista e individual, separa al deseo de su realidad revolucionaria. Replegando al deseo sobre instancias molares asegura la neutralización de su fuerza creativa, maquinica y procesual. No hay explotación económica que no venga acompañada de una explotación del deseo mismo a través de semiotizaciones capitalísticas que hacen deseable el trabajo alienado el consumo. (Tamayo, 2007: 31)

Por eso la presentación de los platos adquiere gran importancia y choca con los lugares donde las porciones parecen dos. En “El Banquete que nunca se sirvió”: “El principal reto, dice Franco¹, fue presentar los platos estéticamente sin salirse de la época. Se podrían crear maravillas, tanto visuales como de sabor, pero la idea no era salirse de lo que había en el siglo XIX” (Uribe Reyes, 2006: 2-2). Se materializa el imaginario de que para poseer cultura culinaria es necesario maquillar el plato. A continuación aparecen dos fotografías de platos colombianos. A la izquierda los muffins de café y tamarindo adornados con crema y uchuvas. Están sobre un plato metálico plateado escogido con cautela para que refleje los pasteles sin rastro de ellos. A la derecha está el plato de huesos de marrano sobre un plato plástico verde pálido (¿quizás comprado así para que hiciera juego con las paredes del local?) y sin ninguna precisión cubre papa, yuca y carne con la salsa que resulta de la cocción de los alimentos con cebolla larga y tomate.



Comparación entre plato de Muffins de café y tamarindo de Mini_mal y un plato de hueso de marrano de “Donde Rafa”

La limpieza, un punto fundamental desde el siglo XIX con las políticas de “higienización” vuelve al plano discursivo y se confunde con la estética, la modernización de la cocina *típica*. Emilio Barguil, dueño del Restaurante Criolla en el barrio La Macarena dice:

Aquí se sirve en la nueva vajilla oriental de Corona. Platos cuadrados que van muy bien con la decoración en blanco y negro del lugar. Lo interesante de esta vajilla es que no te deja grasa y las frituras de aquí son preparadas en aceite vegetal hidrogenado de alta temperatura y después se pasa por un horno que seca el exceso de grasa. Por esta razón el

¹ Franco Basile, italiano y chef ejecutivo del Hotel Tequendama. Miembro de la Academia Colombiana de Gastronomía trabajó en la investigación del banquete que se tenía pensado servir en 1810.

plato no se unta y es importante para la presentación. (Entrevistado por Cardona, agosto de 2007)

A diferencia de la común fritanga que se encuentra en plazas y orillas de la carretera donde se sirve en platos de plástico e incluso sobre trozos de papel kraft que antes que esconder, evidencian la grasa que contiene el plato. No tienen en cuenta la combinación de colores entre plato y mesa (sobretudo porque casi nunca hay mesas donde sentarse), y mucho menos utilizan un horno que seque la grasa, pues según los que la hacen y los que la comen, es en la grasa dónde está el sabor.



Fritanga del Restaurante Criolla y Fritanguería popular

El imaginario del poco valor nutricional y la falta de higiene que tienen los alimentos colombianos ya había sido anunciado por Perea en su artículo “Los peligros del Chanchullo” cuando escribe:

De los alimentos que se comercializan solo el 45 por ciento tiene vigilancia sanitaria. Pero en el caso de que se vigilaran todos los puestos de mazorca, chanchullo y pinchos de las calles aparecería otro problema; seguramente habría menos enfermedades infecciosas diarreicas y respiratorias, pero también habría otros desnutridos: los dueños del puestico que no tendrían qué comer (Perea, 1996: 44)

Ahora se perpetua la exclusión, ya no con ataques directos sino higienizando las tradiciones e insertándolas en el circuito elitista pues es la única manera que adquieren valor. Así, se reproducen los esquemas de comida nacional que tienen otros países como el de la comida fusión o cocina de autor; en otras palabras la mezcla inesperada de ingredientes exóticos. Se traspola a la mesa símbolos que reproducen el esquema de *colombianidad* pero que a su vez lo

desprecian. ¿El “auténtico sabor colombiano” consiste en utilizar de base una arepa santandereana para colocar un lomo de res sofreído con vegetales (champiñones, tomate cherry y espinaca) y decorado con salsa de palmitos licuados con aceite de oliva, limón, ajo, sal y pimienta al gusto? ¿O los conocidos palmira rolls de los fines de semana de Mini_mal? No es extraño entonces que este restaurante sea un estratégico aliado de la marca Colombia es pasión, también patrocinadora de Colombia Provoca para dar a conocer la “culinaria colombiana” en el resto del mundo.

Tampoco es de extrañar que lugares como Café leyenda, Oma y sobre todo Juan Valdez se conviertan en lugares/ no-lugares que reproducen un esquema de arquitectura, decoración y atención, rutina que replican en distintas ciudades. El caso de Juan Valdez, quizás el café (al mejor estilo de Starbucks o Hard Rock Café) con mayor éxito en los primeros años de esta nueva década, alardean de llevar el café y la tradición colombiana a todo el mundo. Con fotografías de campesinos recolectores de café en las paredes, también comercializan ropa y accesorios con la marca registrada estampada. Ahora se proponen lanzar un disco con música colombiana. No es nada extraño que en estos lugares se frecuenten con cierto snobismo de la misma forma en que café y té se servían para recibir a los virreyes a finales del siglo XVIII.

PARFAIT CON DULCES COLOMBIANOS

“Máquina productora de sentido”

Ingredientes:

50 gramos de queso crema

50 gramos de queso campesino

20 gramos de azúcar

2 huevos

Brevas

Arequipe

Bocadillo

Kiwi

Dulce de mora

Dulce de carambolo

Dulce de toronjas

(Para hacer el dulce hay que cocinar la fruta en un pocillo de agua con cuatro cucharadas de azúcar)

Forma de hacerse:

Para hacer el parfait bata las dos yemas del huevo con el azúcar. Aparte se hace un merengue con las claras y un poco de sal. Se incorpora todo y se pone en un molde con papel celofán y se lleva al congelador. Cuando esté cuajado se sirve acompañado de brevas, arequipe, bocadillo, kiwi y dulce de mora, carambolo y toronjas.

El estrecho lazo que une al hombre con su comida, sus maneras de producción y su consumo hace que las estructuras alimenticias sean un lenguaje social, objeto de estudio de la comunicación como disciplina. *Banacionalización: La espectacularidad de la comida colombiana* ha dado cuenta hasta aquí de los efectos de normalización de un discurso hegemónico en la comida tradicional (banacionalización), ahora es el momento de plantear por qué la comunicación debe preguntarse por este tipo de fenómenos y cómo encausar la interpretación de signos y símbolos identitarios a la estabilización positiva de imaginarios sociales. Aunque la intención no es establecer una propuesta identitaria nacional que responda a las necesidades de una población mucho más amplia, el reconocimiento del fenómeno permite plantear una lógica diferente desde la cual observar las comidas tradicionales y cómo debe orientarse la búsqueda de lo colombiano en un circuito de globalización.

Cuando se habla de comida se habla de lazos sociales que se estrechan entre los individuos y no de una vitrina que se simula a sí misma. Convertir la tradición en un instrumento ideológico implica arrebatarse la comida al pueblo y meterla a los supermercados. Es traducir la tradición de la lechona tolimense a una cabeza de cerámica que utiliza Carulla. Es olvidar los sabores y los olores propios de unas costumbres populares que ahora se subordinan a la higienización y

medicalización que se impone con los modos de consumo elitistas. Tampoco se trata de conservar las tradiciones a la manera tradicionalista que tiene la intención de atraer turismo y que exhibe al otro en una urna de cristal aislada que nunca se renueva, como los indígenas, literalmente disfrazados, de GastronómIA que viven en la ciudad y se visten con jeans y camisas, pero que por estar invitados a la feria debían aguantar el frío sin camisa y con taparrabos de plumas.

Si se trata de utilizar la alimentación como columna vertical de una identidad nacional, debe concentrarse más en los hábitos cotidianos, en el diario vivir, pues finalmente son los recuerdos los que permanecen más que las narraciones mediáticas. Es de asombrarse cómo la comida *típica* en algunas clases es cada vez más ocasional, en un restaurante elegante, mientras las costumbres alimenticias se ven afectadas por la uniformidad de sabores a la que la inminente globalización lanza a la sociedad como la comida rápida¹. Incluso la venta de sopas prelistas está ocasionando que en muchas cocinas la comida ya no se realice con las preparaciones de antaño y se privilegien unos sabores de la comida tradicional con preservativos por aquellos que aspiran a la supuesta distinción que ofrece comerse un plato *típico*. Esta estructura comercial de la comida colombiana o mejor dicho la banacionalización sólo está perpetuando el conflicto entre lo hegemónico y lo subalterno.

Por esta razón es desde el teatro mediático que deben reforzarse los aspectos colectivos, fomentar la integración social y hacer resistencia al discurso hegemónico para la creación y fortalecimiento de identidades propias. No vendiendo simplemente una comida *típica* que se escape al alcance de la mayoría de la población, sino promoviendo que la comida tradicional colombiana pueda circular con autonomía por todos los estratos de la sociedad, sin perder ni ganar por estar en uno o en otro.

Una vez la comida colombiana salga de los restaurantes lujosos, de las páginas de libros costosos, de los supermercados; y haya retornado al pueblo, los medios de comunicación deben convertirse en una herramienta que suavice las desigualdades sociales y no las ensanchen aun más. Sería bastante utópico proponer el fin de la diferenciación de clases, pero por eso

¹ The diversity of public notions of national food, however, remains in tension with daily culinary practices and tastes that have become remarkably uniform (Probyn, 2002: 70)

mismo es que la comida tradicional debe ser un lugar de comunión que refuerce los lazos identitarios. Una puesta en escena que ejerza una poderosa influencia sobre la sociedad, que evite la reproducción sistemática de códigos de comportamiento y que proporcione estrategias discursivas que sedimenten la producción de lógicas de pertenencia a una *nación*. De igual manera, la cocina de un país no se restringe a los ingredientes o preparaciones estáticas, sino que la culinaria es un arte que implica ingenio y creatividad. Así pues, la cocina colombiana no se reduce a la preparación de las sopas como lo dicen las recetas publicadas ni tampoco los tamales hacen parte estricta de la clasificación que hizo Harry Sasson, pues en ocasiones la cocinera a falta de cilantro le echa albahaca o a falta de pollo le echa arvejas, sin que por eso se convierta ahora en “gourmet” o “vegetariano”, ni mucho menos que deje de ser colombiano. No porque vaya servido en platos de vajilla oriental que evitan la grasa, vajillas de barro negro de La Chamba, platos plásticos o vajillas de uso cotidiano, la comida es más o menos colombiana.

... no proponemos disolver *las diferencias* en las identidades, sino concebir *diferencias* que se desplacen por otras *diferencias*, volverlas combinables, y habitables en una comunidad cada vez más híbrida. Como en el arte, hay que intentar inventar y compartir recursos materiales y simbólicos, generar nuevas *máquinas productoras de sentido*, y no *habitus* universales que complican y obstaculizan la convivencia multicultural. (Silva, *s.f.* 7)



La identidad, al ser un teatro mediático, una puesta en escena debe ser capaz de trasportar al individuo por medio del olor, de la textura, de su presentación a un escenario que reactive los afectos por encima de lo que se quiere aparentar. Existen realidades sociales que se escapan a los perfectos comedores de los restaurantes en los que, entre vino y champaña, se filtra desapercibida la *colombianidad*. La limpieza, la presentación, la elitización, la banacionalización olvida los afectos que deben incluirse en la construcción de discursos identitarios. (A la derecha foto cortesía Pink Rose Tea House).

Hay que aprovechar el poder de los medios de comunicación para cambiar las condiciones de apropiación histórica y utilizarlo para educar a la sociedad. Son ellos los llamados a transformar

la sociedad para permitir la construcción de una cultura culinaria unitaria que sirva de base para una estructura de identidad eficaz basada en la alimentación tradicional. Debe fomentarse un sabor colombiano que esté en el subconsciente de todos y no sólo de los imaginarios hegemónicos. Se trata entonces de que la comida se convierta en un dispositivo que active los más profundos sentimientos de solidaridad y justifiquen la existencia de una *colombianidad* que haga resistencia a las industrias alimenticias (culturales) que se aprovechan de los modos de consumo mercantilistas. No se trata de comer colombiano sino de sentir colombiano.

Michel Sérres, en su trabajo sobre los sentidos se pregunta:

Comentar o conmemorar ¿de qué debemos tener memoria? ¿Del vino? ¿De nosotros? No de las posiciones alrededor de la mesa, de los sitios, de los honores, de las relaciones de poder, sino del vino de nosotros. Éste circula en el grupo. (2002: 233)

Ese grupo al que el autor se refiere no es más que la construcción imaginaria de un “nosotros”, de unos lazos solidarios que incluyan la multiculturalidad por encima del discurso mediático y no viceversa. Parafraseando a la profesora Amparo Vega, la construcción identitaria debe basarse en una política del olor, es decir unas políticas artísticas que tengan en cuenta esos olores de la mugre, del polvo, del sudor, de la podredumbre, de la enfermedad... que la sociedad se empeña en esconder¹.

Una vez los medios hayan puesto a circular relatos que transformen las estructuras mentales con intereses colectivos para reforzar las lógicas en las que funciona la *colombianidad*, la espectacularidad de la comida colombiana se vuelve lanza en ristre contra la banacionalización y está en toda la capacidad de ofrecer un escenario desde el cuál los colombianos (aún sin saber cómo existe ese lazo) se sientan miembros orgullosos de un conjunto llamado *Colombia* sin importar el plato, la presentación, la bebida o el restaurante. Se trata de promocionar e incluir en la agenda de los medios la comida tradicional y hacer que los individuos se reconozcan en pequeños detalles incluidos en comerciales, dramatizados y noticieros.

Se formaría así una nueva conciencia de mestizaje, y no únicamente una doctrina de identidad cultural basada en el *bricolage* cultural, o una forma de subjetividad extravagante,

¹ “el olor, a mi juicio, es condición de posibilidad o imposibilidad de construir vínculos sociales y políticos. Las políticas de higiene, en aras de la salubridad pública, enmascaran miedos a lo diferente.” (Vega, 2007: 1)

sino una práctica crítica de negociación cultural y traducción, que intenta trascender las contradicciones del pensamiento dualista occidental (García Canclini, en Silva, *s.f.*: 6)

La prensa debe dejar de fomentar la *colombianidad* del restaurante de Gabriel García Márquez en Argentina (todo el corazón de Buenos Aires) o del bar que recién abrió Leonor Espinosa donde una cerveza no baja de 15.000 pesos con ese snobismo característico del tono periodístico en *Colombia*. Este trabajo no es más que un abre bocas para iniciar el estudio juicioso de fenómenos sociales, al parecer banales, pero que están llevando a la fatalidad de que los colombianos sólo sean capaces de reconocerse en los símbolos que un discurso hegemónico está imponiendo.

Now at least our food is being accepted, but are we? (Probyn, 2002: 101)

BIBLIOGRAFÍA

- Anderson, Benedict. *Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Fondo de Cultura Económica. México, 1993.
- Balzac, Honore. *Fisiología gastronómica (1830)*. Tusquets Editores. Barcelona, 1998.
- Brillant – Savarin, Jean Anthelme. *Fisiología del gusto (1826)*. Óptima. Barcelona, 2001.
- Bourdieu, Pierre. *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Taurus. Madrid, 1988.
- _____, *Sociología y cultura*. Grijalbo. México, 1990
- _____, *Las reglas del arte: génesis y estructura del campo literario*. Anagrama. Barcelona, 1995
- _____, “Sobre el poder simbólico”. En *Los intelectuales y el poder*. Eudeba. Buenos Aires, 1999.
- Calvo Isaza, Oscar Iván y Saade Granados, Marta. *La ciudad en cuarentena: Chicha, patología social y profilaxis*. Ministerio Cultura. Bogotá, 2002.
- Castro, Carvajal. Beatriz. *Historia de la vida cotidiana en Colombia*. Editorial Norma. Bogotá, 1996.
- Cordon, Faustino. *Cocinar hizo al hombre. Los 5 sentidos*. Barcelona, 1980.
- Cuervo, Rufino José. *A puntuaciones críticas sobre el lenguaje bogotano*. Ed Instituto Caro y Cuervo. Bogotá, 1955.
- De Certeau, Michel. *La invención de lo cotidiano*, Vol. II. Universidad Iberoamericana. México D.F, 1999.
- Domingo, Xavier. *Cuando sólo nos queda la comida*. Los 5 sentidos. Barcelona, 1980.
- Foucault, Michel. *Estrategias de poder*. Ed Paidós. Barcelona, 1999.
- _____ y Deleuze, Gilles. *Un diálogo sobre el poder*. Alianza Editorial. Madrid, 1988.
- Garzón, Gaitán. Mario Ernesto. *Competitividad en la agroindustria Colombiana: efectos de la apertura*. Escuela de Administración de Negocios (EAN). Bogotá, 2001.
- Goody, Jack. *Cocina, cuisine y clase*. Editorial Gedisa. Barcelona, 1995.
- Gracia, Arnaiz. Mabel. *Paradojas de la alimentación*. Icaria Antropología. Barcelona, 1996.
- Hernández, Guillermo. *De los Chibchas a la Colonia y a la Republica*. Ed Paraninfo. Bogotá, 1990.
- Herrera, Marta. *Ordenar para controlar: ordenamiento espacial y control político en las llanuras del Caribe y en los Andes centrales neogranadinos siglo XVII*. Ministerio de Cultura. Bogotá, 2002.

- Hobsbawn, Eric. "Nationalism in the late twentieth century" En *Nations and nationalism since 1780*. Ed. University Press Cambridge. Great Britain, 1992.
- Larousse, 2001. *El pequeño Larousse ilustrado*, Bogotá.
- Martínez Carreño, Aída. *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Fondo editorial cafetero. Bogotá, 1987.
- Martínez, Frederic. *En los orígenes del nacionalismo Colombiano*. En Boletín Cultural y Bibliográfico. Vol. 32, núm. 39, 1995.
- Mejía Pavony. *Los años de cambio: 1820-1910: Historia urbana de Bogotá*. CEJA. Bogotá, 1998.
- Melo, Jorge Orlando. Conferencia leída en el XVI Encuentro de Bibliotecas de las Cajas de Compensación, Pereira, 16 de agosto de 2006.
- Moure, Cordovez. *Bailes, fiestas y espectáculos en Bogotá*. Instituto de Cultura y Turismo. Bogotá, 2004.
- Olivas, Weston. Rosario. *La cocina en el Virreinato del Perú*. Universidad de San Martín de Porres. Lima, 2003.
- Palacios, Marco y Safford, Frank. *Colombia: fragmented land, divided society*. Oxford University Press. New York, 2002.
- Patiño. Víctor Manuel. *Historia de la cultura material de la América Equinoccial*, Tomo I: Alimentación y alimentos. Instituto Caro y Cuervo. Bogotá, 1993.
- Probyn, Elspeth. *Carnal Appetites: food sex identities*. Ed Routledge. Nueva York, 2002
- Quirós, Duque. Maria Juliana. *Deliciosa Bogotá: entre gustos y costumbres*. Trabajo de grado para obtener título de Comunicador social (énfasis en periodismo). Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, 2005.
- Rincón, Omar (Coordinador). *Cuadernos de nación: Relatos y memorias leves de nación*. Ministerio de Cultura. Bogotá, 2002.
- Rojas, Cristina. *Civilización y violencia: la búsqueda de la identidad en Colombia del siglo XIX*. Norma. Barcelona, 2001.
- Rueda, Santos. Rigoberto. *El 20 de julio de 1810: Un episodio de protesta urbana en Bogotá*. Departamento de Historia. Universidad Javeriana. Bogotá, 2007.
- Serres, Michel. "Mesas". En *Los cinco sentidos*. Ed Taurus Aguilar. México, 2002.
- Silva Echeto. Víctor Manuel. *América Latina: identidades en crisis*. Textos de Grupo de trabajo Audiencias Universidad de Sevilla. Sin fecha
- Tamayo, Richard. "Resistir a la vida: anorexia y supresión del organismo". En *Biopolítica y formas de poder*. Editorial Javeriana. Bogotá, 2007.

_____, *Elexar el anda de la forma*. Tesis para obtener el título en la Maestría de Filosofía. Bogotá, 2007

Urrego, Miguel Ángel. *La crisis del Estado Nacional en Colombia*. Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Morelia, Michoacán, 2004.

Vargas, Lesmes. Julián. *La sociedad de la Santa fe colonial*. Ed CINEP. Bogotá, 1990.

Vega, Amparo. *Espacio y tiempos de dor*. Conferencia presentada en el “Seminario en torno a las prácticas artísticas”, realizado en el Museo de Arte Moderno de Bogotá. Octubre 22 a noviembre 28 de 2007.

Von Der Walde, Erna (Coordinadora). *Cuadernos de nación: Miradas anglosajonas al debate sobre la nación*. Ministerio de Cultura. Bogotá, 2002.

HEMEROGRAFÍA

- De Santis, Juan Pablo. "Macondo en Buenos Aires". En *El Tiempo*. Sábado 13 de octubre de 2007. Sección 3, página 4.
- Díaz, Méndez Cecilia y Gómez Benito Cristóbal. "Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación". En *Distribución y Consumo*. Noviembre - diciembre 2001
- Flórez, Héctor Mario. Barrero Ortiz, Carlos. *La cocina en Cundinamarca*. En *Nueva Revista colombiana de Folclor*, Vol. 7 no. 22. 2003
- Martínez, Polo. Liliana. "La hoja de vida de la empanada". En *El Tiempo*, sábado 25 de agosto de 2007. Sección 3, página 1.
- Mc Donald, Kendon. "A profesionalizar la gastronomía". En *El Tiempo*, sábado 31 de marzo de 2007. Sección 2, página 2.
- _____, "Un departamento pequeño con pasos de animal grande". En *El Tiempo*, domingo 29 de julio de 2007. Sección 2, página 4.
- Mejía, Ricardo. "Cambios gastronómicos en bandeja". En *Eskpe*, 10 de agosto de 2007. Edición 10 años.
- Moreno, Lácydes. "Canto de sabores criollos". En *Lecturas de Fin de Semana*. Sábado 30 de diciembre de 2006. Página 3.
- Perea, Álvaro. "Los peligros del Chanchullo". En *Cambio 16*, Número 174, 14 de octubre de 1996.
- Pérez, René. "La cocina no es sólo comer". En *Lecturas Fin de Semana*, sábado 29 de diciembre de 2007, página 6 y 7.
- Pineda, Hincapié. Viviana. "La reina de la fritanga bogotana". En *El Tiempo*, sábado 10 de marzo de 2007, sección 1, página 19.
- Uribe, Reyes. Catalina. "El banquete que esperó dos siglos". En *El Tiempo*. Sábado 14 de octubre de 2006. Sección 2, página 2.
- Zarur, De la Torre. Kesmira. "La comida colombiana no combina con el vino". En *El Tiempo*. Sábado 9 de junio de 2007, Sección 3, página 1.

FUENTES EN INTERNET

- Aguirre, Joaquín M^a. Reseña sobre “Razones prácticas: Sobre la teoría de la acción (Bourdieu)” 1997. (Consultada el 7 de agosto de 2007)
- Aristizábal García, Diana Marcela. “La empanada bogotana: 'desvare' y tradición”. En Plaza Capital, Edición 12, jueves 1 de noviembre de 2007. (Consultada el 1 de noviembre de 2007)
<http://www.plazacapital.org/articulo.php?articulo=270>
- Braudillard, Jean. *Simulación y simulaciones*. En *Eclesiastés*, 25 de julio de 2006.
<http://caosmosis.acracia.net/?p=7> (Consultada el 14 de noviembre de 2007)
- Calderón Acero, Camilo. Desnutrición: problema de mortalidad en Colombia. En *NotiCyT*, 11 de diciembre de 2006. (Consultada el 24 de marzo de 2008)
http://www.universia.net.co/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=4901
- Cohen, Lucy M. El bachillerato y las mujeres en Colombia: acción y reacción. 1999
http://w3.pedagogica.edu.co/storage/rce/articulos/rce35_04ensa.pdf (Consultada el 1 de noviembre de 2007)
- Gaitán, Daza, Fernando. *Multicausalidad, impunidad y violencia: una visión alternativa*. Revista de economía institucional, No 5, septiembre 2001. (Consultada el 8 de agosto de 2007)
<http://www.economiainstitutional.com/pdf/No5/fgaitan5.pdf>
- Montes, J. J. y M. L. Rodríguez de Montes, "El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia", Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1975. Publicación digital en la página web de la Biblioteca Luís Ángel Arango del Banco de la República. (Consultada el 8 de agosto de 2007)
- Quirós, Arango. María Clara. *¿Ajiaco santafereño?* Septiembre de 2005. www.tierrademaiz.com. (Consultada el 12 de agosto de 2007).
- Rocca, Vásquez. Adolfo. Baudrillard; Cultura, simulacro y régimen de mortandad en el sistema de los objetos. *Eikasia*. Revista de Filosofía, año II, número 9, marzo 2007.
<http://www.revistadefilosofia.org>. (Consultada el 12 septiembre de 2007)

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.