



Disertan sobre el mestizaje culinario entre Colombia y España

- El maíz continúa siendo un ingrediente predominante en regiones del país latinoamericano
- La investigación en esta materia contribuye al conocimiento de la historia de Colombia y del proceso de construcción de su cocina actual

Para reflexionar acerca del proceso de mestizaje culinario ocurrido en Colombia tras la llegada de los españoles a América, la investigadora independiente Blanca Ysabel Daza Martínez impartió una conferencia alusiva en la sesión virtual del [Seminario Permanente Internacional de Cocinas 2024](#).

En la actividad académica, organizada por la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), bajo la coordinación de las investigadoras de la Coordinación Nacional de Antropología (CNA), Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, la investigadora explicó que su indagación se dividió en siete capítulos, encaminados a “comprender cómo la llegada de los españoles al Nuevo Mundo influyó en la alimentación de los pobladores del territorio que hoy ocupa Colombia”.

Para el estudio utilizó una metodología histórica y antropológica, la cual incluyó la consulta de archivos, bibliotecas y documentos bibliográficos, así como trabajo de campo y viajes por toda Colombia para verificar qué alimentos se consumían en la región.

Entre los lugares visitados, dijo, se recorrieron 15 rutas: La guajira, San Andrés, Cali, Ipiales, Manizales, Cúcuta, Medellín, Bogotá-Medellín-Quibdó, Bogotá-Puerto Nariño, Bogotá-Puerto Carreño, Bogotá-Arauca, Bogotá-San José del Guaviare, Bogotá-Santa Marta, Bogotá-Cartagena y Cartagena-Barranquilla.

Uno de los resultados obtenidos de la investigación, anotó, fue que el maíz es un alimento característico en toda la región, el cual ha sido utilizado desde la época precolombina hasta nuestros días.

“A partir de la llegada de los españoles, los alimentos típicos cambiaron o variaron, pero se siguen consumiendo, y este análisis muestra esas transformaciones”, señaló Daza Martínez.





Asimismo, subrayó, se han preservado diversos platillos tradicionales, como la chicha, el sancocho, el ajiaco, los frijoles, el mondongo y el cuchuco, entre otros.

Algunos alimentos que introdujeron los españoles fueron los espárragos y la caña de azúcar, de la cual se derivan varios productos, como el piloncillo y otros dulces; las aceitunas y las castañas, por mencionar algunos.

La entrada de animales no endémicos, como vacas y cerdos, también significó un cambio importante para este proceso de mestizaje alimentario, el cual “dio lugar a diversos platillos típicos, como los tamales, las arepas, los chorizos, las morcillas y los chicharrones, etcétera”, aseveró.

Entre los guisos que surgieron a partir de estos nuevos ingredientes, la investigadora destacó el llamado lechona, que consiste en un cerdo relleno de cebolla, papas, hierbas frescas y especias, el cual, a diferencia de otras recetas como el mondongo, no se consume ni en España ni en Europa.

En Colombia, ahondó, los tamales se preparan de diferentes maneras en toda la región, y también hay muchas variedades de arepas.

El manjar blanco tiene una historia compleja, agregó al relatar que las crónicas indias y otros documentos históricos revelaron que, desde la antigüedad, su preparación ha variado poco, se trata de un dulce tradicional laborioso, hecho con leche, arroz y azúcar, el cual fue modificado por los afrodescendientes.

Este análisis, añadió Daza Martínez, contribuye al conocimiento de la historia de Colombia y del proceso de construcción de su cocina actual, a través de una aproximación del pasado.

En su intervención, Yesenia Peña Sánchez refirió que “esta información permite cuestionar la hermandad y los procesos que tienen diferentes países de América con respecto a España, lo que abre un conjunto de interrogantes que nos permiten generar más conocimiento”.

La conferencia *Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia* se transmitió por el canal de YouTube de la CNA. La siguiente sesión se realizará el 1 de octubre de 2024, titulada *Ingredientes de mexicanidad. La cocina en el México posrevolucionario (1930-1960)*, que impartirá el investigador del Instituto Mora, Luis Ozmar Pedroza Ortega.

