Textures
ISSN : 2971-4109
Éditeur : Université Lumière Lyon 2

28 | 2024
Mémoire et mémoires

La cocina como espacio de representación del cuerpo y expresión social y cultural de lo cotidiano en América Latina

La cuisine comme espace de représentation du corps et d'expression sociale et culturelle du quotidien en Amérique latine
Cuisine as a Space of Representation of the Body and as a Social and Cultural Expression of Daily Life in Latin America

Luz Manosalva Méndez

https://publications-prairial.fr/textures/index.php?id=1066

DOI : 10.35562/textures.1066

Référence électronique
Luz Manosalva Méndez, « La cocina como espacio de representación del cuerpo y expresión social y cultural de lo cotidiano en América Latina », *Textures* [En ligne], 28 | 2024, mis en ligne le 11 avril 2024, consulté le 02 décembre 2025. URL : https://publications-prairial.fr/textures/index.php?id=1066

Droits d'auteur
CC BY 4.0

La cocina como espacio de representación del cuerpo y expresión social y cultural de lo cotidiano en América Latina

La cuisine comme espace de représentation du corps et d'expression sociale et culturelle du quotidien en Amérique latine
Cuisine as a Space of Representation of the Body and as a Social and Cultural Expression of Daily Life in Latin America

Luz Manosalva Méndez

PLAN

Introducción
Los mitos se cuecen en una gran olla de agua hirviente
La comida y su simbología: comunidades americanas prehispánica y africanos llevados a América y España
La fusión cultural y el orden social representados en la cocina

TEXTE

Introducción

1 Más allá de las perspectivas del funcionalismo nutricional o de las dinámicas comerciales alrededor de la comida, la alimentación humana entraña múltiples significados que se construyen en los escenarios sociales. Comer es un acto profundamente estético, y cocinar, es una de sus mayores expresiones. La concepción que los hombres y mujeres tienen de la naturaleza atraviesa su relación simbólica con los productos que comen y beben, y por ende sus usos en la vida social, vinculándoles a lo religioso [1], lo político y, naturalmente, a lo cotidiano. De allí que pueda hablarse del uso ceremonial y ritual de algunos alimentos, plantearse una categorización de diferenciación de clase según lo que se consuma, y establecer una legitimización del poder político a través de la práctica diaria de cocinar, comer y beber. Las sociedades no se alimentan solamente de lo que se produce en los ecosistemas que habitan, sino de aquellos productos que deciden comer [2].

Los mitos se cuecen en una gran olla de agua hirviente

2 Las sociedades asignan valor a lo que comen, cómo lo comen y cuándo lo comen, y como en una especie de metáfora, el acto de cocinar y la comida en sí crean vínculos y muestran papeles sociales de forma pública. Muchos de estos elementos están consignados en la investigación antropológica de Lévi Strauss (1964 y 1968), sobre cómo la alimentación ocupa diferentes territorios culturales, que no sólo van desde la selección de los alimentos, su conservación y hasta su cocción; sino que van:

> Desde la ritualización comensal con todos los aditivos relativos a la demarcación de género, edad, rango y clase, hasta las variaciones contextúales según la acción haga referencia al sacrificio, la purificación, la iniciación, el funeral, el matrimonio, el carnaval o las fiestas populares [3].

3 Desde los estudios antropológicos se ha abordado la idea de la alimentación con múltiples miradas: bien sea como necesidad orgánica, como metáfora de lo humano y lo divino, como expresión de unas estructuras y categorías sociales, como refinamiento estético del acto de comer, o como una manifestación de una sensorialidad propia de un entorno. Sin embargo, nos interesa revisar la idea de la alimentación en el escenario de la cocina, como un acto intelectual que implica lo sensorial y lo simbólico, presente en la identidad de la cocina latinoamericana, marcada por sus pueblos originarios, así como por su influencia europea y africana. Este contraste nos resulta sustancioso, en tanto, permite establecer escenarios geográficos distantes y distintos, cada uno con sus cargas simbólicas alrededor de la cocina, de cuyo encuentro surgen también nuevas representaciones y estéticas del comer.

La comida y su simbología: comunidades americanas prehispánica y africanos llevados a América y España

4 En las sociedades andinas americanas se inscribían tres grandes órdenes de los alimentos: en el primero, el maíz –que fue el de mayor prestigio–; en el segundo, la yuca, la papa y otros tubérculos que crecen debajo de la tierra; y en tercer lugar los pepinos y el resto de las frutas que crecen en la superficie. En la zona andina, por ejemplo, se establece un juego de oposiciones entre esta visión de los alimentos y el cuerpo humano, vinculando las frutas con la carne y los tubérculos con los huesos; un dentro y un afuera (así también una relación entre lo que se come crudo y lo que se come cocido). El maíz viene a ser un alimento de conexión entre estos dos escenarios, dada su semejanza con los dientes de la boca. En tanto como mediador, los incas lo ubicaban en la cúspide de su jerarquía. Por el contrario, la papa –al ser un tubérculo y por su condición lisa (sin dientes)– era ligada a la concepción de que su consumo no producía en el hombre la misma fuerza que el maíz y se asociaba a la pobreza y a un estatus bajo. Incluso, en algunos casos se relacionaba –por el contacto con la tierra–, con la muerte y la sepultura, lo que lo hacía «maligna». Al respecto de la comparación entre el maíz y la papa se ha señalado lo siguiente:

5 Un breve repaso a distintos contextos nos permite apreciar que la papa no tuvo mayor significado en pautar ciclos rituales en el calendario anual, tampoco dio lugar a una tecnología que se materializara en grandes obras arquitectónicas, ni inspiró representaciones pictóricas, ni tuvo un uso tan destacado en los rituales purificatorios, o en las adivinaciones o en las comidas y bebidas, etcétera [4].

6 La existencia de platos de comida ceremoniales establece una conexión entre el uso de determinadas viandas y la celebración de ciertos acontecimientos, existiendo para cada ocasión unos alimentos adecuados. Aspecto importante será también la técnica de cocción,

que implica la unión de alimentos con opuestos simbólicos y a la vez complementarios. Esta está intervenida por el uso del agua y de múltiples tipos de ollas en diversos materiales para la cocción de los alimentos, sobre todo en una cultura que desarrolló técnicas de almacenamiento de alimentos deshidratados (chungos), que debían exponerse largo tiempo al hervor para poder ser consumidos. No obstante, esto no descarta otros métodos de cocción, como el uso de brasas o bajo tierra empleando piedras previamente calentadas al fuego.

7 Adicionalmente, en la cultura andina prehispánica, el cultivo del maíz conlleva una división muy específica de las tareas según el sexo: los varones aran y las mujeres se ocupan de todo lo relativo a las semillas y el contacto con la tierra, una especie de división entre fuerza y fecundidad. La mujer representa la permanencia y es por ende depositaria de la tradición. También hay registro de cánticos en honor al cultivo de maíz durante la faena de la siembra.

8 La geografía y los espacios guardarán también esta relación entre lo femenino y lo masculino (el valle y la puna –en el caso del Perú–), toda vez que el cultivo de maíz se da en los valles, en los climas cálidos, mientras que la papa se produce en terrenos más altos y fríos, que requieren alternancia con otras actividades como la ganadería (y por ende el consumo de carne). Así lo masculino es lo activo, lo frío, lo alternado con la carne; entre tanto lo femenino es lo cálido y pasivo. Vemos entonces los polos maíz-papa, agricultura-ganadería [5]. Esto, podríamos decir, se representaría más adelante en algunas sopas tradicionales de gran estima en las naciones americanas, que contienen carne y maíz, y en ocasiones papa y algunas leguminosas, además de algunos condimentos y especias como el ají y la sal, cuyo consumo se suspendía durante periodos de ayuno rituales, junto a la práctica de la abstención sexual.

9 La cocina es también escenario de unas estructuras sociales patriarcales en el mundo andino, en las que el varón busca para casarse a alguien que le cocine, y será este el primero en comer y quien tendrá la mejor porción. Hay también una fuerte connotación con el vientre femenino, pues «es debajo del fogón que se entierra la placenta y todo lo que se vincula con el nacimiento de una criatura [6]«,

siendo la cocina el lugar más íntimo de la casa, de allí que el acto de cocinar le sea delegado a la mujer.

10 Vemos entonces una propuesta que vincula la comida con el cuerpo, con la intimidad de la familia y los valores del hogar, pero también con unos modos o sistemas de valores coyunturales en la sociedad para satisfacer las necesidades básicas de sus miembros, delimitando qué se come, cómo se mezclan los alimentos, cómo se cocinan, cuándo se come qué, qué se come primero, quién come qué, entre otros. Es decir, una suerte de establecimiento de las relaciones humanas de igualdad y jerarquía, tal y como sucede con el maíz y la papa. Estos aspectos varían según los contextos culturales. En el caso de Mesoamérica, el maíz cobra importancia como sustento básico, pero además como símbolo sagrado esencial para su visión del mundo. En los relatos míticos maya el maíz es dios y diosa a la vez, también es la carne de los hombres, como puede leerse a continuación:

11 He aquí, pues, el principio de cuando se dispuso hacer al hombre, y cuando se buscó lo que debía entrar en la carne del hombre…

12 De Paxil, de Cayalá, así llamados, vinieron las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas…

13 Se hizo la sangre del hombre. Así entró el maíz [en la formación del hombre] por obra de los Progenitores […].

14 A continuación, entraron en pláticas acerca de la creación y la formación de nuestra primera madre y padre; de maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros primeros padres, los cuatro hombres que fueron creados [7].

15 El maíz se incorpora al cuerpo del ser humano, a su ser. Los relatos náhuatl, por ejemplo, indican que los dioses sacrificaron sus vidas para darlas a los hombres, y que su sangre se mezcló con el maíz, formando una masa que les dio vida. En su artículo «El maíz: nuestro sustento, su realidad divina y humana en Mesoamérica», León Portilla señala que la ritualidad mesoamericana está ligada a los períodos de cultivo del maíz y a la fabricación de tortillas como ofrendas, y también a los sacrificios humanos, para pagar y compensar con su

carne (el propio ser divino) a los dioses. El maíz era el objeto preferencial para el intercambio comercial, la práctica de la adivinación (usando sus granos), y en los nacimientos (se hacían caer gotas de sangre del recién nacido sobre una mazorca de maíz, y sus granos se sembraban después en el terreno que tendría el menor por herencia para sus futuros cultivos).

16 Estudios arqueobotánicos señalan que algunos productos básicos en la época de contacto con los españoles (maíz, yuca o fríjol), no necesariamente fueron las primeras plantas cultivadas por los habitantes de América. En el terreno ocupado por Colombia, por ejemplo, hay evidencia –en épocas más tempranas– de consumo de quinua, arrurruz, ahuyama, batata, calabazo, palmas, aguacate, ajíes, entre otros; así como de técnicas de recolección sistemáticas como patrón de subsistencia. Las evidencias remiten también a la adopción del sedentarismo, la vida en aldeas; la tecnología de la cerámica y la agricultura, con sistemas de campos elevados, canales de drenaje y el uso de artefactos para el procesamiento de plantas como el maíz y la yuca [8]. No obstante, la preeminencia de un tipo de cultivo u otro variaba según la zona del país, que tiene un territorio con diversidad de pisos térmicos y ecosistemas. Se comían también mamey, guayaba, chirimoya, pitahaya, piña, curuba, granadilla, uchuva, se sazonaba con sal, ají, guascas, achiote (colorante). Se cuentan entre los productos cárnicos el venado (que se consideraba alimento de los caciques), el cury, conejo, zorro y se bebía chicha de maíz, de piña o de yuca; y aguas de frutas. Dentro de las herramientas elaboradas para la adquisición, preparación o consumo de los alimentos se empleaban pesas de red, anzuelos, piedras para moler, cuchillos para despresar animales y recipientes de totumo y cerámica [9].

17 En cuanto al aporte africano –llegado a América con la esclavitud– se cuentan técnicas de cocción como la fritura. En los barcos que llevaban esclavos desde los puertos africanos se transportaban también cosechas locales para que éstos pudieran comer durante el viaje. Dentro de esto se contaba lo siguiente (siendo el ñame el más importante de estos):

18 Carbohidratos básicos en forma de almidones o féculas, presentes en la dieta africana occidental: arroz, okra o quingambó, frijoles de carita o «*black eye peas*», yuca, ñames, frijoles colorados y habas limas.

Otras cosechas también traídas de África fueron el maní (a pesar de la presencia del cacahuate en la recién conquistada Nueva España, hoy México), el millo o mijo, el melón de guinea, la sandía o melón de agua, el ajonjolí y el sorgo (*sorghum*)[10].

19 No obstante, al haber sido arrebatados sin ningún tipo de medio material, los hombres y mujeres esclavizados tuvieron que recurrir a su memoria colectiva para reproducir muchas de sus manifestaciones culturales, y de manera inmediata adaptarse buscando afinidades entre sus propios elementos materiales y espirituales y aquellos a los cuales tuvieron que aceptar.

20 De la gastronomía española puede encontrarse un buen compendio en obras como *El Quijote* y *La Lozana Andaluza*, en donde se describen varias prácticas alimenticias e incluso recetas o formas de preparación de los alimentos. Destacan preparaciones como las sopas y los cocidos, y particularmente la conocida como la «olla podrida», consumida por las clases acomodadas porque ésta se componía principalmente de carne, y eso la hacía costosa. El vino, a su vez, era considerado no sólo como una bebida sino también como un alimento, y era bebido por todas las clases sociales. La diferencia radicaba en la calidad del que tomaban las personas ricas. También se usaba para cocinar y lo elaboraban con uvas cultivadas en España. Otras bebidas que se describen en la literatura del Siglo de Oro son la horchata, el agua de cebada, el agua de canela y la leche de almendras. El pan y la harina de trigo, en todos los casos, son descritos como el alimento básico (para los ricos era complementario)[11]. Otros alimentos de gran importancia en la gastronomía eran los huevos, los frutos secos, las compotas de frutas, las especias venidas de Oriente como el azafrán, jengibre, clavo, la canela, los cominos, el cardamomo, la mostaza, nuez moscada, mejorana, el cilantro, la pimienta, el perejil, orégano, tomillo, pimentón picante, el agua de azahar, entro otros.

21 Tras el contacto con los españoles, en América se introdujeron nuevos productos alimenticios como el aceite de oliva, el vino, el azúcar de caña, y plantas como el trigo y la cebada, y animales como las vacas, los cerdos y las gallinas. Así mismo, productos como la carne salada, el bizcocho, las alcaparras, las habas, las almendras, el vinagre, el queso; hortalizas como coles, lechugas, alcachofas,

garbanzos, arroz, lentejas, alverjas, pepinos, berenjenas, melones, sandías, y condimentos como la pimienta, la canela y la nuez. El primer ganado vacuno que ingresa a América lo hace a través de Cartagena de Indias en 1536, pues el rey envió 500 vacas para repartir entre los colonos; la primera gallina en Colombia fue llevada a la ciudad de Santafé en 1539 por el clérigo Juan Verdejo [12]. Los españoles introdujeron también utensilios de cocina fabricados en cobre y peltre, el vidrio y la loza.

La fusión cultural y el orden social representados en la cocina

22 En esta relación, mediada por la imposición cultural de lo europeo y por los actos de resistencia e hibridación de éstos; se desarrollan sistemas sincréticos que intentan establecer un orden en todas las prácticas sociales, pero que al ser parte de un sistema colonial logra imponer las formas del mundo occidental, por ejemplo su clasificación sociopolítica: la nobleza, el clero y los campesinos, y su correspondiente decoro en este orden estamental: hablar, actuar, caminar, vestir y comer según quién se era; siendo el hacer una manifestación del ser (visión influida por la gran cadena del ser de la retórica cristiana). En este contexto, encontramos en la alimentación una muestra clara, pues las dietas de las clases subalternas distaban de la dieta de la nobleza. Las primeras tenían mayor presencia de panes, verduras y raíces, mientras que la segunda era abundante en proteínas y especias [13]. Existía una escala en la que los animales más adecuados para los estratos altos eran las aves y después seguía una gradación de inferioridad a medida que los alimentos se acercaban al suelo. Además, se ha evidenciado que:

23 En el caso de los cultivos, las frutas son de los productos más nobles; seguían en rango las plantas que producen granos (trigo, mijo y otros cereales); luego, seguían los productos que eran más adecuados para las clases inferiores, como las herbáceas, de las que se consume su follaje superior (menta, espinacas y, de las que se comen las raíces, zanahorias, nabos); por último, aquellas que tendrían un sabor acre, que son bulbos (ajos, cebollas y puerros) [14].

24 Posteriormente, este orden es subvertido y atravesado en América, no sólo por los nuevos recursos alimenticios presentes en el «nuevo» mundo, sino por las nuevas posibilidades de ordenación social, donde ante la ausencia de los reyes y la nobleza; se pretendió emular dicho sistema reconfigurando a sus actores: las capas subalternas, que modificaron sus posibilidades económicas al llegar a América, pasaron a ser una suerte de nueva nobleza (los hidalgos, señores), y los indígenas un nuevo tipo de campesinado. Una búsqueda para reestablecer el orden cósmico-divino que se desajustaba anárquicamente al adentrarse en el océano alejándose de la Península Ibérica. Esto implicaría no sólo un control de los medios económicos, sino unas nuevas maneras de consumir y ser, de comer. De allí que durante el período colonial los españoles enseñaran a los habitantes del «nuevo» territorio a comer productos que consideraban adecuados, para que dejaran a un lado el consumo de animales como reptiles, algunos tipos de roedores y la antropofagia. Han de sumarse a esta perspectiva los períodos de hambruna sufridos en Europa, que tras las historias de abundancia en el «Nuevo Mundo», generaron fantasías sobre las aventuras en los territorios transoceánicos, su riqueza material y el exotismo de sus habitantes, que eran validados ante la gran cantidad de peces, frutas, vegetales, la fertilidad de la tierra –y con ello–, las nuevas posibilidades alimenticias. La inexistencia de estaciones y los variados pisos térmicos supusieron una compresión ampliada de la naturaleza y su orden y de lo que la tierra es, más allá de la visión aristotélica. Se instaura también un nuevo orden comercial, según la diferencia de la tierra, pero también de sus habitantes por sus características comportamentales adaptadas al clima y a su sistema de alimentación, entre ellos los hijos de los españoles (criollos o mestizos), que tendían a parecerse más a los habitantes de América que a los de la Península Ibérica. Algunos eran considerados inferiores por haber sido alimentados con la leche materna de una mujer indígena [15].

25 Sobre los indígenas, por ejemplo, se construyeron representaciones asociadas al consumo de bebidas como la chicha, que hacía parte de su expresión cultural y procesos de socialización.

26 A partir de la década de 1570, comenzó a aparecer documentación en la cual, desde diversas gobernaciones, se afirmaba que los indios solo se dedicaban a comer, beber, nacer y morir. Estas cuatro palabras

sintetizaron una idea de los indios como gente de poco entendimiento y alcances, salvajes incapaces de prever más allá de sus necesidades básicas y sin más ambición que un poco de chicha y algunas comidas[16].

27 La chicha era bebida durante todo el día, y su consumo estaba inscrito a las celebraciones y ritos comunitarios. Sin embargo, en el territorio que hoy ocupa Colombia, las festividades en las que se consumía fueron prohibidas para evitar las borracheras, asociándose la bebida a la idea de vicio. No era mal visto el consumo en otros escenarios. Sin embargo, el consumo comunitario implicó –más adelante– la asociación política y la alteración del orden público, por lo cual no era deseado[17].

28 La concepción de los pobladores originarios de América se había unificado sin distingo de su etnia y características propias[18]. Todos serían «indios» que debían responder a los intereses españoles, toda práctica que mermara su productividad no era bien vista, y la alimentación era uno de los escenarios. La comida de los esclavos correspondía entonces a los aportes hechos por los amos, aunque ateniéndose a la elaboración predominante en las distintas regiones africanas que configuraban el origen de estos. No obstante, tampoco fueron ajenos a representaciones que los señalaban como salvajes, mentalmente incapaces y comedores de cosas desagradables. En todos los casos, podemos apreciar transiciones y transformaciones en las dietas y el gusto o preferencia por algunos productos, que estuvieron relacionados no sólo con la imposición cultural sino también con el descubrimiento de nuevas posibilidades, dinámicas comerciales y prácticas en la relación con el ecosistema. Los indígenas ampliaron su consumo de carnes y los españoles incluyeron nuevos alimentos a su dieta. Seguramente el cambio más marcado estuvo entre los africanos, quienes se vieron obligados a apropiarse de todo. En todo caso, los sistemas de alimentación indígena y de origen africano quedaron en posición subalterna, pues la lógica española era la que predominaba y tenía siempre como referente lo que acontecía en las metrópolis europeas[19]. Esto implicaba que las preparaciones variaban, adicionando nuevos ingredientes que se adaptaran al paladar de cada cultura (canela, leche, coco, azúcar de caña, vino, vinagre, entre otros). Las prácticas alimenticias fueron un escenario para establecer diferencias porque

determinaban la posición ante los otros, pero también de pertenencia a una comunidad, pues su consumo en determinados acontecimientos permitía identificar a un grupo social o étnico. Este tipo de asociaciones estará presente en la expresión artística de cada cultura, principalmente en la literatura, aspecto de gran interés que revisaremos más adelante, para explorar la representación del cuerpo femenino en obras como *La Lozana Andaluza*, de Francisco Delicado, los relatos míticos maya que hemos señalado, o en obras de siglos posteriores como *Afrodita*, de Isabel Allende y *Como agua para chocolate*, de Laura Esquivel.

BIBLIOGRAPHIE

BONFIL Batalla Guillermo, «El concepto de indio en América: una categoría de la situación colonial», *Plural*, *Antropologías desde América Latina y del Caribe*, nº 3, 2019, p. 15-37, disponible en: https://asociacionlatinoamericanadeantropologia.net/revistas/index.php/plural/article/view/73 [consultado el 29 de marzo de 2024].

CAPPARELLI Aylen, CHEVALIER Alexandre y PIQUÉ Raquel (dir.), *La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2009.

CHAMORRO Fernández María Inés, *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder, 2002.

DÍAZ-MAS Paloma, *El pan que como*, Barcelona, Anagrama, 2020.

GUTIÉRREZ ESTÉVEZ Manuel, *Alimentación iberoamericana : símbolos y significados*, Trujillo, Fundación Xavier de Salas Instituto Indigenista Interamericano, 1988.

ISAZA Calvo Óscar Iván y GRANADOS Saade Martha, *La ciudad en cuarentena, Chicha, patología social y profilaxis*, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2002.

OSSIO Juan M., «Aspectos simbólicos de las comidas andinas», en GUTIÉRREZ ESTÉVEZ Manuel (dir.), *Alimentación iberoamericana: símbolos y significados*, Trujillo, Fundación Xavier de Salas Instituto Indigenista Interamericano, 1988, p. 89-110.

PEDROSA José Manuel, «Lo crudo y lo cocido: teoría, símbolo y texto (de Levi-Strauss al cuento tradicional)», *Revista de Folklore*, nº 266, 2003, p. 39-54, disponible en: https://funjdiaz.net/folklore/07ficha.php?ID=2662&NUM=266 [consultado el 29 de marzo de 2024].

PITA Pico Roger, «El consumo de bebidas embriagantes durante el proceso de Independencia de Colombia: aliento, festejo y conspiración», *Historia y memoria*, nº 7, 2013, p. 227-268, DOI: https://doi.org/10.19053/20275137.2198.

RECINOS Adrián, *Popol vuh. Las antiguas historias del Quiché*, Primera edición en libro electrónico, Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica, 2022.

RESTREPO M. Cecilia, «La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, Bogotá, Colombia, 1653-1773», en CAPPARELLI Aylen, CHEVALIER Alexandre y PIQUÉ Raquel (dir.), *La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2009, p. 159-167.

RIVERO Eliana, «La ruta del congrí: influencias africanas en la gastronomía de la Isla y de la diáspora», *Revista Surco Sur*, vol. 7, nº 10, 2017, p. 28-33, DOI: http://dx.doi.org/10.5038/2157-5231.7.10.10.

SALDARRIAGA Gregorio, «Comer y ser: La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII», *Varia Historia*, vol. 32, nº 58, 2016, p. 53-77, DOI: https://doi.org/10.1590/0104-87752016000100004.

SALDARRIAGA Gregorio, *Alimentación e identidades en el nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*, Bogotá, Editorial Universidad del Rosario, 2011.

NOTES

1 Como puede verse, por ejemplo, en el *Chilam Balam de Chumayel*, cuando se relata la aparición del maíz en el mundo, que el maíz nació por la gracia; en el *Popol Vuh*, que proviene de la carne del hombre, como un regalo de los dioses; o en el mito de la diosa madre Deméter, que comunica al ser humano las artes de la agricultura y el cultivo del trigo.

2 Si bien, comer es un acto individual y egoísta, de supervivencia incluso, comer en compañía es un escenario de sociabilidad, como lo señala Paloma Díaz-Mas, *El pan que como*, Barcelona, Anagrama, 2020, p. 25: «*Convivium* es como se dice banquete en latín, pero viene de *cum-vivere*, vivir con alguien. Así que el acto de comer –el banquete o el convite, la comida en común, compartida– es también un acto de convivencia, en el cual nos reunimos en torno a la mesa.»

3 José Manuel Pedrosa, «Lo crudo y lo cocido: teoría, símbolo y texto (de Levi-Strauss al cuento tradicional)», *Revista de Folklore*, nº 266, 2003, p. 39-54.

4 Manuel Gutiérrez Estévez, *Alimentación iberoamericana : símbolos y significados*, Trujillo, Fundación Xavier de Salas Instituto Indigenista Interamericano, 1988, p. 96.

5 Juan M. Ossio, «Aspectos simbólicos de las comidas andinas», en Manuel Gutiérrez Estévez (dir.), *Alimentación iberoamericana: símbolos y significados*, Trujillo, Fundación Xavier de Salas Instituto Indigenista Interamericano, 1988, p. 103-108.

6 Manuel Gutiérrez Estévez, *Alimentación iberoamericana*, *op. cit.*, p. 109.

7 Adrián Recinos, *Popol vuh. Las antiguas historias del Quiché*, Primera edición en libro electrónico, Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica, 2022, p. 200-201.

8 Aylen Capparelli, Alexandre Chevalier y Raquel Piqué (dir.), *La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2009, p. 59-61.

9 Cecilia Restrepo M., «La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, Bogotá, Colombia, 1653-1773», en Aylen Capparelli, Alexandre Chevalier y Raquel Piqué (dir.), *La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2009, p. 159-167.

10 Eliana Rivero, «La ruta del congrí: influencias africanas en la gastronomía de la Isla y de la diáspora», *Revista Surco Sur*, vol. 7, nº 10, 2017, p. 30

11 María Inés Chamorro Fernández, *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder, 2002, p. 17-21.

12 Cecilia Restrepo M., «La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario», *op. cit.*, p. 159-167.

13 Gregorio Saldarriaga, «Comer y ser: La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII», *Varia Historia*, vol. 32, nº 58, 2016, p. 57.

14 Grieco, citado en *ibid.*, p. 58.

15 *ibid.*, p. 72-73.

16 Gregorio Saldarriaga, *Alimentación e identidades en el nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*, Bogotá, Editorial Universidad del Rosario, 2011, p. 114.

17 Óscar Iván Isaza Calvo y Martha Granados Saade, *La ciudad en cuarentena, Chicha, patología social y profilaxis*, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2002, p. 11-15; Roger Pita Pico, «El consumo de bebidas

embriagantes durante el proceso de Independencia de Colombia: aliento, festejo y conspiración», *Historia y memoria*, nº 7, 2013, p. 227-268.

18 Guillermo Bonfil Batalla, «El concepto de indio en América: una categoría de la situación colonial», *Plural*, *Antropologías desde América Latina y del Caribe*, nº 3, 2019, p. 21-25.

19 Gregorio Saldarriaga, *Alimentación e identidades*, *op. cit.*, p. 313.

RÉSUMÉS

Español
Las sociedades no se alimentan solamente de lo que se produce en los espacios que habitan, sino de aquellos productos que deciden comer. A través de la práctica diaria de cocinar, comer y beber, puede configurarse una categorización de diferenciación de clase según lo que se consuma, y así establecer una legitimización del poder político. En la relación mediada por la imposición cultural de lo europeo y por los actos de resistencia e hibridación en América Latina, podemos apreciar transiciones y transformaciones en las dietas y el gusto o preferencia por algunos productos, que estuvieron relacionados no sólo con la imposición cultural sino también con el descubrimiento de nuevas posibilidades, dinámicas comerciales y prácticas en la relación con el ecosistema. Las prácticas alimenticias fueron un escenario para establecer diferencias porque determinaban la posición ante los otros e indicaban la pertenencia a una comunidad, pues su consumo en determinados acontecimientos permitía identificar a un grupo social o étnico. La gran diversidad de la cocina latinoamericana pone en evidencia las fusiones, apropiaciones y adaptaciones que devienen de la representación del cuerpo a partir de lo que se come, cómo se come y cuándo se come. Muchos de sus platos representativos son una metáfora de su configuración cultural.

Français
Les sociétés ne se nourrissent pas seulement de ce qui est produit dans les espaces qu'elles habitent, mais aussi des produits qu'elles choisissent de manger. À travers la pratique quotidienne de la cuisine, de l'alimentation et de la boisson, une catégorisation de la différenciation des classes sociales peut être configurée en fonction de ce qui est consommé, et ainsi établir une légitimation du pouvoir politique. Dans la relation médiatisée par l'imposition culturelle de l'Européen et par les actes de résistance et d'hybridation en Amérique latine, nous pouvons apprécier les transitions et les transformations dans les régimes alimentaires et les goûts ou les préférences pour certains produits, qui étaient liés non seulement à l'imposition culturelle mais aussi à la découverte de nouvelles possibilités, de dynamiques commerciales et de pratiques dans la relation avec l'écosystème. Les pratiques alimentaires constituent un scénario de

différenciation car elles déterminent la position de chacun par rapport aux autres et indiquent l'appartenance à une communauté, puisque leur consommation lors de certains événements permet d'identifier un groupe social ou ethnique. La grande diversité de la cuisine latino-américaine met en évidence les fusions, les appropriations et les adaptations qui découlent de la représentation du corps en termes de ce qui est mangé, de la manière dont cela est mangé et du moment où cela est mangé. Nombre de ses plats représentatifs sont une métaphore de sa configuration culturelle.

English

Societies are not only sustained by what is produced in the spaces they inhabit but also by the food they choose to eat. Through the daily ritual of cooking, eating, and drinking, people's social class can be determined by the food they consume, thus establishing a legitimization of political power. In Latin America, there have been transitions and transformations in diets and preferences for certain products due to cultural imposition and acts of resistance and hybridization. These changes were not only related to cultural imposition but also to the discovery of new possibilities, commercial dynamics, and practices in the relationship with the ecosystem. Food practices are a way of establishing differences because they determine one's position before others and indicate belonging to a community. The great diversity of Latin American cuisine highlights the fusions, appropriations, and adaptations that stem from the representation of the body based on what is eaten, how it is eaten, and when it is eaten. Many of its representative dishes are a metaphor for its cultural configuration.

INDEX

Mots-clés

cuisine, représentation, symbologie, corps, culture, alimentation

Keywords

cooking, representation, symbolism, body, culture, food

Palabras claves

cocina, representación, simbología, cuerpo, cultura, alimentación

AUTEUR

Luz Manosalva Méndez

Université Lumière Lyon 2, luzmanosalva@gmail.com