

Saberes y sabores, encuentros, desencuentros e invenciones en el Nuevo Reino de Granada

Saldarriaga, Escobar Gregorio (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada. Siglos XVI y XVII*. Editorial Universidad del Rosario, Bogotá, 334 p. ISBN: 9789587381825.

En este libro, el historiador Gregorio Saldarriaga brinda una entrada detallada a los mundos que constituyen los actos de comer y beber, en el doble cruce de rutas fisiológicas y simbólicas, en el cual se definen identidades y negociaciones, transformación, dominación y orden del mundo en los territorios de Colombia en el periodo colonial. Sobre un amplio, complejo, especializado, detallado y cuidadoso recorrido de fuentes y estudios, este libro permite pensar diversas rutas de las comidas colombianas de hoy, desde el ayer; así mismo invita a reflexionar sobre las cocinas regionales y locales, con otra dimensión del dinámico proceso de construcción de esos sabores y saberes. Esta investigación estimula el trabajo interdisciplinario y resalta el lugar que la comida ocupa como punto de convergencia de la historia, la sociología y la antropología, entre otras disciplinas sociales que han abordado el tema.

Es una obra que pone en interacción tres continentes y múltiples culturas como escenario para una lectura del mundo de la cocina, el lugar de la identidad y del intercambio, para recordar la idea de Massimo Montanari. Un conjunto de palabras que podrían ser un mapa o ruta para abordar la obra de Saldarriaga son: gusto, necesidad, economía y productividad, permanencia y cambio, estructuras y contenidos, dominación y sometimiento. Cada una de ellas nos transporta a ámbitos diversos que el autor expone en su libro en seis capítulos: “Abundancia y escasez”, “Subvaloración de la tierra y de su alimentación”, “Rituales indígenas de abundancia”, “Maíz: consumo, salud y producción”, “Yuca y cazabe: adopción, imposición y necesidades comerciales y La multiplicación de las carnes”.

El primer capítulo comienza con un contexto regional en Colombia, desde Santa María de la Antigua del Darién, pasando por Cartagena, Santa Marta y Popayán, hasta los Reinos Muisca, al mismo tiempo que invita a reflexionar por los significados de abundancia y escasez, en el descubrimiento, la Conquista y sus primeros contextos, desde una perspectiva española. En el segundo y tercer capítulo se muestra cómo en el descubrimiento, Conquista y colonización del Nuevo Reino de Granada se recrearon las dimensiones de la escasez y la abundancia en escenarios de los diversos grupos indígenas que poblaban el territorio y como ellos percibían, veían y valoraban la tierra y su alimentación y cómo de manera “abrupta” fueron valorados, subvalorados, ubicados, clasificados y excluidos del orden que establecido en la conquista y la colonia, en lo que Enrique Dussell estableció como “el encubrimiento del otro” desde el año 1492. En este contexto de la obra, el autor recorre temáticas alrededor de “La subvaloración de las prácticas alimentarias de los indígenas” en la cual se remite a las ya conocidas imágenes de los indígenas como borrachos, caníbales, desordenados, comedores de porquerías, entre otras, permitiendo una mirada plural al contexto de la alimentación y las identidades en los siglos XVI y XVII.

En el tercer capítulo nos ubica en el universo de los indígenas y sus códigos de valores al lado de sus rituales de la abundancia, articulados a los productos alimenticios centrales de producción aborigen, así como la ritualidad y simbología subyacente y la transformación que produjo la presencia hispánica.

El cuarto y quinto capítulo nos sitúan en las problemáticas de la tierra, la economía, la agricultura y las relaciones de poder entre dominadores y dominados. Estos dos capítulos se centra en un producto autóctono americano cada uno, para mostrar cómo alrededor del maíz y la yuca existía un universo de relaciones, de poderes, de sabores y saberes en la esfera indígena, que fueron adoptados e integrado por los españoles en el sistema tributario y en las estructuras del gusto, por medio adaptaciones y negociaciones. Con esto, se entreteje, en palabras del autor, un mundo de “alimentación, riqueza, guerra, salud, producción y consumo, adopción, imposición, necesidades comerciales, dominación e identidades”; se trata de las matrices culturales de una alimentación que habla de la comida de los seres terrenales y de los ancestros, de los vivos y de los muertos.

En el sexto capítulo hace un cuidadoso acercamiento al tema de las carnes que en la época circulaban entre europeos, africanos y americanos en interacción con gustos, memorias y técnicas propias de otros mundos alimenticios, en un proceso de dominación, negociación y de construcción de identidades y sentido de comunidad. En un recorrido por el territorio (Nuevo Reino, el centro y Cartagena; ríos, valles, montañas, sabanas, mares y costas, acerca al lector a gran variedad de animales (además de vacas y cerdos, manatí y lagartos fieros y mansos). Un apartado bien llamativo pues muestra cómo técnicas de conservación, reparación y consumo de las carnes se daba en diálogo con universos religiosos, étnicos y gustativos. Iguanas, hicoetas, caimanes, manatíes y cerdos, entre otros, se entrelazaban en varios mundos

y sentidos de lo sagrado, junto con visiones demoníacas, cosmogonías y dimensiones del ser, del saber, del hacer y del poder y las relaciones que en estas tierras se construyeron alrededor de animales acuáticos, terrestres y anfibios.

Este cuadro minucioso del universo de la alimentación en los siglos XVI y XVII finaliza con un cuarteto de reflexiones que a manera de conclusiones definen los ejes del libro: *entre la negociación y la sujeción; dominar y transformar; la construcción de identidades y comunidades y ordenar el mundo.*

Su visión de la alimentación nos pone en referencia con el concepto de estructuras alimentarias y sus respectivas estructuras del gusto, entendidas estas como un proceso histórico de construcción que implica en su esencia el acto de comer y beber, siguiendo el papel ordenador y fundador del mundo que tiene para las sociedades del Nuevo Reino de Granada. Hablar de la alimentación, según este texto, es abordar una serie de esferas que entretujan relaciones de lo propio, lo aceptable, lo deseable, lo apetecible, lo detestable, lo poco agradable y asqueroso en términos de las dimensiones del orden de la alimentación y la serie de valores sociales, políticos, religiosos, sexuales y simbólicos; cada contexto se lee en el texto de esa Colombia en sus especificidades geográficas y étnicas, con lo cual se evidencia una ruta de negociaciones e invenciones para construir los referentes de hoy de las cocinas regionales.

No deja de estar en las ideas de Saldarriaga una constante reflexión alrededor del “encubrimiento” o “desencuentro” de varios mundos, sus visiones, sus posiciones ideológicas, religiosas, políticas, sociales y especialmente la interacción de estructuras del gusto y alimentarias, con técnicas, productos y sentidos del comer y del beber, dados los niveles de dominación, tributo, comercio, sacralización y sentidos de la comida que se dieron en estas épocas como dinámicas de “transculturación”.

Como corolario vital de esta ruta, Saldarriaga se plantea cómo en el proceso de dominación española se permitió una creación de identidades alimentarias en doble vía, lo cual en sus palabras fue una empresa exigente, de choque de visiones del mundo en el cual negociaciones, construcciones, deconstrucciones, imposiciones y otras dinámicas transforman las estructuras sociales de esa Colombia.

Un exquisito recorrido inédito por el proceso histórico del descubrimiento, conquista y colonización de las tierras y la gente de la Colombia, así como por la alimentación y las estructuras del gusto de estas regiones del Nuevo Mundo. Un trabajo que pone en escena a todos sus creadores, mirando las relaciones de poder que se establecen en estos mundos americanos y de qué manera la alimentación se constituye en un mirador privilegiado para ver cómo se dieron los procesos de construcción de las identidades regionales, grupales y étnicas.

Se ven así gustos trastocados, sabores rechazados, adopciones gustativas, prácticas estigmatizadas, gustos y rituales satanizados. Mundos alimenticios, sentidos y significados, poseedores de sabores y técnicas, que fueron declarados pecaminosos y demoníacos.

Es una aguda mirada al mundo de la alimentación como experiencia y que por su calidad y profundidad esperamos sea pronto lectura obligada de quienes por

distintos caminos, intereses y responsabilidades deben hablar, investigar, enseñar y pensar políticas públicas sobre la alimentación; sin duda debe ser de referencia a la hora de mirar la construcción de las cocinas tradicionales y de la alimentación colombiana en una dimensión diacrónica y sincrónica, pues permite pensar las identidades culinarias nacionales, regionales, de clase, de etnia, así como contextos modificatorios de público y privado, sagrado o cotidiano, en donde se evidencia la interacción entre varias culturas en el Nuevo Mundo.

En resumen, este texto es un sabroso recorrido por la construcción de nuestras sazones, guisos, calderos y procesos de larga duración, que sale en el momento adecuado, pues ayuda pensar el panorama global con rutas distintas a lo *gourmet*, las cocinas de autor y de fusión, así como las deconstrucciones, innovaciones o molecularizaciones de saberes y sabores usurpados simbólicamente de memorias ancestrales y sus dilemas de reelaboración y negociación.

Ramiro Delgado Salazar

Departamento de Antropología

Dirección electrónica: crami@antares.udea.edu.co