

# Imágenes, relatos y sabores

Compilado  
de varios autores



*Homo habitus*

**IMÁGENES, RELATOS Y SABORES**  
(Compilación)

**IMÁGENES, RELATOS Y SABORES**  
(Compilación)

*Homo habitus*

**Compiladores**

Jorge Fidel Castro Ruiz  
John Alexander Cuervo López  
Verónica Vergara Jaramillo



[www.homohabitus.org](http://www.homohabitus.org)  
[contacto@homohabitus.org](mailto:contacto@homohabitus.org)

Primera edición: Noviembre de 2005

CÍTESE COMO:

*Homo habitus*. 2005. Imágenes, relatos y sabores (Compilación).  
Compiladores: Jorge Fidel Castro Ruiz; John Alexander Cuervo; Verónica  
Vergara Jaramillo. [www.homohabitus.org](http://www.homohabitus.org). Medellín, Colombia.

Todos los derechos reservados. Cualquier parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada o transmitida de cualquier manera y por cualquier medio, ya sea eléctrico, químico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia, con permiso previo de los autores.

Título: Imágenes, relatos y sabores.

Diseño gráfico: Jorge Fidel Castro Ruiz & John Alexander Cuervo.

© 2005 *Homo habitus*.

© 2005 Disentería producciones.

[www.homohabitus.org](http://www.homohabitus.org)

Medellín - Colombia

## ÍNDICE

<b>Introducción</b>	<b>7</b>
<b>I. ENTRADILLA: Alimentos en la cultura</b>	<b>9</b>
<b>Importancia del estudio de a alimentación desde la Antropología.</b> Aída Cecilia Gálvez Abadía.	<b>10</b>
<b>Alimentación: entre la historia y la literatura</b> Alberto Castrillón.	<b>12</b>
<b>Más que una necesidad</b> Rafael Alonso Mayo López.	<b>15</b>

<b>II. PLATO FUERTE: Alimentos académicos</b>	<b>18</b>
<b>Los alimentos base</b> Jorge Fidel Castro.	<b>19</b>
<b>Experiencia alimentaria en el Chocó</b> Verónica Vergara Jaramillo.	<b>22</b>
<b>Fuentes embijadas: las aguas de la nostalgia</b> Paula Mesa C.	<b>28</b>
<b>La cocina como espacio cultural</b> Juan Mauricio Agudelo.	<b>34</b>
<b>Hambre provechosa: hombre comestible. Una fórmula sencilla para una sociedad satisfecha</b> Edwin Andres Sanchez.	<b>43</b>
<b>El ágape en el cristianismo primitivo</b> Jorge Fidel Castro.	<b>54</b>
<b>III. POSTRE: Relatos gastronómicos</b>	<b>57</b>
<b>La gastronomía de mis abuelos</b> Luís Ángel Villegas Puerta.	<b>58</b>
<b>De cuando comer era un verbo</b> Mauricio García (mita).	<b>60</b>
<b>Relato</b> Víctor Hugo Jiménez Durango.	<b>62</b>
<b>La jeringa grasienta</b> Alexander Cuervo.	<b>64</b>
<b>IV. DE SOBRE MESA: UN TINTO</b>	<b>67</b>
<b>A modo de conclusión</b>	<b>68</b>

**Imágenes, relatos y sabores**  
*Homo habitus*

---

## INTRODUCCIÓN

*Imágenes, relatos y sabores*, es el primero de una serie de libros que esperamos publicar gracias al espacio que estamos construyendo como *Homo habitus*. En él editamos de la mejor manera textos propios y los que los participantes de cada edición de la publicación electrónica *Homo habitus* nos han enviado.

La iniciativa va en por el mismo sentido que la revista, pues el objetivo es comunicar las ideas que hacen parte de las estéticas que cada uno de nosotros tiene sobre algunos temas en particular. En este sentido, el habitus de cada cual se refleja de manera peculiar como su forma de representar lo que cree a partir de sus discursos, lo cual, en lo colectivo permite hacer una lectura general e importante, de la manera en que a nivel local pensamos desde nuestra cultura.

Así pues, estos documentos son de libre acceso y coleccionables; esperamos los impriman, muestren a otras personas; como también que hagan parte de ellos a través de la publicación de sus cuartillas. Como invitación y como regalo esperamos los disfruten.

Ahora, volviendo a los mismos términos de la edición *Imágenes, relatos y sabores*, solo basta decir que:

*Como “entradilla”, a esta comensalía les recomendamos unos deliciosos comentarios sobre la importancia del estudio de los alimentos desde las Ciencias Sociales. Para ello ajusten sus papilas gustativas y deleiten su apetito.*



## **Imágenes, relatos y sabores**

*Homo habitus*

---

*Como plato fuerte, les presentamos una crema de relatos académicos. Este es un platillo de succulentas apreciaciones sobre elementos relacionados con las retóricas alimenticias que han construido sus cocineros gracias a sus apreciaciones personales..*

*De otro lado, como postre les ofrecemos un delicioso compendio de relatos gastronómicos, donde los sabores tradicionales y modernos se funden para producir agridulces de recuerdos e historias.*

*Y para finalizar, la casa les brinda un tintico para bajar la llenura que pueda haber causado este succulento manjar a las barrigas de poca funda.*

*Esperamos que estos “platillos” sean de su máximo agrado.*

*Jorge Fidel Castro Ruiz  
Medellín noviembre de 2005*

**I. ENTRADILLA:**  
**ALIMENTOS EN LA CULTURA**

## **IMPORTANCIA DEL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN DESDE LA ANTROPOLOGÍA**

Aída Cecilia Gálvez Abadía<sup>1</sup>.

Al ocuparse de estudiar la alimentación, los antropólogos encontramos un campo vastísimo de reflexión, desde el cual comprender la vida social. Basta con preguntarnos por todo lo que implica disponer de comida de modo regular y satisfactorio, en el día a día de los miles de millones de personas que poblamos el planeta.

El primer aspecto que surge es el análisis de los dispositivos económicos movilizados para satisfacer la necesidad de alimentarnos. Con razón, Audrey Richards la investigadora británica y pionera de los estudios sobre el tema, señaló en los años 40 el carácter fundante de la alimentación para cualquier sociedad. Aquí topamos con los ámbitos de la producción, la distribución, el intercambio y el consumo y con las caras globales, nacionales, regionales y locales que responden a tamaña responsabilidad. En todas partes, la gente se afana por disponer de alimentos, indispensables para reponer la energía, pero también para mediar las relaciones sociales.

Esto nos permite interpretar el papel de los alimentos en los diversos escenarios y momentos de la interacción social. A través del comer y de hacerlo gregariamente, los antropólogos captamos la arquitectura de cada sociedad y leemos el sistema de estatus, que hace impensable por ejemplo, agasajar a un invitado con la preparación diaria y servida en vajilla desportillada, y

---

<sup>1</sup> PhD en Antropología Médica (Universidad de Róbir, España); Maestría en antropología de la salud (Universidad de Quebec); Pregrado en Antropología (Universidad del Cauca). Docente e investigadora Departamento Antropología de la Universidad de Antioquia.

explicarnos por qué no se comparten alimentos con quienes nos son antipáticos. De este modo, se esclarecen las normas que regulan el consumo, y que definen cuándo, dónde, de qué manera(s), con quién(es) y qué comer.

Visto así, la alimentación podría parecer cuestión de aplicar un esquema predeterminado, a una necesidad biológica que se articula funcionalmente al mantenimiento del orden social. En realidad, no funciona tan al pie de la letra. Los hechos alimentarios obedecen así mismo al plano individual que esboza cada cultura, asunto que nos lleva a enriquecer el análisis antropológico con una perspectiva psicológica. Comprenderemos pues, las preferencias, las aversiones alimentarias y el potencial de los alimentos para expresar reprobación/aprobación social aplicado a la crianza infantil o al cortejo, el cual suele implicar regalos alimentarios para halagar a la persona amada.

Un último asunto que quisiera señalar en este rápido bosquejo, es cómo la alimentación resulta ser quizá el principal reto para millones de familias en el mundo y sobre todo para las madres, dada la división de géneros que ha responsabilizado a las mujeres de suplirla. Desde la taza de té verde suministrada en las empobrecidas regiones del África para “despachar” a los niños a la escuela, hasta las sopas de sobrados preparadas por las mujeres de Vallejuelos en las laderas de Medellín luego de tocar puertas por todo el barrio, el estudio antropológico de la alimentación nos habla de la capacidad humana para afrontar las carencias, en un mundo que pese a la formulación de políticas de lucha contra la pobreza, dista de garantizar la seguridad alimentaria de la población.

## **ALIMENTACIÓN: ENTRE LA HISTORIA Y LA LITERATURA**

Alberto Castrillón Aldana<sup>2</sup>.

A la obsesión de la penuria, generadora de limitaciones y de comportamientos específicos han sucedido otras angustias alimentarias. Hoy en día el alimento no es solamente abundante sino diferente. Estamos confrontados a la existencia de un nuevo imaginario tanto del alimento como de la mesa. Los asuntos socioculturales en relación con la alimentación, actualmente, involucran a la medicina, a las federaciones de consumidores, a los media, a los políticos, al reconocimiento del arte culinario, a la existencia de lo autóctono o de lo global.

Al mismo tiempo, gran parte de la población mundial está a régimen. Sin embargo, las dietéticas contemporáneas no disminuyen la función simbólica y social del alimento. Al contrario, la revitalizan. El vegetarianismo, la anorexia, la bulimia, hacen visible que la fuerza de los imaginarios colectivos con respecto al alimento no está debilitada sino que ha cobrado otro sentido. Si bien, los consumos de masa han banalizado y desacralizado el alimento, este todavía participa de una manera decisiva en la estructuración del tiempo y del comportamiento individual y colectivo.

Hoy en día, otras construcciones simbólicas y sociales se relacionan con nuevos comportamientos alimentarios, con nuevas representaciones y con nuevas sociabilidades. Es necesario entonces precisar las funciones del alimento

---

<sup>2</sup> PhD en Historia de las Ciencias; Maestría en Historia de las Ciencias y de las Ideas; Pregrado en Historia. Docente e investigador departamento de Historia, Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín.

en términos de producción de subjetividad tanto individual como colectiva. El alimento es un indicador social y estructura lo vivido como experiencia individual y colectiva. La fórmula “dime lo que comes y te diré quien eres” tiene especial validez en estos años de dominio de dietéticas restrictivas.

Una doble razón social y técnica ha desacralizado el alimento. En la actualidad el alimento está desacralizado porque participa en los consumos masivos. La relación con el alimento ha sufrido una modificación sin precedentes en relación con la industrialización y la cadena alimentaria. El análisis de las prácticas y de las conductas alimentarias es inseparable de esta desacralización. Desacralización no quiere decir pérdida de poder simbólico. Los hábitos de consumo se inscriben en un orden cultural donde la distinción como diferenciación de prácticas crea nuevas jerarquías en relación con el alimento. Los consumos del alimento están vinculados entonces a los otros discursos como los de la tradición, los de la familia, los de la maternidad, los de la región, los de cuerpo esbelto y estos elementos introducen unas representaciones entendidas como resignificación permanente de lo que se dice y de lo que se hace, según las cuales la comida todavía participa de manera decisiva en los procesos de identificación de una sociedad con respecto de otra y de diferenciación social al interior de los grupos.

El paso de la heterogeneidad a la homogeneidad a través de la industrialización del alimento, no anula la búsqueda de identificación o de distinción. Actualmente, el imaginario en relación con el alimento tiende a ser más individual y menos socializado. La historia entonces de los comportamientos alimentarios se complica ahora con estos procesos de subjetivación individualizada. La

tendencia actual con relación a la cocina industrial, al refrigerador, al microondas, a la proliferación de diferentes restaurantes, a los diferentes ritmos de vida es a la transgresión de la socialización en beneficio de la construcción de aventuras individuales en relación con lo culinario. El comensal social poco a poco va siendo relegado por el mecatero aislado. Sin embargo, la oferta de restaurantes colectivos aumenta. Es decir, en relación con el alimento existen permanencias y recomposiciones de las subjetividades.

## **MÁS QUE UNA NECESIDAD**

Rafael Alonso Mayo López<sup>3</sup>.

Para muchas personas está claro que la alimentación no es sólo una actividad biológica que realizamos los seres humanos para obtener energías y cumplir con nuestras actividades vitales. La comida es mucho más que una mera colección de nutrientes elegidos de manera racional por indicación de nutricionistas y científicos expertos en el tema. Según el antropólogo español Jesús Contreras, la alimentación es además un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico, religioso y, en definitiva, cultural en el más amplio sentido del término.

Ahora, lo que debemos comer y los alimentos que representan tabúes para su consumo está definido por la cultura a la que estamos adscritos; es esta la que dictamina lo comestible y lo no comestible, lo perjudicial y lo adecuado. Así, para comprender por qué la carne de cerdo es prohibida entre los musulmanes y judíos, o a que se debe la inapetencia de la carne de caballo, de culebra o de perro en la mayoría de los países occidentales, es necesario hacer una revisión del contexto cultural en el que cada sociedad se desenvuelve.

Pero, como se afirmaba al inicio, al alimentarnos o al consumir ciertas comidas damos más importancia al hecho como factor sociocultural más que nutricional, pues el hombre no es sólo la combinación de sistemas biológicos que reaccionan ante ciertos estímulos naturales sino también un ser social que consume por prestigio (poder acceder a un alimentos costoso y escaso), para significar riqueza y poder político, iniciar y

---

<sup>3</sup> Estudiante de Antropología, Universidad de Antioquia.



mantener relaciones personales y de negocios (fiestas y celebraciones) o representar un estatus social superior al de si mismo y al del común de la gente.

Todo eso y mucho más se evidencia en lo que comemos, cómo lo comemos y en qué momento, porque además éste podría representar el respeto hacia los demás, el cuidarnos de consumir algún alimento en el momento inadecuado.

## **NUESTRA ALIMENTACIÓN**

Por esa necesidad de los seres vivos de tener que alimentarse, el hombre desde sus primeros orígenes y hasta el presente siempre debe luchar por sobrevivir en su medio, y aprovecha todo lo que éste le ha proporcionado: plantas y frutos, peces y animales terrestres con los que combatía en una guerra sin fin para obtener su comida y preservar la especie.

Los tiempos no han cambiado mucho, pero ahora eso que consumimos genera otras connotaciones más simbólicas y representativas, al punto que existen ciertos componentes que son rechazados por encontrar en ellos determinados defectos. Para traer sólo un ejemplo se podría mencionar la fobia que las sociedades modernas han tenido durante muchos años ante el consumo de grasa.

Los productos que tienen dentro de su configuración nutricional un alto grado de esta sustancia, y otros similares, han sido marcados por esta sociedad como perjudiciales para la salud, y eso se ha convertido en un factor de presión para muchas personas que tienen como referente el obtener éxito y alcanzar reconocimiento,

tener un cuerpo esbelto y una figura que represente el prototipo ideal impuesto por los medios informativos.

Y no es porque la grasa sea o no perjudicial para la salud, de hecho lo es y mucho, sino que el consumo o no consumo de uno u otro producto genera nuevas tendencias que satisfacen las necesidades alimentarias de estos consumidores de curvas y medidas perfectas.

Para la muestra, el aumento acelerado de los llamados productos light considerados para la gente como los sanos y saludables asociados a una alimentación equilibrada.

En fin, podríamos seguir enumerando ejemplos para representar que los alimentos que muchas veces consideramos en casa no sólo cumplen la función de mantenernos sanos y saludables sino también de alimentar nuestro ego y ese espíritu consumista, lastima que un alto porcentaje de los colombianos no pueda tener acceso, ni siquiera, a los alimentos básicos de la canasta familiar, aunque sea para satisfacer los requerimientos nutricionales más elementales, así como vivieron nuestros primeros ancestros.

**II. PLATO FUERTE:**  
**ALIMENTOS ACADÉMICOS**

## **LOS ALIMENTOS BASE.**

Jorge Fidel Castro Ruiz<sup>4</sup>.

*Algunos aspectos de la vigencia transcultural de la formula: Carbohidrato complejo más Complemento de Sabor en la dieta humana.*

Después de la revolución neolítica, hace aproximadamente 10 mil años e ilustrada en primera instancia por Gordon Childe, gran parte de la humanidad pasó de ser cazadora-recolectora a desarrollar técnicas hortícolas y agrícolas para abastecerse de alimentos. Se piensa entonces en el inicio de la concepción de huertas itinerantes, de cultivos estables, del almacenamiento de alimentos y por ende de unas mejores condiciones para la supervivencia, permanencia y/o aumento de poblaciones humanas. Se dan condiciones para la sedentariedad, que con el paso del tiempo tuvo implicaciones en la seguridad alimentaria de dichas poblaciones garantizando su subsistencia. Pero ¿qué alimentos tenían las características necesarias para propiciar estas garantías? básicamente los vegetales con alto contenido de carbohidratos como los son el maíz, la yuca, la papa, el trigo, el arroz, el ñame, el taro o el mijo entre otros, llamados Staple, alimentos de base o alimento principal, de los cuales se sabe que cubren el régimen alimentario de  $\frac{3}{4}$  partes de la población mundial.

Casos de estos tenemos por montón. Para nosotros el arroz el es el alimento base, en muchas comunidades embera el plátano, en grupos del Amazonas se podría hablar de la yuca, estos a su vez puede estar combinados con otros. Lo más interesante es que en épocas de

---

<sup>4</sup> Estudiante de Antropología, Universidad de Antioquia.

escasez o hambruna, estos alimentos permiten afrontar las necesidades alimentarias, pues, generalmente se propagan con facilidad, se conocen bien sus prácticas culturales de cultivo, crecen rápido, en gran cantidad y presentan individuos de varias especies resistentes a diversas condiciones climáticas y biológicas; esto les permite perdurar en diferentes épocas. Por otro lado, en sus diferentes formas de preparación y consumo permiten ser almacenados, conservados, transportados o encontrados in situ para momentos posteriores y para intercambios con grupos humanos que puedan ofrecer otro tipo de producto como, por ejemplo, alimentos con contenidos proteicos altos u otro producto.

Estos alimentos son generalmente insípidos o monótonos, por lo tanto, ideales para ser acompañados por un complemento, que en la complejización de las costumbres alimentarias son las legumbres, las verduras, los condimentos entre otros, así como otros comestibles ricos en proteínas. Este acompañante, por un lado, ayuda a la ingestión y la enriquece, pudiéndose representar también en salsas las cuales desencadenan reacciones como picar, quemar, dar sed, irritar membranas por ser amargas, agrias, saladas o dulces, etc.

Un ejemplo de dicha combinación la tenemos en la china, cuando se discriminan los alimentos como: lo que nutre (fan: arroz) y lo que gusta (sai: salsa), lo cual nos da la idea de lo gustoso, pues el complemento usualmente contribuye a la palatabilidad.

Los hábitos alimenticios tienen que ver con todo lo relacionado al cultivo, cosecha, procesamiento y consumo, de modo que las relaciones sociales y culturales que se generan alrededor de todo este proceso, nos resalta que la relación con el alimentos no solamente

es de carácter económico o biológico, sino también, parte del universo de significaciones que creamos alrededor de ellos, posiblemente desde mucho antes de la revolución neolítica y obviamente aún hoy.

De esta manera, se ilustra que las características de la dupla alimento de base y complemento, permiten su perdurabilidad, pues han abastecido hasta en condiciones de hambruna, en diferentes épocas de la historia, tanto desde lo biológico como desde lo sociocultural, a la humanidad.

## EXPERIENCIA ALIMENTARIA EN EL CHOCÓ

Verónica Vergara Jaramillo<sup>5</sup>.

En esta oportunidad, se me ha encomendado la tarea de hacer un relato sobre la comida, más puntualmente sobre mi experiencia con ella en Tadó, municipio del Chocó, situado en la cuenca alta del río San Juan. Para empezar a hablar de ello y entender un poco lo que experimenté, es necesario conocer algunas ideas que tenía del Chocó y su comida.

En general, el Chocó se relaciona mucho con la imagen exótica de esta región, calor y humedad, carreteras malas, sistema sanitario deficiente<sup>6</sup>, enfermedades, niños desnudos por la calle, sólo afrodescendientes. Cuando llegué ésta idea cambió mucho al entender un poco la relación que han creado los habitantes con el entorno y lo que para ellos representa la idea de mejores condiciones de vida, la cual no se parece en nada a lo que nosotros concebimos como “paisas”, que es el genérico con que llaman a las personas del interior.

Cuando era niña y ahora que fui a realizar mi trabajo de campo en Tadó, creía que el Chocó era un lugar donde se podía comer de todo, una idea creada en parte por imágenes de mi niñez cuando mi padre llegaba con pescado y chontaduro diciendo en casa que el Chocó era como en la costa, muy caluroso y que llovía mucho. Luego esa imagen fue creciendo cuando empecé a leer libros donde se habla del Pacífico como una de las

---

<sup>5</sup> Estudiante de Antropología, Universidad de Antioquia.

<sup>6</sup> Esa idea de lo exótico y lo malsano se hace evidente de una manera inconsciente cuando las personas que van del interior o los “paisas” no faltan a la cita matutina con las pastillas de tiamina para no ser infectados por los zancudos que transmiten el famoso paludismo, exclusivo de las zonas tropicales.

regiones con más diversidad del mundo, de manera que creía que la variedad de alimentos era extensísima, sobretodo en pescados (mi pasión) los cuales venían de las más diversas gamas de colores, de hecho pensaba en otro tipo de olores (que en realidad si se experimentan) y variedad de sabores diferentes (que también se experimentan), pero claro, de acuerdo a la idea que tenía, todos estos olores y sabores ya estaban predeterminados para ciertos tipos de alimentos. Me imaginaba todos los pescados en todas las presentaciones, de hecho tenía como fantasía que cuando regresara del Chocó no me provocaría que me hablaran de pescado en la vida.

Al llegar al Chocó no encontré lo que esperaba, pero encontré mucho más. Mi trabajo se centró en la actividad minera, por lo que la mayor parte del tiempo lo dediqué a las minas, y mi experiencia alimentaria y dietética se basó en el platillo que se ofrece allí: “clavado sin sobremesa”.

Llegué en “temporada lluviosa”, a pesar de ello, el calor que experimenté era terrible y mi deshidratación, cuando salía a las minas, era igualmente tenaz. Mi primer día de trabajo en las minas no fue la excepción. En la mina “Los Rengifo” comunidad de La Unión, como en todas las minas, cada día hay una persona encargada de hacer el almuerzo, ese día le correspondía a Candelaria Rengifo. Luego de prender el fuego en una cocina provisional, la cual se hace en cada mina, empezó a fritar unos tomates y cebollas, luego un poco de fideos crudos y después arroz; al cabo de cinco minutos más o menos agregó agua y queso, infaltable en casi todas las comidas chocóanas y que suple la sal, pues siempre es salado - más adelante entendí que también suple la carne -; luego tapó la comida con hojas de plátano. Seguido, Candelaria se dirigió a la mina y yo me quedé al lado de la olla, ese día



era especialmente caluroso y en realidad no esperaba comida, pero si trataba de imaginar la sobremesa a la hora del almuerzo. De acuerdo, a lo que veía en el entorno esperaba una limonada, o una aguapanela, en realidad esperaba algo más que el arroz con queso. La hora ansiada llegó, y no vi a nadie hacer algo parecido a sobremesa por lo que pensé que la sobremesa la compraban o que la traían lista. Me sirvieron arroz con fideos, hogao y queso, lo recibí gustosamente pero todos mis sentidos se afilaron para tratar de ver quien se movía hacia alguna bolsa o se dirigía a la carretera a sólo un kilómetro, tenía sed. Mi espera dio frutos al oír a doña Placedes preguntarme: “¿Oiga seño, usted tiene sed?, ¿le consigo algo pa’ bogar?”, “sí claro, muchas gracias”, respondí mirándola agradecida, doña Placedes, me respondió con una sonrisa y se dirigió a la cocina, cogió un baso de yoghurt que yo había tomado en la mañana como desayuno y me dijo que ya venía. Pensé que iba a la carretera, a alguna casa vecina y que traería aguapanela, pero cual sería mi sorpresa al verla desaparecer en el monte. Luego de unos 15 minutos, recibí de las manos de aquella anciana el baso lleno de agua, traída de un arroyo limpio, un gran esfuerzo y para valorar, pues normalmente, en esta zona, la mayoría de los pozos de agua, aunque cristalina, están contaminados por mercurio u otros contaminantes con que los “retreros” hacen la separación de los minerales. “Aquí tiene seño”, me miró complacida, emparamada del sudor por la caminata a pleno medio día. Ese día fue el único que tomé sobremesa, el resto, además de comer sólo arroz con queso o “clavado” o “arroz con Fab”, como le dicen en las minas, la sed me agobió hasta llegar al pueblo y tomarme una gaseosa en alguna tienda o donde don Mariano, el señor donde comía cuando no iba a las minas.

Cuando llegaba a la casa de doña Ninfa Perea, en donde estaba hospedada, me ofrecía “pía cocido” o “murrapo” verde cocinado con sal, comida que en realidad no me agradaba mucho, pero que a las hijas de doña Ninfa y sus amiguitas les era de mucho disfrute. Las miraba gustosa comerse sus pías y los míos, en realidad no hacía ningún esfuerzo y aunque traté de sacarle jugo a esta especial comida no pude acostumbrarla a mi paladar, tal vez demasiado encaprichado a comer por esas horas de la noche arepa con hogao o “ahogado”, como le decía Maily, la hija menor de doña Ninfa. Mientras miraba la paila en la que yo hacía mi hogao con arepa, en su cocina me decía: “yo no sé usted seño como hace para comerse eso”.

La primera semana fue la más difícil con relación a la comida, no encontraba ningún tipo de comida que me pareciera agradable, pero con el tiempo me fui acostumbrando, con lo único que no pude fue con el reemplazo de la carne por el queso frito; el cual en casi todos los platos reemplaza la “proteína”, lo cual para mí fue un poco extraño. Arroz con queso, sopa con queso, plátano con queso frito, arroz con queso y queso frito, queso frito solo. Qué raro, ¿no?

Con los licores tuve una experiencia mucho más agradable, puedo decir que el “Pipilongo” es un vino picante, el cual se hace con una planta del mismo nombre; el “Viche” es un licor parecido a la “Tapetuza” (del cual entendí su nombre hasta ese momento) y el Vino de Borojó, se hace, obviamente con el famoso Borojó. Todos son muy buenos, en especial por este último, el cual sirve para la presión, porque la dispara, de hecho mi compañera de investigación tuvo un inconveniente con un amigo porque se le subió demasiado y tuvieron que llevarlo al médico. De otro

lado, las señoras me decían: “seño ¿y usted si tiene marido?, Mucho cuidado que no le toque arrancar pa'l monte, eso es muy bravo seño”, yo las tranquilizaba diciendo que sólo estaba probando pero que me lo tomaba después en Medellín en donde me esperaba alguien; “Bueno, siendo así sí, porque sino le coge una arrechera que ¡hay!”, Me decía doña Ernestina en la casa de Carlos Heyler, el investigador local del proyecto.

Con el “Pipilongo” una noche, luego de tomarlo, me empezó un malestar que terminó en una gripa fuerte. Según la gente de la región el Pipilongo sirve para sacar las enfermedades calladas que uno tenga adentro y que por eso me dio la gripa, porque yo la tenía por ahí encerrada; encerrada o no que gripa tan berraca y “Pipilongo” o no, me dio por una semana. Otro “licor” es la “Balsámica”, de ella no puedo decir mucho, eso pregúnteselo a mi novio que tuvo la oportunidad de probarla. La “Balsámica” es sólo para hombres: “negro que no tenga balsámica no es negro”, me decía el director de la Umata entre risas. La “Balsámica” es una especie de “Viche” con hierbas, la cual sirve para sacar los “fríos” que uno tenga adentro y demás enfermedades, además de ser afrodisíaco, dar buenas energías y mantener a los hombres de buen ánimo. Más que un licor es una bebida especial que sólo la toma el dueño y las personas que le caen bien o son muy allegadas a ella; es hecha en época de Semana Santa por “brujos” de la región, qué con solo mirar al interesado a los ojos, sabe de lo que padece y lo que necesita que le echen a la vanidosa bebida. La balsámica es muy preciada por todo “negro”, pero en especial por los mineros quienes tienen que pasar largas horas mojados en los hoyaderos<sup>7</sup> o

---

<sup>7</sup> Una de las variedades de minas, siendo esta la más tradicional, también llamada guache la cual consiste en hacer un hueco en el suelo e irlo

cualquier otro tipo de minería, pues es ella quien no los deja enfermar, porque es tan caliente que le mantiene la temperatura nivelada en el cuerpo. Una copita por la mañana al levantarse y listo. Lo mágico está en que, por ejemplo, las mujeres sometidas a las mismas condiciones climáticas no lo pueden tomar.

En fin, sólo pude comer pescado una vez, pues allí el río no produce tanto pescado, como me decía don Mariano, “solo se ve en subienda”. Lo que si probé, fue una especie de sancocho con tripas fritas y cocinadas, que me pareció riquísimo, claro sin el infaltable queso flotando en la superficie del caldo. El chontaduro lo comí muy poco, porque el que ellos comen es el chontaduro silvestre y no el cultivado que porque tiene mucho químico, “Ese es para los marranos”; que envidia de los marranos. Por otro lado, comí cacao y “bacao”, que por comer tanto, este último, me dio diarrea, pues es una fruta muy dulce, que además prohíbe el consumo de licor por 24 horas, si no produce envenenamiento.

De manera que aunque no pude comer tanto pescado como esperaba, y si mucho clavado en las minas, a veces ni pensaba en la comida, pues la calurosidad de la gente de esta región pacífica es especial, el amor a su tierra es envidiable, por lo que no dudaría un solo segundo para volver a disfrutar de sus deliciosos vinos en la misma época en que fui y las fiestas de San Pacho; ahora no en términos de investigativos, sino de rumba y disfrute de todo lo que el Chocó puede ofrecernos.

*Gracias a todas las personas del Chocó que con su gentileza hicieron posible este relato.*

---

“profundizando” hasta encontrar la veta para empezar a sacar la tierra y lavar el oro.

## FUENTES EMBIJADAS: LAS AGUAS DE LA NOSTALGIA

Paula Andrea Mesa Ceballos<sup>8</sup>.

*“En dónde radica este maravilloso virus de libertad  
¿Qué lo produce? Es un misterio, un asunto de aromas y  
colores. Tal vez se deba al contraste entre la vida urbana  
y este escenario de naturaleza virgen o este suspendido  
en la atmósfera que se respira o tal vez su contagio  
ocurra al contacto con un ritmo que muchos han  
perdido: el ritmo natural.”*

Recorrer el valle entre “Aburrá” y “Aburrá” es dejarse pintar, es trazarse otro río, es sumergirse en esta olla de barro, de arcilla bermeja y húmeda, es dejarse llevar por el olor y el hervor de los hogares que están a fuego vivo, justo antes del meridiano, para deleitar el paladar del cientos de comensales, ansiosos por caer en el sopor de una sopa humorosamente embijada.

Decía González de Oviedo:

“hacían con las semillas pelotas los indios con las que después se pintaban la cara y mezclaban ciertas gomas o se hacen unas pinturas como bermellón fino, e de ese color se pintaban la cara y el cuerpo de tan buena gracia que parecían el mismo diablo. E las indias hacen lo mismo cuando quieren parecer bien o sirven a los indios en esto que cuando están así pintados, aunque los hieran, como es la pintura colorada e de color sangre, no desmayan tanto como los que no están pintados de aquellos color rosa o sanguínea”

---

<sup>8</sup> Artista plástica, Universidad Nacional de Colombia sede Medellín.

Así, también nuestras cocineras, desde “Aburrá”, siguen pintándonos, ya no directamente nuestra piel ni para nuestras ceremonias, sino embadurnando nuestras bocas y vientres, dispuestos sobre las mesas, incitando al sueño enmohecido.

Estas sopas de color, de sabia sustancia, de reminiscencias y nostalgias, de cilantro y achiote, no dejan de persistir en nuestras ollas, que entre cubos de gallina, ricas costillas y ricolores, siguen espesando y manchando, con la tinta de sus flores, la olla que estanca el agua del grifo. Endulzan, como en un mar de especias espesas, las sustancias que alimentan las estéticas gustativas de este valle. El achiote, como indicador gustativo de esta tierra salada y dulce, sobresale por su insistencia en colorear toda razante que lo homogeneiza.

A las doce del medio día, cuando hierve el sol en lo más alto y las calles del centro se pintan de rojo vivo, vivo en canecas ambulantes, en sopas itinerantes que se sirven en blanco icopor, para marcar así, una vez más, la razante contenida en la mecánica objetual, que se cuele en las dinámicas espaciales que nutren Aburrá.

Describirlo desde un paisaje culinario, desde sus emplazamientos gustativos, es construir otro espacio, otro valle que ya no se define desde su historia fundacional; es elaborar un discurso que se crea a partir de la primera lengua, la que prueba y se pinta, la lengua que paladea los sabores que se sirven.

Al sur del río se despliega un lugar que, pretendiendo alejarse de lo sustancioso, parece separarse de este valle que se mancha diariamente tras sus sopas embijadas. Comer allí es tragar en seco, es salirse de la olla, es eliminar la sustancia rojiza y espesa que nutre el otro

lado. Es viajar a otros sabores que nos llegan de otras aguas saladas y terráneas, viajar a la geografía de la vid, de los pies que bailan sobre uvas, salir del caribe en busca de su origen, del mar del medio; estar entre tierras de olivo y trigo. Es un poco probar otras lenguas que también se mezclan en el barro bermejo y que sin ser reminiscencias, todas ellas hacen parte también de aguas que se heredan.

Este paisaje culinario que se nos enreda en las correntías de Aná e Iguaná, que nos mancha a diario al partirse el día y que configuran las geografías que nutren al valle, es el que abre la fuente que baña este lugar.

El espacio como rutina, como lenguaje gustativo, se inserta como una sopa bermeja en constante condimentación. El agua de esta olla se disuelve y se revuelve en busca del mismo canal, el río Porce, aquella serpiente que deja en el olvido los límites posibles, entre lo seco y lo sudoroso, las sopas embijadas y las sopas empacadas.

Esta sopa de fallas, de líquidos que erosionan, de aguas que continúan bañando aburrá, sigue llenando la olla que nos alimenta, incorporándose en las mesas que se vuelven geografías, poéticas instaladas que configuran lugar y que emplazan restaurantes, cafés, cafeterías y comederos ambulantes, en las que como escenario se despliega un medio de cocción y una manera propia de gustar.

### **Aguas Embijadas.**

Y la casa se repite, persiste para no olvidar lo que allí gustamos, recordándonos de qué estamos hechos, a qué sabemos y olemos. La sustancia que nos alimenta, la

sustancia materna, la leche que gustamos, seguirá en nuestras papilas como referente, de lugar que se configura a través del paladear. La bija colorea nuestras mesas, nuestros primeros manteles, nos hace saber rojos, hasta el punto que todo aquello que gustamos no será aceptado si no se mancha de su tinte.

Dice Doña Rosa, cocinera de una casa de rehabilitación de la Salle: “para mi un alimento es provocativo sí su color es naranja rojo o amarillo, colores que dan hambre, así mismo, sí el color de un restaurante es pálido o de color claro, ese lugar no me incita a comer.”

Las sopas embijadas sazonan nuestros sentidos, nos imprimen en el vientre el sabor que se diluye en las correntías de otras esencias, de otras melancolías.

### **Aguas del Corriente.**

La dictadura del llenar se instala en este lugar, lo típico, lo barato, lo corriente, lo cotidiano. Lo que recupera el desgaste energético es lo que se nos ofrece allí.

El plato se vuelve bandeja, se teatraliza la costumbre de paladear el fríjol, se cae en la monotonía de las cuatro carnes que se acompañan siempre de lo mismo: arroz, repollo con tomate, tajadas de maduro, arepa y sopa.

Las minutas se leen siempre igual pero aún así, lo que marca el cambio son sus sopas, las de la usanza, las de verduras y oreja, las de menudencias y lentejas, las de lunes a viernes.

Las geografías de cuadros rojos y blancos, manteles de frutas y flores, de mesas que se mezclan con la nostalgia, con las rutinas de aquellos espacios que nos llevan al



hogar que hacemos en medio del cuadrulado tiempo de la producción.

### **Aguas Itinerantes**

La sopa te agarra, te engrasa, te ceba las ganas de tomar al lado de Aná, la sustancia que mantiene el vientre.

El alimento se pinta naranja, amarillo, se sirve en punto de comino, se presenta en blanco icopor, envuelto en plásticos, en vapores mediados por canecas ambulantes, dispuestas como buffet recorriendo las calles de este valle, de este centro.

Al borde de la playa, de la Primera de Mayo se despliega un espacio vernáculo, un lugar de asepsias imposibles entre dinámicas objetales, marcando una frontera culinaria específica.

Un límite entre lo que nos nutre y lo que nos gusta.

### **Aguas de la Nostalgia**

En el otro mar, el del medio, del que partió la búsqueda de las especias, el de aguas que se heredan y se mezclan con la nostalgia del rojo, bermellón fino que cae en polvo y se evapora en cremas y sopas; espesas de harina, de tierras, de otros, de lenguas que saben a olivo y vino. Añejos sabores que se instalan en nuestras mesas para hacernos otros, para hacernos mezcla, mixtura de lenguas y aromas, de especias no espesas, de efluvios aderezando platos, dejando en el paladar el bálsamo vinagre de un balsámico, el alo de una crema de cebollas empapada de crotones al ajo.

Son estas retóricas espaciales que nos tienden otra mesa, otra tela, mantel de pan con salsa blanca. Nos permiten probar el perfume de sus raíces, degustar los verdes de la albahaca pigmentados con el tomate para transformar las geografías afectivas de un valle que se pinta bermejo, que se vuelve barro para resignificarse en estos espacios.

## **LA COCINA COMO ESPACIO CULTURAL**

Juan Mauricio Agudelo<sup>9</sup>.

La antropología de la alimentación indaga sobre los principales componentes culturales que tienen que ver con la práctica alimentaria. Estudia su parte simbólica, las tradiciones que se dan en determinado lugar, los comportamientos y las maneras que la acompañan, así como una serie de circunstancias que la rodean y le dan forma.

Siendo la alimentación un asunto de tanta relevancia en nuestra vida, sería importante mirar el espacio que normalmente se ha destinado para esta práctica: la cocina. Uno de los lugares más “deliciosos” que todos recordemos y uno de los espacios de mayor significado - cuando no el más- para muchos de nosotros.

Esta instancia de la vivienda ha sufrido grandes cambios a través de la historia, ha ocupado distintos sectores del hogar, ha variado su diseño interior y se han transformado sus materiales, convirtiéndola en uno de los espacios más dinámicos en la vivienda.

Debe quedar claro, que aunque son muchos los cambios físicos y funcionales que ha sobrellevado, quedan todavía en su interior muchos de los componentes que la han acompañado desde su aparición. Esto quiere decir, que aunque, como se dijo anteriormente, espacialmente es muy dinámico y muy significativo, su valoración no puede olvidarse de todos sus atributos no espaciales que se encuentran allí.

---

<sup>9</sup> Arquitecto, Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín; estudiante de Antropología, Universidad de Antioquia.

Pongamos unos pequeños ejemplos que traten de aclarar este asunto y miremos a grandes rasgos como el espacio de la cocina se puede mirar en relación con los acontecimientos diarios de nuestra vida. Miremos por ejemplo lo que sucede con la conversación: nosotros mismos hemos recibido allí la visita de cualquier amigo(a) sin tener el más mínimo problema, por el contrario, esto genera cierto aire de camarería y confianza. Es este un lugar donde se dan las conversaciones más íntimas y más amistosas. Otro ejemplo se podría ver en lo que sucede con las personas que prefieren comer allí en vez de hacerlo en el comedor, quizá porque lo consideran más acogedor, o más cómodo, o más significativo, o simplemente, porque la cocina es, a mi modo de ver, el espacio más democrático de la casa, donde tienen acceso por igual todas las personas del hogar, donde se encuentran objetos útiles a todos y donde se prepara el “sustento” diario. La cocina vista de esa manera, se convierte en el sitio de la identidad familiar y es por eso mismo que genera una apropiación especial por parte de sus integrantes. Entonces, queda claro que el espacio es solo el escenario en el que interactúan todos los componentes que le dan vida.

El siguiente texto, pretende hacer un recorrido a través lo que ha sido su evolución desde tiempos remotos, muchas de las afirmaciones no presentan ninguna constancia documental, pero el rigor de la lógica y en muchos casos el sentido común, dieron forma a muchas de las que aquí se enuncian. También se dan a conocer algunos cambios que han sucedido en nuestro entorno, pero vale la pena aclarar que este texto es una apreciación inicial.

## **LA COCINA**

Es la parte de la casa que en los últimos tiempos ha dado el salto más espectacular de toda la vivienda, situándose en muchos casos en el primer plano del hogar y, cuando no, al menos ocupando un puesto privilegiado que se destaca sobre el resto de la casa. Esto es tan cierto que, hoy por hoy, un gran porcentaje de ventas de apartamentos y pisos se deciden por el detalle de una cocina bien lograda.

Es curioso esto que sucede con la cocina, porque no hace muchos años, este espacio era relegado a un lugar estrictamente utilitario. En la construcción de edificios era común ver que a la cocina se destinara un espacio miserable y generalmente en el último rincón de las plantas, con ventanas que daban hacia medianeros y que además de no permitir una adecuada iluminación tampoco generaban una ventilación suficiente. Y aún así, seguía siendo el lugar en donde más se trabajaba en la casa.

Las primeras cocinas modernas se podían ver solo en fotografías o imágenes de cine de la primera mitad del siglo XX. Para la década del cincuenta se piensa que si la cocina es uno de los espacios en los que más se permanece en el día (por lo menos así sucedía con la antigua ama de casa), entonces era lógico convertir este espacio en una estancia atractiva y agradable, que además debía también ser bello.

Surgen entonces las cocinas modernas y con ella, una serie de utensilios tecnológicos que permitieron reducir al mínimo el tiempo dedicado a la cocina. Las tareas hogareñas dejan de ser lentas y difíciles de realizar

debido a los electrodomésticos y a ciertos dispositivos mecánicos.

También es una realidad la incorporación de la mujer en el mundo laboral de fuera de la casa, y es aquí donde surge la paradoja, pues “si la mujer se aleja de la cocina y las nuevas técnicas de cocinado, y los productos envasados, y los congelados, y los artilugios electromecánicos le permiten reducir al máximo su atención al arte de cocinar, el taller donde se desarrollaran tales actividades culinarias será ocupado muchas menos horas y, por consiguiente, si la funcionalidad es indispensable, en cambio la decoración parece que debería ocupar un lugar secundario”<sup>10</sup>. Pero se puede observar que ya nadie concibe una cocina como las de antaño, pues aunque el tiempo dedicado a ella se halla vuelto mínimo, todos queremos que transcurra en un hábitat agradable, cómodo y bello.

## **PEQUEÑA HISTORIA**

La cocina nace en tiempos remotos como un lugar más de trabajo, incluso se podría pensar que con el mismo origen del hombre. Desde sus comienzos responde a una finalidad funcional. El punto de partida o su semilla es el fuego, que inicialmente se utiliza para asar y calentar los alimentos. La pira de leña y la hoguera ocupan el lugar de mayor preferencia del habitáculo ocupado por el hombre. De esta forma, el fuego ocupaba la posición central de la vivienda, además de ser “un símbolo que unía lo sobrenatural con la más utilitaria de las propiedades, a cuyo calor se reunían los moradores para sentirse reconfortados y protegidos” (1)

---

<sup>10</sup> Cusa Ramos, Juan de. 1982. “Cocinas, proyectos e instalación”.

La vida alrededor de la hoguera es una constante que se ha mantenido durante muchos siglos. El fuego es el fundamento básico de la cocina y, ella, el alma de la vivienda misma.

El hombre primitivo poseía un refugio donde protegerse de la noche y de las inclemencias del tiempo. A este refugio transportaba las presas capturadas y era allí donde escondía las sobras, dando el primer paso de lo que sería una despensa privada que le permitía proteger los alimentos de otros hombres y de los animales que acechaban.

Comenzaría a desarrollarse otro de los espacios de la cocina de suma importancia, el sector del lavado. La vivienda del hombre prehistórico, por lo general, se encontraba cerca de fuentes de agua. Buscaba la proximidad de un río, un lago o una fuente que le calmara la sed, pero es de suponer que más tarde, esta misma agua fuera utilizada también para lavar los alimentos y posteriormente para cocerlos. Este centro de lavado, se fue desarrollando a lo largo de la historia, adaptándose a las nuevas necesidades y a la invención cada vez mayor de utensilios que le ayudaran en esta tarea. Se puede pensar entonces, que a partir de ahí, surgen otros espacios auxiliares como lo son la zona de preparación y la del almacenaje de útiles y vasijas.

El hombre primitivo cuando cazaba despedazaba los animales para transportarlos a su guarida. Más tarde, con la invención de nuevas armas, las capturas serían de mayor tamaño y esto le implico ingeniarse un medio que le permitiera transportarlas hasta su refugio y llevar a cabo allí la tarea de descuartizamiento. Es de suponerse que allí tendría preparada una gran piedra plana, anticipo de lo que sería un banco de trabajo.

Entonces se puede afirmar que en un principio, la vivienda y la cocina eran un solo espacio que se organizaba alrededor del fuego. Con algunas piedras se cercarían los leños ardiendo.

Así, la idea del fuego central perduraría por mucho tiempo en la historia de muchos pueblos, pero en otros que comenzaban el trajín de la civilización esta evolución fue rápida y a pasos agigantados. En estos últimos, al aumentar las dimensiones de la vivienda y normalizarse los modos de construcción, se comenzaron a levantar paredes interiores que dividían la casa en varias instancias independientes y con diferente función. La cocina era una de ellas, quizá la más destacada, pero sin la misma convocatoria que poseía en sus antepasados.

El ajetreo de la vida moderna, donde se impone el máximo aprovechamiento del tiempo disponible, ha sido fundamental en lo que tiene que ver con la transformación de la cocina, pues de ahí parten los conceptos de mecanización y automatización de la cocina que hacen el trabajo más sencillo, más cómodo y con el menor esfuerzo posible y menor dedicación de tiempo.

El avance tecnológico de la cocina tiene sus comienzos en el siglo XVIII con la generalización del fogón de leña o de carbón, que sustituye a la hoguera en el hogar-chimenea.

Un folleto dedicado a las cocinas y editado en Barcelona precisa algunos datos al respecto. Dice que en la segunda mitad del siglo XIX comenzaron los estudios en relación a la mecanización de los instrumentos de trabajo aplicables a la cocina. En 1851 apareció la cocina de gas y en 1895 la cocina eléctrica, las dos fuentes de energía que destronaron, por lo menos en la cocina, a la leña y el



carbón. La primera máquina de hacer hielo es de 1862. Y de 1895, el primer diseño racional de una máquina destinada a lavar los platos. La nevera eléctrica aparece en 1910.

## **ALGUNAS OBSERVACIONES**

En nuestro medio, también son evidentes algunos cambios de tipo espacial y funcional que ha tenido la cocina. Si observamos con atención, las casas antiguas destinan para la cocina un lugar interior que en muchos casos es el último de la vivienda, antes de un patio o de un solar. La disposición de las casas es tal que la cocina ocupa uno de los lugares de menor jerarquía, diferenciado del comedor al que se le da mayor relevancia y que en muchos casos, esta totalmente separado del espacio para cocinar.

A medida que transcurre el tiempo, el lugar de la cocina en el espacio empieza a cambiar. Lentamente, comienza su recorrido que la lleva a ocupar lugares de privilegio en la casa. En la segunda mitad del siglo XX la cocina se ubica cerca de los espacios sociales de la vivienda, por lo cual su emplazamiento es de mucha más importancia.

En este momento, se ubica al lado del comedor y cerca de la sala. La cocina así dispuesta es la encargada de separar los espacios sociales de los espacios privados, lo que la convierte en este instante, en uno de los espacios más significativos de la casa.

Pero si la cocina, de estar “escondida” y en un lugar apartada de la vivienda, pasa a estar a la vista de todos, tiene que mejorar su presentación. Entonces cambian los materiales y su estética y cambia también su disposición espacial. Teniendo en cuenta, además, que con respecto a

los demás espacios de la casa la cocina es el espacio más tecnificado debido a las funciones complejas que se desarrollan allí y a los sistemas que se utilizan para facilitar la realización de las mismas. Aún así, el concepto general de cocina no se refiere solo a una parte del hogar, sino que tiene que ver con una serie de tareas íntimamente relacionadas entre sí, que se complementan mutuamente, pero que cada una de ellas presenta necesidades propias y distintas que necesitan diferentes soluciones.

Con respecto a los materiales, se utilizan aquellos que den un buen acabado y que sean duraderos. Otra de las exigencias es que sean materiales que transmitan y permitan la higiene, por lo cual predominan las superficies lisas que facilitan un mejor lavado. Todo esto, genera a la par un cambio estético de grandes magnitudes.

Para su disposición espacial, se comienzan a diferenciar tres zonas principales: el centro de cocción, el centro de lavado y el centro de almacenamiento. Estas zonas se piensan en relación la una con la otra buscando que entre una actividad y la otra se pierda el más mínimo de tiempo, por lo que una de sus reglas será ubicarlas de derecha a izquierda. Se agregan así otros dos sectores: el centro de preparación o de trabajo, y el centro de utensilios.

Todas estas condiciones fueron las causantes de que la cocina fuera el espacio que más cambios sufrió en los últimos tiempos.

En este punto sería importante mencionar lo que sucede con el diseño moderno de los apartamentos donde la cocina, en muchos casos, es el primer espacio de la casa,

inclusive se ubica mucho antes que la sala o que el comedor. También se ha puesto de moda en el diseño interior de las grandes cocinas la llamada “isla”, que ubica una estufa en el centro del espacio destinado como cocina, en alusión clara a la disposición que tenían nuestros antepasados de la vivienda en general, donde el fuego ocupaba el lugar principal.

En conclusión, la cocina es un espacio que se podría considerar como el eje de la vivienda – y en muchos casos de nuestra vida –, es el entorno en donde se ponen en evidencia todos los asuntos que tienen que ver con la alimentación. Allí se dieron las bases rudimentarias de lo que más adelante se convertiría en el arte culinario. La alimentación tiene una relación íntima con el espacio en el que se desenvuelve y cuando se mira de esta forma, aparecen una serie de elementos que la conforman y que ponen en evidencia la magnitud de su importancia. Queda claro que la aproximación que aquí se hace es solo eso, una aproximación, pero a medida que se avance en el proceso de aclararlas, sus relaciones serán mucho más fuertes y sus conclusiones mucho más profundas.

**HAMBRE PROVECHOSA: HOMBRE  
COMESTIBLE. UNA FÓRMULA SENCILLA  
PARA UNA SOCIEDAD SATISFECHA**

Edwin Andres Sanchez<sup>11</sup>.

*“La gana de comernos es común con las fieras;  
sólo presupone hambre y la necesidad de acallarla”.*

Anthelme Brillat-Savarín

No cabe duda alguna de que el interés de las sociedades por formular soluciones precisas, a los problemas que las aquejan, sobrepasa el plumón y el folio, respectivamente firmado, sellado y por supuesto, encarpetaado. En ocasiones tomar medidas frente a fenómenos como el hambre, requiere recetas que se aproximen más al asunto, que hagan posible a guisa de ecuación, acciones encaminadas más que a darle solución al problema, espantarlo. Encontrarle respuesta a la pregunta hambre, requiere de momentos para cavilar, y definitivamente llegar al acuerdo de que su resolución trasciende el papel aderezado con tinta, se precisa de un plan certeramente formulado; es fundamental tomar cartas en el asunto; humanizarlo, generar respuestas que puedan ser efectivas y beneficiosas con el fin de aplacar el hambre que instiga a la humanidad.

Con el animo de echarle una mirada, a lo que en las sociedades se promueve como ideas posibles para encarar todo tipo de dificultades, comentaré un proyecto en particular, que no salió del papel, pues fue en su momento una pieza de la literatura inglesa; no obstante pretendía a través de una creación hilarante, poner unas

---

<sup>11</sup> Estudiante de Antropología, Universidad de Antioquia.

prácticas, que en todo caso beneficiarían sobremanera a la sociedad de su época.

No es en ningún momento una pretensión efectuar un análisis de la obra, a manera de crítico literario; ni mucho menos desmigajarla; aunque no sobra decir, por demás, que entre la literatura inglesa, es una porción bastante provocadora. Sencillamente pondré sobre la mesa, cómo un conjunto de ideas visionarias tuvieron las buenas intenciones de acabar con uno de los flagelos de la humanidad: la pobreza; agregando algunos comentarios que posiblemente le hagan de un mejor gusto, y que permitan de manera discreta vislumbrar los alcances de dicha propuesta.

Escrito para el año de 1729, “Una modesta proposición para impedir que los niños de los pobres de Irlanda sean una carga para sus padres o su país, y hacerlos provechosos para la sociedad”, hace parte de un manojito de textos que Jonathan Swift escribió insistiendo en la necesidad de aliviar la pobreza en Irlanda, que era el padecimiento más generalizado al interior de su sociedad en los inicios del siglo XVIII.

Swift en su modesta proposición abogó por el mejoramiento de las condiciones de vida tanto de pobres como de ricos, amparado bajo el proyecto devastador de comerse una ración de los marginados, con lo cual la población se hubiera visto depurada y por consiguiente la prosperidad hubiera llegado al reino de Irlanda.

## **ALIMENTAR A LOS POBRES O ALIMENTARSE DE LOS POBRES**

Por lo acontecido en el escrito de Swift, es de imaginarse, que la mendicidad era una de las “profesiones” más

difundidas en Irlanda; las mujeres mendigas eran seguidas de un séquito de tres, cuatro y hasta seis niños. Tal escena generaba en la población, igual que ahora, malestar y aflicción; encontrarle remedio a ello fue desde el comienzo la empresa promovida por esta sencilla posición. ¿Qué se requería? Simple, encontrar un método justo, barato y fácil para hacer que estos niños fuesen miembros sanos y útiles a la comunidad.

Al igual que sacar adelante cualquier tipo de campaña, por lo menos en teoría, se requería establecer cálculos. Irlanda, contaba con algo más de un millón de habitantes para la época de Swift; de los cuales ciento veinte mil eran hijos de pobres que nacían anualmente; no obstante, en esta estadística subyace una dificultad apremiante, era casi imposible criarlos y proveerles alimento; nadie los emplearía y no sería muy extraño que se iniciaran en las “artes” del robo, para ganarse la vida antes de los seis años. La proyección estadística continúa, reservando de los ciento veinte mil infantes la quinta parte, guardándola para la reproducción; y así garantizar una fuente de párvulos tiernos.

Los cien mil restantes cuando tuvieran un año de edad, serían vendidos a las personas con categoría y fortuna; Swift tuvo siempre en cuenta el bienestar del prójimo, y aconsejó que la madre los amamantara abundantemente en el último mes, con fines de aprovisionarlos rollizos y cebados.

La propuesta del plan benéfico de Swift, consistía en un canibalismo humanitario, pues se presentaba una necesidad apremiante, salvar a los pequeñuelos desventurados de sus penurias. El término canibalismo se presenta como una palabra redonda, manual y casi sabrosa. Antropofagia o canibalismo significan el acto de

comer carne humana; forma de alimentarse ilícita, antinatural, algo realmente abyecto, que no puede ser sujeto a ninguna indulgencia<sup>12</sup>. La fuerza que cobran los argumentos de Swift, se evidencia en la manera que justifica la razón de ser de su proyecto; aunque por ser maravillosamente delirante, expresa una preocupación común, y supone buscar conductas para aliviar a su nación de una carga tan gravosa como las personas pobres. El sacrificio de una parte de la sociedad no significa que haya muerte, sino apenas un equilibrio que asegure la supervivencia de los otros.

Considerando la supervivencia como máximo valor, en el caso de la obra de Swift de los más aptos, ellos, devorarán a los más hambrientos, dulce ironía cuando el hambre, primitiva y desenfrenada, sigue una ética de lucha evolucionista, convertida en la principal función de la existencia humana, provocando guerras que limpian a las sociedades de los más flacos<sup>13</sup>. Así, el hambre como simple condición física es la única ley de la vida y el principio de sobrevivencia.

## **UN FESTÍN EN PAÑALES**

El valor que adquiere un individuo para su sociedad, dependerá única y exclusivamente de la misión ejercida en ella; del cumplimiento de los deberes para participar en el proyecto de sociedad; ser útiles y provechosos a la mancomunidad.

En el plan de Swift un infante de un año de edad, bien alimentado y rebosante de salud, perfectamente puede ser una deliciosa comida, además de nutritiva y sana, en diversas preparaciones: cocido, dorado, asado o hervido;

---

<sup>12</sup> Spiel, Christian. 1973. El mundo de los cañibales.

<sup>13</sup> Jackson, David. 2000. La metáfora antropófaga.

como también sería de gran delectación para las personas de bien, dispuesto en un fricasé o en un guisado.

Un pequeñuelo bastará para dos platos cuando se esperan visitas; cuando en familia se consume el cuarto anterior o posterior, formarían parte de un platillo generoso; al cual le vendrían bien sazonarlo con un poco de pimienta o sal. Un buen niño henchido le costará a un caballero diez chelines, el cual puede ofrecer una excelente y nutritiva carne, que suministrará, siendo de muy buen gusto, los nutrimentos esenciales en elementos altamente concentrados. Como fuente de proteínas, fisiológicamente resulta más eficaz que los vegetales alimenticios<sup>14</sup>; de ahí que puede ser aparejado a la carne de cerdo, carnero y demás, con la ventajosa característica de que ésta es más tierna.

Dentro de su proyecto macabro, Swift consideró muchas otras opciones, como el establecimiento de carnicerías puestas al servicio de la comunidad; no obstante, hace hincapié en su recomendación de comprar los niños vivos y aderezarlos recién degollados, tal como se hace con los lechones asados.

Además, advierte de manera siniestra, que para los amantes del buen vestir, les es posible despellejar el cadáver y curtiendo esta piel, será un excelente material en la fabricación de guantes para dama y de botas de verano para los caballeros distinguidos.

El panorama que ha enmarcado la antropofagia es de barbarización y sobre todo de deshumanización estructuralmente opuesto al carácter de lo humano<sup>15</sup>. La

---

<sup>14</sup> Harris, Marvin. 1986. Caníbales y reyes. Los orígenes de la cultura.

<sup>15</sup> Clavijo, Poveda J. 2000. El canibalismo como práctica y como representación.



propuesta de Swift no es la excepción, su plan albergaba de forma desgarradora, una manera de diezmar la población y asegurar un alivio para la sociedad, al librarla de semejante tragedia que es la pobreza.

El canibalismo estaba principalmente dirigido a los enemigos, lo cual posibilita evidenciar que esta práctica, siempre se asoció con la guerra<sup>16</sup>. Su irónica forma de concebir un proyecto de sociedad, se declara como una lucha contra un adversario común: la pobreza; sin embargo, la sátira se fortalece cuando la pobreza es traducida en hambre, y la mejor forma de librar tan cruenta batalla es devorándosela. “Concedo que esta comida será cara, por ello muy apropiada para los terratenientes, quienes, como ya se han devorado la mayoría de los padres, parecen tener derecho a los niños antes que otros”<sup>17</sup>.

Por demás, la sátira expresa el estado en el cual se encontraban las condiciones sociales, la situación material de Irlanda, que presenciaba la supremacía de clases sociales sobre otras, tal panorama no le fue en ningún momento indiferente a Swift, pues impulsó la obra, que se hacía más necesaria, por razones de un bien público, mediante la activación y promoción de comercio, el cuidado de los niños, el alivio de los pobres y procurar algún placer a los ricos; teniendo siempre en cuenta que la riqueza de una nación reside en su población.

---

<sup>16</sup> Ibid

<sup>17</sup> Swift, Jonathan. 1991. Escritos satíricos.

## **DEFENSA Y APROVECHAMIENTO EN EL CONSUMO DEL PROJIMO**

El sentido filantrópico de las idealizaciones promovidas por Swift, se ve manifiesto cuando se resuelve la productividad del proyecto; el margen de ganancias no beneficiará única y exclusivamente a quienes en sus apetitos se inclinen por los críos mollados; las mujeres reproductoras, además de la ganancia de ocho chelines por la venta de sus hijos, se librarán de la carga de mantenerlos después del primer año. Así mismo, las ferias de verán provistas de ejemplares que puedan llegar a pesar hasta veintiocho libras, gracias a la competencia entre las mujeres por cuál de ellas seca al mercado el niño más cebado.

Otra ventaja que tuvo en cuenta Swift, tiene que ver con la afinidad y el amor que la campaña surtiría en cuanto al efecto a las parejas, padres de los niños; es en demasía risible y posee el tinte propio de las familias que desean salvaguardar su patrimonio; percibido de esta forma, Swift declara de la siguiente manera: “Los hombres se volverían tan querendones de sus mujeres durante su preñez como lo son ahora de sus yeguas con potro, de sus vacas con ternero, o de sus marranas a punto de parir lechones; no les pegarían ni engañarían por temor a un parto prematuro”.

Vislumbrando una proyección del plan, se estimaba que el capital de la nación se incrementaría en cincuenta mil libras por año; igualmente sería un magnífico provecho por la adopción de un nuevo plato, “introducido a la mesa de todos los caballeros acaudalados, que tengan algo de buen gusto y refinamiento, dignos de personas que gozan del buen comer. El dinero circulará entre

nosotros, siendo la mercancía enteramente de nuestra propia crianza y fabricación”<sup>18</sup>.

Aunque no era la visión propia en el plan de hincarle el diente a los pequeñuelos que nadaban entre la penuria; los caníbales siempre han sido representados como ogros, como inhumanos; se despierta así la impresión de que la avidez de carne humana es una abominación fuera de lo común<sup>19</sup>. No fue el caso para las aspiraciones de Swift, en ellas los come niños serían tomados por personas con gran sentido de benevolencia; los propietarios aprenderán a ser buenos terratenientes y gozarían de una increíble popularidad entre sus colonos.

Los deseos de otorgarle a la comunidad una suerte de respiro, frente al atosigo que pueda ocasionar una penosa dificultad, se manifiestan como la conciencia en el sentido de estar alerta, de pensar y adoptar decisiones basadas en el cálculo de los costos y beneficios inmediatos de tipos alternativos de acción<sup>20</sup>. Swift fue consciente de la influencia los modos de producción y reproducción y de la amplitud de estos frente a la productividad de los menos aptos, con fines de procurar un rendimiento, que en última instancia favorecería a toda la mancomunidad.

En la fórmula de Swift, la situación requiere desapegarse de un prejuicio supersticioso o por lo menos sentimental contra la ingestión de la carne humana<sup>21</sup>. La justificación de su consumo responde a la exigencia no solo de cortarle el paso a la situación deplorable que tenía hasta el cuello a algunos personajes irlandeses; también atendía

---

<sup>18</sup> Ibid

<sup>19</sup> Brunn, Buckard. 2000. “¡Comedme, que saboreareis vuestra propia carne!”

<sup>20</sup> Harris, Marvin. 1986. Caníbales y reyes. Los orígenes de la cultura.

<sup>21</sup> Spiel, Christian. 1973. El mundo de los caníbales.

la demanda para tener la posibilidad de consumir una carne relativamente mejor; considerando al hombre como a un animal como los demás, sabiendo distinguir culinariamente y viendo en él, el mejor plato, no otro mono ni un perro<sup>22</sup>.

Si la comida normal trasciende la mera dimensión alimentaria afirma Aguirre, la comida caníbal está tan cargada de connotaciones culturales y psicológicas que la consideración alimentaria pasa a segundo plano. Salvo en casos extremos de penuria alimentaria y enfermedad mental “la antropofagia es una institución social con reglas estrictas y en el marco de una ritualización perfectamente definida. Así, la víctima que se va a sacrificar o el cadáver a consumir se eligen cuidadosamente, así como las partes ingeridas”<sup>23</sup>.

Para darle término a estos asuntos, sería pertinente enterarse de que Swift no fue el único preocupado por generar propuestas que aliviasen las vicisitudes de la población más necesitada; guarda una estrecha relación con los intereses del irlandés, el presagio que un autor contemporáneo tuvo entre sus cavilaciones a cerca de los problemas que azotan a la población mundial; “se vaticina que en los próximos años asistiremos a un recrudecimiento del canibalismo alimentario de subsistencia debido principalmente al vertiginoso aumento de la población sobre todo en las zonas más deprimidas del planeta, y a la desnutrición que sufrirá, si no se pone remedio una gran parte de la humanidad”; escribe Coperías retomando un relato de Martín Monestier en *Cannibales* (Le cherche midi editeur París, 2000).

---

<sup>22</sup> Ibid

<sup>23</sup> Coperías, Enrique. 2000. *Vuelven los canibales*.

Semejante pronóstico requerirá de esfuerzos mancomunados, porque para alimentar a la población mundial habrá que desacralizar el cuerpo humano y despojar a la antropofagia de las connotaciones peyorativas de salvajismo y primitivismo, pues los gobiernos se verán forzados a retomar un canibalismo de supervivencia planificada, controlado e industrializado<sup>24</sup>.

Para finalizar y antes de que el asunto se torne indigesto, con base en la antropofagia, se afirma que el hambre es más significativa que la muerte, porque la conciencia de la muerte dura poco y acaba de una vez, en tanto que el hambre prolonga la conciencia de la condición humana y promueve el entendimiento del universo<sup>25</sup>.

“Es aberrante que se desperdicien las proteínas humanas cuando existe tanta hambre en el mundo”<sup>26</sup>.

## **Bibliografía**

- Spiel, Christian. 1973. El mundo de los caníbales. Ediciones Grijalbo, Barcelona. Página: 8, 31, 230.
- Jackson, David. 2000. La metáfora antropófaga. En: Cuadernos hispanoamericanos, número: 598, abril. Madrid. Página: 30.
- Harris, Marvin. 1986. Caníbales y reyes. Los orígenes de la cultura. Salvat editores. Barcelona. Página: 164, 245.
- Clavijo, Poveda J. 2000. El canibalismo como práctica y como representación. En: Universitas humanística. Volumen: 28, número: 50, junio - diciembre. Santa fe de Bogotá. Página: 60, 64.

---

<sup>24</sup> Ibid

<sup>25</sup> Jackson, David. 2000. La metáfora antropófaga.

<sup>26</sup> Ibid

- Swift, Jonathan. 1991. Escritos satíricos. Grupo editorial Norma, Santa fe de Bogotá.
- Brunn, Buckard. 2000. “¡Comedme, que saboreareis vuestra propia carne!”. En: Humoldt. Volumen 42, N°129. Página: 28.
- Aguirre, Baztán. 1993. Comunión y Canibalismo. En: “Anthropologica”, Revista de etnopsicología y etnopsiquiatría. Número. 13/14.
- Coperías, Enrique. 2000. Vuelven los caníbales. En: Muy interesante. Volumen 16, numero: 183, de diciembre. Santa fe de Bogotá. Página: 24, 25, 29.

## EL ÁGAPE EN EL CRISTIANISMO PRIMITIVO

Jorge Fidel Castro Ruiz<sup>27</sup>.

*“Tomad y comed, éste es mi cuerpo”. Ágape e interpretación del ágape en el cristianismo primitivo de Matthias Klinghardt, del texto Las religiones y la comida de Perry Schmidt-Leukel (2002). Sobre los “usos no nutricionales” de los alimentos en relación a una “lógica de significaciones”.*

En el ámbito de lo religioso, la comida no tiene mayores usos nutricionales, sin embargo, desde lo espiritual y psicológico tiene muchas connotaciones. De esta manera, el contenido de significaciones que en ella hay, giran en torno a lo que simbolizan y representan para cada grupo de comensales en sus ágapes. En este sentido, el ágape esta ligado específicamente a lo religioso y a lo comunitario.

El ágape cristiano, no surge simplemente después de la última cena y la resurrección de Jesús; proviene del siglo IV a. de C., en un momento de coyuntura en la antigua polis, donde el surgimiento de nuevas sociedades semi-públicas y privadas llenaron los vacíos en cuanto al funcionamiento, que de lo público dicho proceso dejó, permitiendo que siguiera la experiencia de comunidad y se reprodujera. Esta experiencia se daba en banquetes comunitarios regulares donde se hablaba de los conocimientos de la época, las labores comunales y los intereses económicos, así como también se dedicaba a la diversión. Esta era la única posibilidad de experiencia de la comunidad que había.

---

<sup>27</sup> Estudiante de Antropología, Universidad de Antioquia.

Así pues, el cultivo de las relaciones comunitarias materializado en una comida en común es el trasfondo del ágape del cristianismo primitivo, el cual Jesús practicaba con sus discípulos, publicanos y “pecadores”, repitiendo el manejo de los servicios divinos en la comunidad, agregando elementos particulares en cuanto a la alianza que luego sirvió para caracterizar el cristianismo y permitiendo que se fijara una identidad particular, tanto así, que fue codificado en los relatos de la última cena.

La relación de la sociedad de la antigüedad y la comunidad cristiana primitiva, nos ayuda a conocer algunos de los elementos de dicha celebración. Por ejemplo, se conoce la forma y distribución de los klinos o especie de muebles donde se posaban los comensales para el banquete, la estructura del banquete la cual constaba de una comida común, una ceremonia religiosa con una oración y una bebida en común.

En la calidad y cantidad de los alimentos se evidenciaban las posibilidades económicas del anfitrión. Aparte de los platillos había verduras, salsas y casi siempre carne, de esta manera vemos que el pan y el vino no eran los únicos ingredientes, sin embargo, eran sobre los que se oraba.

En el ágape cristiano un participante decía la oración de acción de gracias por la comida, partía el pan y lo repartía (con el mismo se recogía el alimento y la salsa), después de la comida se tomaba el vino, luego se realiza la ceremonia propiamente religiosa de libación u ofrenda, siendo precedida de una oración conjunta, la cual se acompañaba de cantos y/o movimientos rítmicos, y se finalizaba con lo más importante: la bebida y el simposio, del cual se dice que lo más importante eran las



conversaciones; de esta manera aparece el vino como el socializador y acompañante principal del evento.

Las interpretaciones cristianas del ágape son diferentes, sin embargo, en ellas se acentúan unos valores generales que se derivan de los banquetes comunitarios, estos eran: la paz, la concordancia y la amistad. La disputa cancelaría el ágape como tal. La igualdad es clave, debido a que en el evento todos los simpoasistas eran vistos como iguales, así, fuera del evento los roles sociales hubieran sido diferentes. Había una utopía concreta, pues la comida era una metáfora de la salvación donde se expresaba la esperanza después de la muerte; esto se refleja en los textos de la época, donde se comerá y beberá en armonía después de la muerte; San Pablo mencionaba al respecto, que la satisfacción no solamente será física, sino que se refiere a una realización completa de los valores tradicionales del banquete “la paz, la alegría y la justicia”.

Leer sobre el ágape cristiano brinda varios elementos importantes: por un lado, en el se resalta una idea de identidad, pues hay unas estructuras básicas, unas normas especiales que permiten que funcione de acuerdo a unos códigos compartidos, que todos los comensales manejan; de esta manera, en este reunirse para comer, la ritualización del comportamiento es esencial; es un espacio para el conocimiento, la unidad y la inmortalidad, pues en el se discute, se eliminan las barreras sociales y se ora en torno al Dios; el pan y el cáliz representan el cuerpo de Jesús y la nueva alianza, además de la sangre como sello de ésta.

**III. POSTRE:**  
**RELATOS GASTRONÓMICOS**

## LA GASTRONOMÍA DE MIS ABUELOS

Luís Ángel Villegas Puerta<sup>28</sup>.

Fragmento extraído del libro Inédito:

*“HISTORIAS Y LEYENDAS DE MI TIERRA, VEREDA  
LOS MEDIOS: SU PATRIMONIO TERRITORIAL,  
HISTÓRICO Y CULTURAL”*

En asuntos de alimentación eran bien galgos: comían algo antes de salir para el trabajo; a las ocho de la mañana, el desayuno; entre las 11 y 12 meridiano las “onces” o el almuerzo; a las 3 de la tarde la comida; a las 6 de la tarde, la merienda; entre 9 y 11 de la noche, la cena. Luego el rosario, éste no podía faltar todas las noches como buenos creyentes. En las casas que tenían tiple o guitarra tocaban, cantaban y se echaban unas cuantas coplas, y si había gente de fuera (otras casas o del pueblo), bailaban un rato y a dormir porque había que madrugar a trabajar. Algunas familias rezaban el rosario de aurora, al amanecer sobre todo los jefes de hogar.

Los alimentos más comunes eran: sancocho, frijoles, mazamorra y “macho rucio”. El sancocho lo hacían con yuca, plátano, arracacha y papa; en algunas partes coles picadas y era aliñado con cebolla, tomate y cominos; el “macho rucio” era hecho de maíz pilado o cascado en piedra (triturado), y se lavaba dejándolo limpio de afrecho (cascarilla del maíz), se ponía al fuego hasta que estuviera blando y se aliñaba con cebolla y tomate; luego a comer “macho rucio” del que hace misia Rosa ¡compadre! Este era el plato para el almuerzo y la comida. El desayuno principal lo constituía especialmente el chocolate, el cual era tostado, cascado y

---

<sup>28</sup> Escritor local de Medellín.

molido, revuelto con maíz tostado y cascado; al terminar, lo amasaban, lo armaban en bolitas y lo ponían sobre hojas de biao, achira o sobre tablas para que se secase, luego lo guardaban en un tarro para de ahí sacar todos los días y hacer el chocolate; lo acompañaban con quesito y arepa, y la arepa podía ser de maíz duro, mote (pelado) o sancochado. El maíz trillado o pilado aún no era costumbre, además, en casa no les gustaba el maíz pilado porque según ellos dizque alimentaba más “sobado por las espaldas”. Este era el tipo de desayuno en casa de los pudientes, en casa de los pobres desayunaban con chocolate y arepa nomás.

El almuerzo era casi general para todos: ¡el famoso sancocho!, de lunes a sábado. Para el domingo hacían sopa de papas o yuca con tortilla, arroz con tajadas de plátano maduro. Y para la comida: frijoles aliñados con cebolla y tomates fritos. Durante la semana comían carne en el almuerzo pero sólo hasta el día jueves. Sólo los ricos podían comprar carne para toda la semana. El almuerzo de las familias más pobres consistía en “agua-sal” con cebolla y tomate; a veces arepa, si tenían maíz de qué hacerla, porque la pobreza era absoluta. La carne la veían si iban al matadero. A esto se agregaba el número considerable de hijos: 8, 10, 12, 15 ó más; como es natural no alcanzaba ningún presupuesto para los pobres, y la idea era tener hijos hasta que la mujer no diera más, argumentando que cada hijo traía la arepa debajo del brazo. Esto había que hacerlo para cumplir la ley de Dios; así lo decían los curas en el púlpito: evitar un hijo era pecado mortal aunque la mujer se muriera, no importaba la orfandad que dejaba. Al respecto decían los hombres: da mucho pesar pero para eso sobran mujeres. El hombre se sentía muy macho cuando engendraba más hijos, aunque varios murieran de hambre y desnutrición; de ahí el dicho “los garcías, los castaños y los carvajales

tienen más hijos que un maguey” esto de los apellidos es sólo un ejemplo.

## **DE CUANDO COMER ERA UN VERBO**

Mauricio García (Mita)<sup>29</sup>.

Para hablar de comida en estos tiempos, nada mejor que evocar un viejo lugar en el corazón de Medellín; lleno de colores, sabores y vida barata. Después tendrán otras alternativas más modernas para satisfacer sus necesidades y gustos, porque en la ciudad del sagrado corazón se consigue de todo y no le cuesta más.

Eran los años noventa y las filas extensas y acaloradas se aglutinaban por todo el parque de Bolívar; ejecutivos, vendedores de enciclopedias, tinterillos, alcohólicos, vagabundos, prostitutas, artistas de medio pelo y reconocidos habitantes de la calle, esperaban que el colosal buffet callejero, avanzara al interior de un escueto comedor de dos plantas, donde la turba hambrienta reposaba su plato del día.

El menú costaba entre \$ 800 y \$ 1200 y los comensales tenían derecho a repetir arroz, jugo, carne, ensalada o sopa.

Todavía funciona el restaurante la Estancia en el parque Bolívar, entre las calles Caracas y Perú, pero desde luego ya no mantiene la tarifa, ni la clientela, es un sitio más en Medellín con un pasado bastante memorable.

Después llegaron los “ 350” , marcando otra época en la que los comensales de todos los estratos sociales, estudiantes, vendedores ambulantes, novios chichipatos, chirretes cometrapos, tragaldabas y más de un bobo, disfrutaban: Pandebonos, buñuelos, palitos de queso,

---

<sup>29</sup> Director de la revista de historietas: La Piquiña.

pasteles, papas, churros, panes, leche, jugos, gaseosa, tinto y avena. Con exóticos nombres como “el tragadero” comenzaron a bombardear a Medellín de harinas, disparando sin duda las tasas de obesidad y mostrando alternativas de vida barata.

“Coma a lo pobre y cague a lo rico”

Sin embargo, todavía se consigue comida barata; o si no, que lo digan los mecánicos, los policías, los cambalacheros, los escaperos, los universitarios, los mensajeros y todos los transeúntes de palacé con la Avenida Primero de Mayo, alrededor de la estación Parque Berrío del Metro; donde se compra \$200 de Arroz, \$200 de Frijol, \$200 de Jugo y la gran variedad de carnes frías, Butifarras, alas de Pollo, Presa Broster, chunchurria y los fabulosos chorizos no me olvides que invaden de olores a Carabobo, Juan del Corral, Bolívar, Bolivia, La Paz , Perú más concretamente en el Colombiano y La Avenida de Greiff, muy cerca de las fufurufas del Raudal.

“Comida les Doy, ganas no” ATTE: Mi Mamá

## RELATO

Víctor Hugo Jiménez Durango<sup>30</sup>.

Estamos entrando al “invierno”. Miro el reloj y marcan las 11:45. A través de la ventana caen las goteras, reflejo de los movimientos estomacales que bailotean y me gritan, casi salen de mí. Concilio el sueño, el microbús se mueve, voy levitando... pensando en cómo me posee una línea que empieza en el silencio y va haciéndose cada vez más fuerte y nítida, sobresaliente y casi desposeída de mi frente. Me despierto por un golpe que me da un pasajero, de inmediato pitos y trompetas de la banda marcial digestiva de tripas que empiezan a golpear... la lluvia está fuerte y severa. El agua para fluir sólo necesita tiempo y paciencia. Mientras tanto, yo aquí, necesitando una gota de las miles que golpean en el asfalto, asfixiado por los olores atrancados de hombres y mujeres mojados, cansados y hambreados.

Despierto en la sinfonía de tripas a bordo en la calle 95, media cuadra y ya está, fin de mi destino. Bajo las incómodas escaleras, y siento que el cuerpo mojado es más sentido, mucho más pesado... tengo ganas de algo en la casa pero no se qué.

Afortunadamente, la casa está semi-iluminada, están a punto de acostarse. Entro, descargo las ataduras, me explayo en el mueble meditabundo... se apaga la luz de mis padres que acaban de tomar el último tinto. Cierro los ojos, mis compañeros de cuarto: dos niños comelones y muy inquietos crean la situación-conflicto, esperando la decisión de un tercero que soy yo. Allí, postrado e inmóvil, a las 12:00 de la noche, en el transcurso de las

---

<sup>30</sup> Estudiante de Historia, Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín.



animas...”la comida, el olor está al vapor, solo queda la última ración de sopa, ensalada y fritos”, escucho estas palabras en nubosidades de sensaciones y salivación. Cuando me dicen: ¡hay un patacón con aguacate y huevo revuelto! el cuerpo mecánicamente se va levantando ¿no le importa que tenga que lavar todas las ollas, la jarra y el plato, vasos y cuchara? Me preguntan los niños en ingenuidad afilada, que llevan el gusto del convencimiento, por lo cual me antojo más; sus bocas y la mía comieron con ansia para quedar contentos: patacón y también arepa. Así, logramos estar todos contentos y saciados. Tenía mucha hambre, pero hoy, en la madrugada primó sobre el instinto, el encanto y la tensión que pueden generar la pasibilidad de encontrarse todos envueltos en una relación, compartir un aguacate y un patacón -porque la sopa y la ensalada ni la tocaron- enseñó que estar juntos, hasta en la misma pieza, es llenarnos. Se apaga la luz.

## LA JERINGA GRASIENTA

John Alexander Cuervo López<sup>31</sup>.

Cuento de la serie: “A LOS AMIGOS MUERTOS”.

Entre el combo de los que salíamos a trotar los domingos al estadio estaba Fredy Alvear. Comía hasta mierda, si se la ponían bien adobada y pasada por manteca (la grasa en general). Huevos, chorizos, chunchurria, morcilla, empanadas, tortas de pescado, eran sus favoritos, pero nada que decir de las butifarras que eran su debilidad. Él nos contaba que se transportaba a otro mundo cuando las mordía suavemente y se le chorreaba la grasita por la boca, cerraba los ojos y sentía el picante. “Este sentimiento es algo así como el amor”, afirmaba. Algo que se le repetía cada vez que las comía.

¿Quién creyera? Que Fredy con toda esa grasa que se comía era flaco como un palillo, con decir que le pusimos el apodo de “Jeringa”. Mejor dicho, ese man era envidiado por todos los gorditos que por más dietas que hacen no pueden bajar de peso.

Un día que andábamos en el estadio, como el Fredy estaba luquiado, nos invitó a comer a un chuzo de esos que hay por ahí afuera, que son dos baffles debajo de una carpa, una fritadora y una vitrina atestada de cosas de comer de una apariencia algo respetable, cuatro mil moscas o más, dos negras que atienden con delantales curtidos y un negro que pone la música champeta y vallenata a todo taco (Le dan a uno ganas de volverse costeño... pero para suicidarse y dar ejemplo). La mayoría nos comimos de a una empanada, porque se

---

<sup>31</sup> Estudiante de Diseño Web. Diseñador y Tutor virtual del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.

llenaba uno viendo la manera de tragar chatarra de Fredy “Jeringa”. Nos decía: “Coman, coman muchachos que esto no se ve todos los días”, Con la boca llena de chunchurria, luego se embutía tres chorizos, una vara de morcilla, cinco chuzos de cerdo, en fin, toda variedad de cosas que veía. Hasta se comió una careta de marrano entera con papa, yuca y arepas, y se merco diez mil pesos en butifarras –que no le podían faltar –para seguir comiendo en el camino. En el metro la gente se tapaba la nariz debido a la hedentina del contenido de la bolsa y “Jeringa” muy feliz ni se inmutaba, concentrado en su mascurreo, lanzaba las bolas de carne desconocida al aire y las atajaba en su boca cual maromero de circo pobre. En la tarde cuando llegamos a su casa, el flacuchento garoso ese se nos maluquió y tuvimos que llevarlo a la intermedia de Castilla. El médico le dijo que tenía el colesterol altísimo, que no podía comer grasa y que debía llevar una dieta vegetariana. ¡Ese era el fin para “Jeringa”!. Al cabo de una semana se le veía deprimido, pálido y tembloroso. Rebajó dos kilos, parecía un esqueleto viviente y no volvió con nosotros al estadio.

Llegó diciembre que es el mes de la parranda y como siempre acostumbrábamos, alquilamos entre todos los amigos y amigas un bus para ir a ver los alumbrados (Ese es el pretexto para beber ese día, porque lo que menos se ve es alumbrados). Fuimos a la playa, al edificio “inteligente” y cuando llegamos al paseo del río fue cuando le ocurrió la crisis a Fredy, debido a que en todo el trayecto colocan ventas de toda clase de porquerías: desde artesanías, chorro, juegos de curí, hasta comida. Entonces empezó a ver las butifarras por montón, al principio las miraba de reojo y con cierto odio, como si ellas lo hubieran traicionado. Pero luego vio lo que iba a acabar definitivamente con su existencia: las butifarras más grandes que él había visto y nunca más volvería a

ver en su vida, eran como veinte veces más el tamaño de las normales... En ese instante lo agarró un temblor y unos nervios los verracos, los cuales se le acrecentaban con los gritos de la negra del chuzo: ¡Butifarras, butifarras, las más grandes del mundo! Eso parecía amor a primera vista. El Fredy no llevaba casi plata, entonces comenzó a pedirnos prestada, que él nos la pagaba como fuera. Nosotros le decíamos que no, que se acordara eso como le hacía de daño, pero empezó a volverse más insistente y suplicante, y no tuvimos mas de otra que prestársela cuando iba a empezar a llorar. Se compró cinco mil pesos de “las butifarras más grandes del mundo”, se las engullía sin piedad; a nosotros se nos salían las lágrimas al ver su alegría y decíamos que ese hombre no tenía boca sino “tarraya”. Hasta que en la tercera, soltó la bolsa y se agarró la garganta con las dos manos, se puso morado y brotaron sus ojos, luego cayó al piso convulsionando...

Fredy “Jeringa” murió atragantado por una herradura.

**IV. DE SOBRE MESA:**  
**UN TINTICO**

## A MODO DE CONCLUSIÓN

Las historias que giran en torno a los alimentos han hecho de ellos un objeto de investigación primordial en las ciencias sociales y humanas. Como podemos ver, el estudio de la culinaria, la gastronomía, la dietética y por lo tanto lo saludable no son los únicos que se encargan de este. Alrededor de ellos entran además temas relacionados con la vida, la muerte, la agricultura, el hambre, la pobreza, la sexualidad, el género y casi todos los temas socioculturales que se quiera, como se dice por ahí *“si quieres conocer una ciudad o un poblado y su cultura ve y come en su plaza de mercado”*.

Es así como se puede ver e imaginar, que este tema queda abierto e inconcluso, pues se presta para hablar de los temas anteriormente presentados y muchos más. Particularizar cada cosa sería entrar a un mundo de simbolismo y significados que ningún texto llegaría a bordar en su totalidad. Es mas, ni las imágenes lograrían dicho objetivo, pues al trabajar el tema de los alimentos nada mejor que hacerlo con los cinco sentidos, y lo más seguro es que el sexto y los demás se activen; pues además de ello desde la alimentación también se habla de diferentes espacialidades y temporalidades. Bajo esta premisa, al parecer nadie jamás podría saber todo lo relacionado con los alimentos, no bastan ni las imágenes, y al contrario, este tema podría evocar casi todas las imágenes relacionadas con una cultura local.

En mora quedan muchos temas, pero resaltamos la falta de una reflexión sobre el problema del hambre y su relación directa con el discurso del desarrollo; en este sentido economía y política han emergido para promocionar unas maneras de ver la pobreza y el hambre

en el mundo. Aunque este es un tema central en el mundo velado a los ojos de muchos, es importante resaltar que el hambre no es un tema que se deba a la falta de alimentos.

Dejamos aquí esta cuestión, esperando que como en esta publicación y en nosotros mismos el tema siga abierto; de esta manera, “que sea pan de cada día”, “no nos caiga gordo” y “pidamos de él pan y pedazo”, pues la riqueza cultural que este contiene esta en todas partes... se escucha, se ve, se huele, se prueba, se siente y se piensa.

**OTROS LIBROS EDITADOS POR *HOMO*  
*HABITUS***

**1. “La vía de las mascararas” y otras imágenes**

John Alexander Cuervo López

**2. “Invocaciones culinarias” Tras las huellas estéticas  
de olores y sabores**

Eliana Sofía Botero Medina

**3. La poética del espacio en la obra temprana de  
Federico García Lorca**

Catalina Jiménez Bejarano