

## Cocina latinoamericana: una explosión de la globalización<sup>1</sup>

**E**l desplazamiento de los alimentos produjo las cocinas latinoamericanas. Esto se evidencia a lo largo de la historia, ya que antes de la llegada de los europeos nuestra cocina era diferente. Al llegar, cambiaron nuestra cultura, hábitos alimenticios, manera de actuar, forma de vestir, e incluso, nos obligaron a aprender su lengua y religión. Indiscutiblemente, esto afectó nuestra manera de cocinar y los alimentos que utilizábamos, pero ¿por qué?...

Patiño (2012) plantea que en la historia precolombina los alimentos eran de suma importancia, incluso, existían costumbres manducatorias, sin embargo, no existía una distinción social respecto a ello, es decir, que los caciques o jefes indios llevaban unas costumbres alimenticias iguales al resto de la población. Esto significaba básicamente, que en lo concerniente a la preparación y al consumo, era igual para toda la comunidad. Sin embargo, la jerarquía era representada a través de la repartición de los alimentos, en donde después de producirlo era entregado al jefe de la comunidad, quien después se encargaría de distribuirlo adecuadamente.

Por otra parte, se debe tener en cuenta que “Un rasgo característico de las costumbres indígenas de esta parte de América es la afición predominante por las bebidas” (Patiño, 2012, p 82). Las bebidas fermentadas eran incluso más importantes que la comida sólida, ya que estas eran usadas para mantenerse relajados, ayudaba a la reducción de ansiedad y era un estímulo para la sociabilidad. Esto no quiere decir que la comida sólida no fuese importante, por el contrario, gracias a esta es por lo que estamos vivos. De hecho, en la mayoría de sociedades precolombinas, el maíz era considerado como un alimento de dioses, ya que su cocina en general giraba en torno a este alimento con alto valor nutricional. Además del maíz existían otros alimentos que se cultivaban como la yuca, la papa, la batata, el frijol y el pimentón.

También, eran grandes cazadores de llamas, venados, tapires, jabalís, culebras, entre otros animales de la región. Las carnes, por lo general, eran saladas para su conservación y posteriormente azadas, mientras que los

---

<sup>1</sup> Documento elaborado en el curso Competencias Idiomáticas Básicas a cargo de la Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas de la Universidad de la Sabana, Chía-Cundinamarca, Colombia.

carbohidratos como el maíz, yuca, papa, etc., pese a poder ser cocinados y comidos directamente, eran convertidos en harina y, posteriormente, transformados, ya sea en tortillas o arepas. Quienes se encargaban de esta tarea eran las mujeres de la comunidad. Estas costumbres se adoctrinaron desde América del norte hasta América del sur. Es por esto que existen platos y técnicas de preparación en la actualidad muy similares en distintos países de la región.

Cuando los españoles llegaron a América no solo no impusieron su religión y obligaron a desprendernos de nuestras costumbres y a adaptar las de ellos, sino que cambiaron nuestras ideologías y noción acerca de la comida. Llegaron y vieron a las distintas tribus comer lo que comían, les daba asco, por lo que “algunas de las cosas que ellos comían parecían desagradables para los europeos” (Tannahill, 1983, p 202) (Traducción propia). Puesto que el objetivo de los españoles era colonizar, trajeron lo que ellos comían tradicionalmente, para sentirse cómodos en estas nuevas tierras. Entre esos alimentos estaba el trigo, la carne, el cerdo, la pimienta y otros alimentos. Aunque nosotros también tuvimos grandes aportes en las cocinas europeas (pueden imaginar la comida italiana sin el tomate por ejemplo), sin embargo, el objetivo es mostrar cómo el movimiento de alimentos construyó nuestra cocina.

Al incluir estos alimentos del viejo mundo, las costumbres de cazar se fueron perdiendo, la relevancia del maíz bajó, las bebidas fermentadas tradicionales fueron remplazadas por el vino y la cerveza. Decir que los europeos no tuvieron influencia en nuestras cocinas es mentira. Tomemos como ejemplo un plato “tradicional” colombiano, la bandeja paisa. Esta se compone de frijol (América), arroz (Asia), chicharrón (Eurasia), aguacate (América). Este es un pequeño ejemplo que muestra cómo “el caminar de los alimentos” afectó el desarrollo de nuestra cocina actual.

Esto ocurre debido a que el hombre es una especie, la cual se adapta a los cambios. Bien es sabido que en la antigüedad el hombre tenía un comportamiento primitivo y hacía lo necesario para sobrevivir. Se vivía de la caza y recolección de frutas, y cuando un territorio carecía de estos alimentos, el hombre sencillamente migraba a una zona, la cual sustentara sus necesidades (el hombre primitivo era nómada). Montanari, (2006) nos plantea que con el crecimiento de la población surgieron mayores necesidades

alimenticias (la caza y recolección de frutos no eran suficientes para abastecer a una comunidad) debido a esto, poco a poco empiezan a surgir sociedades dedicadas al pastoreo y a la agricultura.

Gracias a ello, se da un gran paso para el hombre, ya que este dejaba de ser un animal salvaje, convirtiéndose en un civilizado. Y como Cruz (1991) explica “para el animal solo existe lo que se refiere a sus órganos e instintos” (p.264), y el hombre se concentraba en una acción de la cual este podría obtener beneficios a corto, mediano y largo plazo.

Se ha llegado a la conclusión de que el desplazamiento de alimentos es bueno hasta cierto punto, puesto que estos generan una amplia variedad y más recursos. Además, dichos desplazamientos pueden llegar a generar cambios muy significativos en el curso de la historia. Aunque cuando nos remontamos a un periodo como el de la conquista, en donde no existió un intercambio cultural, sino una imposición de esta, nos hizo perder nuestra identidad. Por esto, en la actualidad se intenta copiar a los europeos, porque “ellos son mejores”. Por último, los invito a reflexionar: cuando hablamos de cocina tradicional... ¿Qué tan cierto es esto, si la mayoría de nuestras tradiciones fueron arrebatadas por los europeos?



**Andrés Alejandro Colmenares Alarcón**  
**Colombia**

## Referencias

- Tannahill, R. (1983). *Food in History*. New York: Three Rivers Press.
- Patiño, V. (2012). *Historia de la cultura material en la América Equinoccial*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. España: Trea
- Outram, A. (2007). *Gastronomía: historia del paladar*. España: Publicaciones de la Universitat de Valencia.
- Cruz, J. (1991). Naturaleza y Cultura. En *Alimentación y cultura* (p.p. 263-269). España: Ediciones Universidad de Navarra.

## El autor

Estudiante de primer semestre de gastronomía de la Universidad de la Sabana, Chía, Cundinamarca, Colombia.  
**Correo:** andrescoal@unisabana.edu.co