

# COMIDA, IDENTIDAD, PAISAJE...

## ¿Articulación o antagonismo?

*Mauricio Diazgranados Cadelo\**  
*Javier E. Mendoza Sabogal\**  
*Magdalena Peñuela Uricoechea\*\**  
*Wilson Ramírez Hernández\**



*El mestizaje americano consiste en mucho más que mezclar sangres y mezclar razas; es unificar en el tiempo histórico esas disonancias de condición, de formas y modelos vitales en que se desarrolló nuestro antagonismo...*

... **A**l occidente van encaminadas las naves inventoras de regiones, escribía Juan de Castellanos (En Gómez, 1984:27) para referirse a las expediciones que emprendían los navíos españoles a América; un continente desconocido y colmado de culturas, cada una con características propias. La desbandada de gente venida de la conflictiva Europa de finales del siglo XV, que buscaba escapar del hambre y la peste, o simplemente realizar un sueño, hizo que poco a poco "Las Indias", pasaran de ser tierras

manejadas por las manos de sus propios hijos, a ser propiedad de todos y a la vez de nadie. Comenzaba así, la larguísima Semana Santa de los indios, una semana que como bien describe Eduardo Galeano (1987: 65) termina sin resurrección.

El fin de los conquistadores estaba centrado en obtener todo el oro y plata posibles para enriquecerse y enriquecer a la corona. Pronto se agotaron las riquezas disponibles para arrebatar,

*Mariano Picón Salas*

entonces fue necesario empezar la explotación de los yacimientos americanos, mas para ello fue necesario esclavizar a la población indígena: alguien tenía que hacer el trabajo sucio y que mejor que los indios, los cuales no eran diferentes de los animales; ni siquiera tenían alma, según se decretó en aquella época. El abuso a la población indígena (sufrieron fatiga, maltrato, hambre y nuevas enfermedades) hizo que ésta se viera menguada de manera alarmante. Al no ser suficientes para todo el trabajo exigido por sus señores y patrones, fue

\* Estudiantes de Biología. X Semestre. Pontificia Universidad Javeriana.

\*\* Profesora Investigadora Departamento de Antropología. Pontificia Universidad Javeriana.

necesario recurrir a los negros procedentes del Africa. Ellos reforzaron los trabajos y la producción no se vio afectada. De esta forma comenzó un inevitable proceso de mestizaje en el Nuevo Mundo.

Nos encontramos por lo tanto frente a un concepto que puede definir de manera cabal a la América, y en especial - para objeto de nuestro estudio - a la Colombia de hoy: la pluriétnicidad, la cual como se puede extraer de lo dicho hasta ahora, es producto de la fusión no sólo genética sino cultural e histórica de las razas blanca, indígena y negra, originando otros grupos étnicos. Así mismo, se generaron también culturas híbridas debido a procesos de aculturación y deculturación que se ven expresados en la aparición de un nuevo folklore y una nueva gastronomía, entre otras.

Además, se hace necesario tener en cuenta que las razas que protagonizaron estos procesos de mestizaje tampoco eran puras. Así por ejemplo, los españoles llevaban en sus venas sangre judía, italiana, árabe y celta, entre otras. En cuanto a los indígenas, su sangre provenía de los diferentes grupos que migraron a nuestra América (Rivet, 1948).

Por otra parte, cuando en 1503 Cristóbal Colón tocó, por primera vez, tierra colombiana (Melo, 1991:66), no sólo llegaron los conquistadores a nuestras costas; con ellos venían diversos animales de corral, así como alimentos

desconocidos en este continente y diferentes maneras de cocinarlos y combinarlos. La combinación de los ingredientes que utilizaban unos y otros para preparar sus comidas, dio al mundo una nueva perspectiva gastronómica.

Es preciso señalar que al principio los alimentos americanos llegaban a Europa sólo para alimentar cerdos, pero con el paso del tiempo muchos de ellos se han ido integrando a la cocina de varios países y regiones del globo.

Entre los cultivos nuevos que encontraron los españoles pueden citarse: el maíz, la papa, el frijol y la yuca, entre otros. Los tres primeros fueron trasplantados a Europa; la papa salvaría del hambre a millones de europeos años después. Hoy, es un ingrediente básico de la comida europea. Por su parte, el maíz es el factor principal del desarrollo de las industrias de cría intensiva de ganado y aves; el frijol, rico en proteínas, y la prolífica yuca son considerados como posibles soluciones para sostener el aumento de la población en todo el planeta (Carrizosa, 1982: 109). Sin embargo, se debe anotar que muchos de los nuevos ingredientes que introdujeron los españoles a Colombia, son en la actualidad la base de la llamada comida "típica".

Es por esto, que hablar de identidad en un país pluralista como Colombia-característica que ha sido tácitamente reconocida en el artículo 1<sup>ero</sup> de la Constitución Política de 1991- es complejo. En efecto, como varios

autores y especialistas lo reconocen, los colombianos están fraccionados en grupos que debido a diferencias de raza, pisos térmicos, procesos históricos particulares y/o tipos de interacción en el campo económico (Calle y Morales, 1991:41) -para citar algunos factores- tienen patrones identitarios diferentes; es decir, no se sienten pertenecientes a una unidad socio-cultural homogénea. Tan evidente heterogeneidad cultural puede rastrearse en mayor o menor grado a lo largo de ciertas manifestaciones culturales. Una de ellas, es la comida, reflejo no sólo de la oferta ecosistémica sino también de una historia particular, en donde la cultura se expresa en una diversificación de platos típicos, sabores y gustos característicos. La comida colombiana es por lo tanto expresión de la pluriétnicidad de nuestro país, y es una interesante posibilidad de discusión y análisis, más aún si se relaciona con el paisaje, entendido como concesión material del nivel ecosistémico de la realidad (Etter, 1994), en el cual se cosechan los alimentos.

### **La comida colombiana y su procedencia**

El análisis del origen de los condimentos e ingredientes utilizados en la preparación de nuestros platos típicos es sumamente interesante, pues, como se dijo anteriormente, aquí se devela el origen mestizo de los colombianos. En este punto es necesario aclarar la diferencia entre ingrediente y condimento. El

primero es toda sustancia utilizada en buena cantidad para conformar alguna comida, mientras que el segundo sólo interviene en pequeñas cantidades con el objetivo de sazonar el plato<sup>1</sup>. Si se analizan los ingredientes básicos de nuestra dieta, solamente unos pocos como la papa, la yuca, el maíz y el tomate son nuestros; incorporamos de afuera el arroz y el aceite, cuyo origen es oriental; las diferentes variedades de plátano, provienen de la polinesia (Heywood, 1993); los cárnicos (vacuno, porcino, caprino y avícola) vienen principalmente de Europa, el café de Etiopía y Arabia, la caña de Azúcar de la India, así como varios ingredientes vegetales (Heywood, 1993). Muchos de éstos se cultivaron posteriormente en nuestra tierra, hasta el punto incluso de ser pilares de la economía colombiana; tal es el caso de los cafetales y las bananeras. Incluso, nuestros postres típicos, como la cuajada con melao, las fresas con crema, la torta de queso, el arequipe y el arroz con leche, entre otros, son todos preparados con derivados lácteos que pueden ser considerados ingredientes exóticos<sup>2</sup>.

Por otra parte, la comida en Colombia presenta ciertas particularidades muy interesantes, que a primera vista pueden pasar inadvertidos. Si la comparamos con la gastronomía de otros países tales como

la francesa, la hindú, la china, la árabe, la italiana, entre otras, observamos que cada una de ellas, agrega a sus platos una gran variedad de condimentos que le dan una mayor complejidad al sabor. En cambio, en la cocina criolla, es evidente que en un porcentaje muy alto, los platos típicos conservan su sabor original, aderezados únicamente por unos pocos condimentos, los cuales son principalmente la sal y el color.

Posiblemente, esto fue la resultante de que nuestros ecosistemas naturales, ofrecían la sal a través de la minería y el mar; en cuanto al achiote (fruto que tiene fuertes efectos como colorante), que se recolectaba en las zonas más boscosas y, fue utilizado desde tiempos precolombinos de la misma forma como se lo usa en la actualidad. El picante o "pique", proveniente del ají, se adiciona a la presentación final de los alimentos en casi todo el país. Particularidades de preparación del ají se encuentran en Boyacá donde se prepara el ají de calabaza que acompaña muchos platos. En los departamentos sureños de Valle y Cauca los platos se aderezan con ají de maní.

Otras adiciones de sabor frecuentemente usados como el cilantro, el perejil, la pimienta, la albahaca, el ajo y la cebolla, son de origen extranjero. Para las diferentes etnias indígenas, para los afrocolombianos y para el colombiano, en general, el ají es uno de los sabores más característicos. Sin embargo, es necesario hacer la aclaración de que éstos no son condimentos usados de manera excesiva en el menú diario de la mayoría de las familias del país. Puede decirse

entonces, que la comida colombiana es poco condimentada.

Es probable que este aspecto que nos identifica, sea el reflejo de una diversidad de productos y sabores enorme que nos ofrecían nuestros ecosistemas. Al existir tanta variedad en la oferta de ingredientes, no era necesario hacer modificaciones del sabor para evitar la monotonía en la dieta, cosa que probablemente sí ocurría en ciertos países europeos o asiáticos hace unos cuantos siglos. Nuestros ancestros indígenas gozaban de una enorme variedad de alimentos, incluso mayor a la que tenemos ahora. A pesar de que en la América precolombina no existían ciertos productos básicos de la alimentación actual, los indígenas tenían un conocimiento supremamente elevado de su hábitat, y como en el caso de algunos grupos como los Nukak-Makú, su dieta básica estaba constituida hasta por cuatrocientas especies diferentes de plantas (Linares, 1995).

La riqueza de nuestra producción agrícola, acaso se puede apreciar en estas palabras de Fray Pedro Simón, quien al narrar sus experiencias en una expedición a la Sierra Nevada de Santa Marta a comienzos del siglo XVI, afirma:

*...aquellos cerros de una parte y otra del río, los cuales tenían muy llenos de labranzas de sus maíces y raíces... pero lo que más deleitaba la vista era sus muchas plantas de raíces y maíces, batatas, yucas, ñames, abuyamas, ajíes y algodones y las*

<sup>1</sup> Definiciones tomadas del Diccionario de la Lengua Española.

<sup>2</sup> Entiéndase por exótico foráneo, extranjero. Tomado del *Diccionario Español de Sinónimos y Antónimos*.



*arboledas casi todas frutales, ciertos manzanos, guáimaros, mamones, guayabos, ciruelos, curos, piñones y otros muchos fructíferos...* (En SIMON Fray Pedro. *Noticias históricas de la conquista en tierra firme*. Instituto de Cultura Hispánica. 1962. Tomo II)

Y en cuanto a carnes, se alimentaban (y alimentan, en el caso de algunos grupos indígenas todavía vigentes como los Kogi) de diversos roedores, armadillos, primates, perezosos y mamíferos de gran talla como venados y zainos; ofidios y otros reptiles como iguanas, lagartos, lagartijas y tortugas; aves tales como pavas, gallinetas e incluso tucanes y guacamayas; peces, moluscos como caracoles, babosas, bivalvos (almejas) y crustáceos; insectos como cucarrones, hormigas y ciertas larvas como chizas; lombrices y una gran variedad de nemátodos (gusanos) y platelmintos

(planarias), entre otros. Para qué entonces condimentar los alimentos cuando se tiene a disposición semejante diversidad de ingredientes y sabores.

Otro de los posibles factores que pudieran explicar el por qué la comida colombiana presenta un limitado uso de condimentos es el aspecto económico; en efecto éstos llegaban a América procedentes de Europa con costos elevados y en cantidades limitadas, lo cual restringía su uso a las élites de la sociedad.

## **Identidad y formas de adaptación**

El desarrollo de la humanidad a través de la historia ha dependido del medio biofísico. Imponerse a éste ha implicado todo un proceso de adaptación, que aún hoy no concluye.

Para lograrlo se han implementado diferentes formas de organización social. La expresión fundamental del ser humano, la cultura, aparece así como un modelo adaptativo a las condiciones locales y/o regionales (Maya, 1990: 211), cuyas manifestaciones se expresan en un orden social y simbólico. Esta ha permitido dentro de un sistema estructurado la permanencia y evolución de la especie humana en los diferentes ecosistemas terrestres.

En América y en particular en la delimitación territorial que hoy es Colombia, los procesos adaptativos de las diferentes comunidades indígenas se caracterizan por una rica diversidad cultural.

De lo conocido hasta hoy respecto de los diferentes grupos, la mayoría de ellos

logró apropiarse de su entorno con formas culturales de explotación que hoy podrían ser catalogadas como "sustentables", debido a la profunda relación de dependencia que mantuvieron con sus respectivos ecosistemas. (Baptiste y Corrales, 1990: 211).

## Comida e identidad

Uno de los procesos que se da con mayor fuerza en Colombia y que repercute en nuestra cultura culinaria es la *aculturación*, reflejada en la mezcla de ingredientes y condimentos que se ha venido produciendo en nuestro continente por mucho tiempo, y en la aparición contundente de productos lejanos que llegaron y se posicionaron en nuestra mesa. El mestizaje, como fusión

de razas y culturas diferentes, se expresa por lo tanto en la composición de los platos típicos, que son justamente eso: una mezcla de sabores autóctonos con sabores "extranjeros", que caracterizan a nuestra comida. Se pueden mencionar: el tamal, el ajiaco, el sancocho e incluso la bandeja paisa que son el reflejo de tal mescolanza étnica y culinaria. Basta pensar en los componentes de una buena bandeja paisa, uno de los platos más típicos de nuestro país para entender el argumento: actualmente ésta se compone de una serie de ingredientes foráneos como cerdo, embutidos, (morcilla y chorizo), carne molida, huevo, arroz, maduro, etc. Si se miran los ingredientes autóctonos del plato, la lista se limita al tomate, a los frijoles, al aguacate y a la arepita de maíz, lo cual corresponde a un pequeño porcentaje de la bandeja (Wills, 1991: 16). La excepción a esta regla general

está en apartadas regiones de la Amazonía, Orinoquía y el Chocó Biogeográfico, donde aún prevalecen patrones nutricionales, como los variados productos alimenticios que provienen de la yuca amarga en la Amazonía: casabe, kabuana, mañoco, etc.

Además, los platos típicos no se pueden desligar de su región, pues la comida colombiana responde a una regionalización y a una diversidad ecosistémica que ofrece productos diferentes, y que está marcada por la presencia de diferentes grupos étnicos. Puede más bien hablarse de identidades locales y mencionar casos concretos como el consumo de hormigas "culonas" en Santander, que tienen origen indígena y que permanece como una característica de la identidad del santandereano.



Otra característica que identifica la heterogénea cocina colombiana es su textura. La mayoría de los platos ofrecen estructuras masudas, es decir que al sentido de la vista dan la apariencia de una estructura compacta, grande y gruesa en proporciones. Para corroborar lo anterior, podemos citar ejemplos como un típico tamal, un puré de papas, un arroz con pollo o la enorme variedad de amasijos de todas las regiones (buñuelos, de Antioquia; pandebonos, del Valle; almojábanas, del altiplano cundiboyacense) (Wills y Ordoñez, 1984); incluso la mayoría de las sopas, como el ajiaco, el sancocho, el mondongo, el cuchuco son espesas. Esta característica de la comida se combina con una variable exógena muy importante, el elemento frito. Se conforma así la fórmula de nuestra dieta nacional: gruesa, poco condimentada, con sal y color, más la recurrente fritura.

Otro proceso importante reflejado en nuestra comida es la *Deculturación*, que se manifiesta en la aparición de nuevas propuestas al paladar que cada vez tienen mayor acogida entre los comensales colombianos: las comidas rápidas y los alimentos "chatarra", comidas simples que son muy conocidas en otros países y que ahora nos invaden supuestamente como una gran solución a los problemas de inversión de tiempo en la elaboración y consumo de los alimentos. Uno de los grandes problemas que aqueja actualmente a nuestras sociedades urbanas es que tanto la culinaria como el acto de comer se han convertido en operaciones mecánicas necesarias tres

veces al día, pero la importancia tanto en la preparación como en el consumo se ha restringido a muy pocas personas y en días excepcionales.

## Comida y paisaje

El estudio de la comida colombiana no sólo es interesante porque evidencia en buena parte nuestra historia de adaptación, sino que además es una de las causas de la modificación antrópica del paisaje. Tal remodelación se expresa principalmente en el cambio de uso de la tierra y en la alteración de los ecosistemas naturales, hecho favorecido por las excelentes condiciones que presentaban nuestras regiones, como variedad de pisos térmicos, estacionalidad poco marcada, buenas condiciones edáficas, grandes zonas aptas para cultivo, etc. Este cambio está representado por tres componentes fundamentales: la transformación de la cobertura vegetal,<sup>3</sup> la deforestación y la geometrización del paisaje.

El hecho de que en Colombia se hayan introducido otros ingredientes, implica que no sólo hubo variación en los hábitos alimenticios extranjeros, sino que como es obvio se vio la necesidad de sembrar estos nuevos productos, lo cual originó un cambio en el uso que se le daba al paisaje en ese momento. Esta modificación significó un reemplazo de las coberturas vegetales anteriores, por la introducción de coberturas vegetales

foráneas pertenecientes a sistemas de producción agrícola y ganadera. Es entonces que se comenzó, en nuestro país, un proceso de geometrización del paisaje, ya que se comenzaron a establecer propiedades privadas.

Actualmente la necesidad de cultivar dentro de cada región, tanto los ingredientes como los condimentos que constituyen parte fundamental de la dieta, tiene el doble objeto de a) responder a una demanda que va en aumento conforme crece la población y b) disminuir los precios de comercialización. Ello implica la continua modificación del paisaje, principalmente desde la perspectiva de la alteración de la cobertura vegetal. En pocas palabras, se cambia la vegetación original por aquella que ofrezca el producto deseado, bien sea un cárnico o sus derivados lácteos, caso en el cual se adecuaría un área de pastizal; o un grano, fruto o verdura, sembrándose lo que se desee obtener. La modificación de la cobertura puede responder entonces, a intereses ganaderos o agrícolas. El primero puede subdividirse en tres modalidades, según el grado de tecnificación y aprovechamiento del terreno: ganadería extensiva, en donde el área de dispersión de las reses es muy amplia y la tecnificación es muy baja, desaprovechándose una gran parte del área; ganadería semiextensiva, caracterizada por una cierta tecnificación, con control de dispersión de las bestias y un terreno más reducido; y ganadería intensiva, en la cual la tecnificación llega a

<sup>3</sup> Vegetación presente en una determinada área.

su grado más elevado y el aprovechamiento de la tierra es máximo. El grado de presencia de estas tres formas de ganadería también responde a un patrón de regionalización. En las cordilleras, se encuentra el minifundio acentuado y en las topografías que no permite la existencia de grandes ecosistemas, se presenta más frecuentemente una ganadería intensiva y semiextensiva; en cambio, la ganadería extensiva es característica de las tierras bajas, especialmente de los Llanos Orientales y del Bajo Magdalena, en donde el latifundio está muy difundido. Así mismo, latifundismo y minifundismo expresan el tipo de agricultura que se desarrolla: cultivo intensivo, si la extensión es grande (latifundio) o cultivo de pancoger (minifundio), en donde se implementa una economía casera y la producción es generalmente utilizada para abastecer a un pequeño grupo social y no con el único fin de comercializar los productos a una comunidad.

Al cambiar la cobertura vegetal, el hombre, de inmediato está modificando profundamente las condiciones de unidad del paisaje, alterando los ciclos de energía y de materia. Se entiende como unidad de paisaje un área determinada con una geofорма y una cobertura distinguible de las demás en donde se presentan flujos e interacciones particulares entre sus componentes, patrones geomorfológicos, climáticos y culturales característicos, así como un régimen propio de perturbaciones. (Valdes, 1991: 15). Al homologar el

concepto de unidad de paisaje con el de ecosistema por la identidad de la misma y la presencia de ciclos de materia y flujos energéticos, es posible entender que el hombre está modificando profundamente el paisaje, al constituir ecosistemas nuevos, con novedosos elementos en el paisaje y por lo tanto con cambios en su funcionamiento.

La remodelación antrópica del paisaje también genera deforestación, que es otro de los síntomas de la necesidad de satisfacer nuestras necesidades alimenticias, pues si bien ésta no es la única causa, miles de hectáreas de bosque son arrasadas anualmente para aumentar la frontera agropecuaria. Obviamente en este caso el cambio ecosistémico es supremamente abrupto, pues de una condición natural inicial se pasa a un ecosistema artificial, con una notable disminución de la diversidad que no tiene otro efecto que aumentar la productividad de las pocas especies protagonistas en la nueva apariencia de la tierra. Sin embargo esta deforestación es inevitable pues responde a una creciente demanda de productos agropecuarios, cuyo aumento es proporcional al crecimiento de la población (Meyer & Turner : 1992: pp39-61).

Además, un porcentaje de la geometrización del paisaje también es producto de la dieta colombiana, modificadora del uso de la tierra. La geometrización es el proceso de modificar las formas naturales de las coberturas, normalmente irregulares y sin ángulos, en formas más o menos

geométricas, angulosas, características de la intervención humana en el paisaje. Ejemplo de este proceso son las zonas de cultivo, que vistos desde el aire semejan los retazos de una colcha gigante. Tal proceso involucra la presencia de otros elementos en el paisaje como los corredores (cercas, caminos, carreteras, etc.) que cumplen la función de conductores y comunicadores entre los numerosos retazos de la colcha.

Aparte del cambio de uso de la tierra, la comida colombiana también es origen de otro tipo de modificaciones a nivel de paisaje, como la alteración de los flujos de materia que se dan dentro del mismo. Esto significa que ciertas formas de producción tienen como aporte final, entre otras cosas, algunos contaminantes, que indudablemente alteran el equilibrio de los diferentes ecosistemas que reciben estos elementos en el flujo de materia.

Es bien conocido, el grado de contaminación de las aguas por el procesamiento del café en las fincas que lo producen o el impacto ambiental de los fertilizantes utilizados en muchos cultivos, como el de la papa que actualmente requiere de gran cantidad de fosfatos y fungicidas para su producción. Además, se genera empobrecimiento de los suelos, como ocurre con el cultivo de la caña de azúcar, y contaminación atmosférica por los gases emanados de las quemaduras efectuadas para preparar la tierra, que afectan no sólo a un nivel local, sino a escalas superiores.

## La comida y la cartografía

Mirar la distribución de los ingredientes extranjeros que fundamentan nuestra comida, muestra una interesante perspectiva que vale la pena considerar:

Las diferentes variedades de plátano tienen un amplio rango de dispersión a lo largo y ancho del país, que se refleja en la gran variedad de platos típicos y en la cocina cotidiana del ciudadano común; incluso en la chacra del indígena se siembran algunas plantas. Es la base del Sancocho, que con rasgos diversos es apreciado en casi todas las regiones del país y ofrece una enorme gama de platos de dulce y de sal.

El arroz, sembrado fundamentalmente en los Llanos Orientales, fue hasta hace poco eje de la productividad de los departamentos del Tolima y Huila, y de algunos puntos de Norte de Santander y la Costa Atlántica. Ocupa un lugar de privilegio en la mesa, a lo largo y ancho del país. Son múltiples los platos regionales que lo tienen como ingrediente base. Su uso se ha extendido de tal manera que hoy ha llegado a ser

fundamental en departamentos como Boyacá, donde en apartadas zonas de la provincia, hasta hace 50 o 60 años, era un lujo que sólo se obsequiaba en los matrimonios o en las Navidades<sup>4</sup>. Hoy, su preparación es diaria aún en las mesas más humildes.

La caña de azúcar, con la cual *endulzamos nuestra vida*, según reza una propaganda



del producto, es la base de nuestros productos más característicos: el bocadillo, la panela, las obleas, el guarapo de caña y un sinfín de antojos dulces, que han trascendido fronteras patrias y nos identifican en el exterior.

<sup>4</sup> Narración oral de un anciano en San Mateo, Dpto. de Boyacá. 1996.

El café se ha convertido prácticamente en el sinónimo del país en el exterior. Su exquisito sabor suave es famoso en los cinco continentes. La llamada zona cafetera, comprende los departamentos de Caldas, Risaralda, y Quindío y ha obtenido su nombre del que todavía es su producto principal.

Una variada gama de cereales, tampoco puede desestimarse: trigo, cebada, avena, soya han ido posicionándose en nuestra mesa a través del tiempo, y aunque con menor fuerza que los ingredientes ya mencionados, no dejan de hacer su aporte a la mezcla que caracteriza nuestra cocina.

Finalmente, los productos provenientes de animales: carnes rojas - vacunos, porcinos, caprinos, ovinos - y carnes blancas - aves de corral - excepto el pavo o Guajolote

- no sólo fundamentan nuestra comida, sino el ordenamiento territorial del país, por las extensiones de tierra que se requieren para la ganadería. Su producción está ubicada en algunos casos, en tierras excepcionalmente aptas para la agricultura, como ocurre en la Sabana de Bogotá, lo cual genera

procesos de deterioro - soliflucción plástica - (Villota; 1996). Otras veces, la necesidad de consumo cárnico incentiva programas de tipo ganadero en zonas del país donde los suelos no son aptos para explotaciones de este tipo.

Si hacemos referencia a los ingredientes nacionales, éstos tienen la particularidad de dividir el país en dos macroregiones gastronómicas. En la primera, y más extensa (geográficamente hablando), la yuca tiene una enorme dispersión de uso en la Amazonía, gran parte de la Orinoquía, en sus variedades dulce y amarga, así como en las dos costas Atlántica y Pacífica. Para la mayoría de las comunidades indígenas del sur del país es su fuente alimenticia primaria y vital.

En la segunda, el maíz es la base de la arepa, alimento indígena por excelencia, que ha sobrevivido intacto a los avatares de la Conquista. Su irradiación se fortalece desde el pie de monte llanero hasta las costas y a lo largo de toda la zona Andina. Puede ser usado en

preparaciones dulces o saladas y tiene una importancia sobresaliente en Antioquia.

La papa es característica de la zona Andina; su uso ha rebasado los límites naturales de los pisos térmicos y hoy hace presencia en otros ámbitos, como en la zona costera. De excelente textura y sabor neutro que combina bien con todo,



la papa coincide más con el maíz geográficamente hablando, que con la yuca.

Los frijoles en sus múltiples variedades, tienen hoy en día como en época precolombina, cobertura nacional de consumo y caracterizan en particular a la comida paisa, siendo además la base de la

dieta en otras regiones. El hecho de poder guardarlos por largo tiempo los hace indispensables en apartadas zonas que no pueden proveerse de víveres con frecuencia.

Finalmente, sin pretender ser exhaustivos, quedan por mencionar la espectacular gama de frutos tropicales, a la cual pertenecen el tomate, el aguacate, la piña, la guanábana, el chontaduro, el lulo, el tomate de árbol, etc., que son universalmente apreciados por propios y extraños. Es aquí donde el consenso identitario es mayor para todos los colombianos, que nos sentimos orgullosos de la variedad y calidad de éstos, y en cuanto a las formas de preparación son innumerables. Así, el territorio se fracciona en áreas cuyas características son diferentes en consumos alimenticios, en ecosistemas, patrones culturales e identitarios.

## A manera de conclusión

La comida colombiana puede ser vista como producto de una historia de conflictos étnico-culturales, así como origen de profundos cambios

paisajísticos, que a su vez retroalimentan algunos elementos culturales, constituyendo un interminable ciclo de causa y efecto, un cambio circular que ha acompañado a nuestro país desde sus albores, y del cual somos su producto.

La comida colombiana ofrece una enorme variedad reflejo de la biodiversidad del país y de acontecimientos históricos como: la colonización española, la llegada de los africanos o los drásticos cambios que ofrece la vida moderna. Sin embargo, tan excelente propuesta alimenticia no es accesible en forma homogénea a todos los colombianos. Paradójicamente, la atractiva diversidad ecosistémica que distingue al país es a la vez una limitante para la consecución de ciertos ingredientes, dependiendo de la ubicación geográfica.

Se consolidan así en la comida como en otros aspectos de la cultura, identidades regionales bien definidas que determinan la geometrización del espacio por demandas alimenticias, tanto en el nivel nacional como internacional.

Puede decirse que la comida colombiana influye de manera importante en los cambios ecosistémicos del paisaje y en la caracterización de las coberturas nativas y foráneas que exhibe el país.

Desafortunadamente no se tiene en cuenta el daño que puede haber provocado esta evolución gastronómico-cultural en los ecosistemas autóctonos.

Muy pocos son conscientes de que la forma como se fracciona el espacio territorial y la forma como se afecta la biodiversidad, están íntimamente ligadas al sabor de un plato particular.



## Bibliografía

- ANGEL MAYA, Benjamín. *Desarrollo sustentable o cambio cultural*. Memorias del Seminario Taller Internacional : El desarrollo Rural en América Latina hacia el Siglo XXI. Tomo I. Ponencias. 1990.
- BAPTISTE, Luis & CORRALES, Elsy. *Desarrollo sustentable o Cambio Cultural*. Memorias del Seminario Taller Internacional : El desarrollo Rural en América Latina hacia el Siglo XXI. Tomo I. Ponencias. 1990.
- CALLE H. y MORALES J. *Identidad Cultural del Pueblo Colombiano*. Organización de Estados Iberoamericanos. Bogotá, Colombia. 1991.
- CAPRA, Fritjof. *La Visión Sistémica de la Vida*. Traducción de A. Elizalde.
- CARRIZOSA, Umaña, Julio. *La Ecología*. El Gran Libro de Colombia. Tomo I. Círculo de Lectores. S.A. Madrid, España. 1982.
- CASTAÑO, Carlos. *La Sierra Nevada de Santa Marta*. Bogotá: Mayr & Cabal Ltda. Editores. 1era edición, 1985.
- CONSTITUCIÓN POLITICA DE COLOMBIA. 1991.
- ETTER, Andrés. *Consideraciones Acerca de la Agricultura Sostenible*. Ambiente y Desarrollo. Septiembre, 1994.
- GALEANO, Eduardo. *Las Venas Abiertas de América Latina*. Bogotá: Siglo XXI Editores. 36 edición, 1987
- GAVIRIA, Marta y LOPEZ, Oscar. *¿Qué Comen los Colombianos ?*. Revista Sam. 1997.
- GOMEZ V. Pedro. *Visión de una Literatura*. El Gran Libro de Colombia. Tomo III. Madrid: Círculo de Lectores S.A. 1984.
- HEYWOOD, V.H. *Flowering Plants of the World*. Oxford: University Press. 1993.
- MELO, Jorge. *Gran Enciclopedia de Colombia*, Tomo I. Bogotá: Círculo de Lectores, 1991.
- MEYER, W y TURNER, B. *Human Population Growth and Global Land Use/ Cover Change*. Annu. Ref. Ecol. Sist. 1992, 23.
- REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA. *Diccionario de Lengua Española*. Vigésima Edición. Tomos I y II. 1984.
- SAINZ DE ROBLES, Federico C. *Diccionario Español de Sinónimos y Antónimos*. Octava edición, tercera reimpresión. Madrid: Aguilar S.A. 1973.
- VALDES, César. *Ecología del Paisaje. Aspectos Conceptuales y Metodológicos para Levantamientos Integrales*. Bogotá: IDEADE. P.U.J. 1991.
- VILLOTA, Hugo. *Geomorfología Aplicada a Levantamientos Edafológicos y Zonificación física de las tierras*. Santa Fé de Bogotá: IGAC.
- WILLS, Fernando y ORDOÑEZ, Carlos. *El Gran Libro de la Cocina Colombiana*. Bogotá: Círculo de Lectores, 1984.
- WILLS, Fernando. *El Menú Diario Colombiano*. Bogotá: Círculo de Lectores, 1991.