

Hacia una colonialidad en el gusto, en los saberes y técnicas culinarias: desde el maíz y el trigo

Por
Elizabeth González Ospina
lizgospina@gmail.com

González Ospina, Elizabeth, 2012. "Hacia una colonialidad en el gusto, en los saberes y técnicas culinarias: desde el maíz y el trigo". Kogoró: Revista de estudiantes de Antropología, Medellín, Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Departamento de Antropología, No. 4, julio-diciembre, pp. 14-23



RESUMEN:

En todas las esferas sociales hay implícitas unas relaciones de poder. Quijano propone que en la colonialidad en todas sus formas (del poder, del saber y del ser) están presentes unos dispositivos tanto de enunciación como de clasificación, y si esto lo llevamos al plano de la alimentación, podríamos decir que en los procesos colonizadores-ya sea en América, África u Oceanía- se generaron y aún se generan, unas suplantaciones culinarias debido a que la trasplatación de productos alimenticios, animales y técnicas europeas que buscaban reproducir unos gustos, prácticas y sabores, comenzó a desplazar a sus homólogos nativos.

Mi interés central es exponer cómo los procesos colonizadores en América, intervinieron en otros espacios más allá del político, económico y lingüístico, para inscribirse y transformar contextos culinarios. El ensayo está atravesado por la teoría poscolonial por lo cual se abordaron autores como Santiago Castro-Gómez, Walter Mignolo y Aníbal Quijano. Estas lecturas se hicieron con el fin de sustentar analíticamente la hipótesis central; no obstante se recurrieron a otros autores como Claude Fischler, Jack Goody, que desde la antropología de la alimentación proporcionan un marco teórico que apoya las lecturas de Sophie Coe y Felipe Fernández-Armesto.

PALABRAS CLAVE: colonialidad del saber y del sabor, gustemas, tecnemas, acervo culinario, trigo, maíz, formas de producción, cambios y transformaciones, violencia epistémica.

ABSTRACT:

In all the social spheres there are implicit social power relations. Quijano proposed that in the coloniality in all his forms (of power, knowledge and being) there are present some devices both enunciation as of classification, and if this we take it to the plane of feeding, we could say that in the colonizers process -either in America, Africa, or Oceania, were generated and still generatea culinary impersonations, because the transplantation of food, animals and European techniques, which sought to reproduce tastes, practices and flavors, began to displace their native counterparts.

My main interest is to expose how the colonizers processes in America were involved in other areas beyond the political, economic, and linguistic, to register and transform culinary contexts. The trial is crossed by postcolonial theory, which for this was read authors such as Santiago Castro-Gómez, and Anibal Quijano. These readings were made in order to support analytically the central hypothesis; however it turned to other authors such as Claude Fischler, Jack Goody, who from the anthropology of food provide a theoretical framework that supports the reading of Sophie Coe and Felipe Fernandez-Armesto.

KEYWORDS: coloniality of knowledge and taste, gustemes, technemes, culinary heritage, wheat, corn, forms of production, changes and transformations, epistemic violence.

COLONIALIDAD EN LOS SABERES Y TÉCNICAS CULINARIAS

En el proceso de alimentación humana como en todos los procesos sociales, hay implícitas unas relaciones de poder, que en el encuentro entre europeos y americanos tuvo consecuencias para ambos bandos¹. Así como Europa impactó el mundo culinario nativo, ésta también fue transformada o si se quiere influenciada por productos americanos que incidieron en su alimentación. Tenemos que el encuentro dio pie a procesos de doble vía, entre los cuales está no solo el mejoramiento de la dieta y la disminución del hambre, sino también la construcción o constitución de identidades². Igualmente el proyecto colonizador, buscaba transformar las estructuras religiosas, político- administrativas, económicas y sociales, lo que repercutió en el ámbito de la alimentación, en cuanto el colonizador trajo su sello alimentario e intentó reproducirlo usando diferentes estrategias³.

Aníbal Quijano (2000) al abordar las nociones de colonialidad del poder-saber hace referencia a cómo la dominación europea tuvo un componente epistemológico que consistió en “Imponer una imagen mistificada de sus propios patrones de producción de conocimientos y significaciones” (Quijano en Castro-Gómez, 2005:63). Lo anterior derivó en que los dominados (para este caso los americanos) fueran paulatinamente asociando las formas de conocimiento europeas como evolucionadas, seductoras⁴ y en últimas, como las “verdaderas”.

La dominación entre otras cosas pretendía la coacción e incorporación, no solo de estructuras de pensamiento, sino de cualquier otra forma de relacionarse con el universo, y fue ejecutada a partir de una violencia epistémica⁵ que Santiago Castro-Gómez ha abordado a través del concepto de *hybris*⁶ del punto cero, que indica la intención de ubicarse más allá, es decir, encima del otro o los otros, para observar sin ser observado. La consecuencia más visible de ubicarse en el punto cero – y esto tiene relación directa con la colonialidad del poder – consistió en que para los europeos las sociedades nativas americanas estaban ancladas en el pasado, en el punto más bajo de una escala imaginaria, en la que Europa estaría en el punto más alto. Según Castro-Gómez “Observadas desde el punto cero, estas dos sociedades coexisten en el espacio, pero no coexisten en el tiempo, porque sus modos de producción económica

1 Ver el trabajo de Janet Long (coord.) 2003, Conquista y Comida. Consecuencias del Encuentro de dos Mundos. México: UNAM Instituto de Investigaciones Históricas.

2 Para la antropóloga Elizabeth Arboleda, la identidad no es inamovible, por eso en los estudios más recientes se habla de adscripciones identitarias, para expresar que la identidad ya no es definida principalmente por el territorio sino por una ascendencia común y esta ascendencia puede ser de adscripción a un conjunto de valores. Entonces estas adscripciones no son “naturales”, ya que son producto de incesantes procesos de construcción, en los cuales se articulan la igualdad y la diferencia para la propia identificación y en la relación con los otros, e implica el uso subjetivo de invariantes objetivos como modo de adscripción a un colectivo. (Arboleda, Elizabeth, clase de Planeación cultural, 20 de mayo, 2012)

3 Entendiendo por estrategia el concepto planteado por Michel de Certeau (1996) que indica que las estrategias son el cálculo (o a la manipulación) de las relaciones de fuerzas que se hacen posible desde que un sujeto de voluntad y de poder (una empresa, un ejército, unacuidad, una institución científica) resulta aislable. La estrategia postula un lugar susceptible de circunscribirse como algo propio y de ser la base donde administrar las relaciones con una exterioridad de metas o de amenazas” (42)

4 Para Quijano “Después de todo, más allá de la represión el instrumento principal de todo poder es la seducción” (1992:439)

5 Siguiendo a Quijano (1999) la violencia epistémica es una forma silenciosa de genocidio intelectual operada por el “pensamiento único”, esta categoría circula hoy en los discursos académicos pos-modernos, pero su origen se encuentra, en los comienzos mismos de la política imperial/moderna/colonial ejercida a partir de la conquista de América y que viene siendo analizada y deconstruida por algunos sectores de la academia.

6 “La *hybris* es para los griegos el pecado grave en el que incurre un mortal cuando pretende ser igual a los dioses” (Castro-Gómez 2005:18)

y cognitiva difieren en términos evolutivos” (2005:37). Dentro de la producción cognitiva, también se hace referencia a otras formas de interacción con el mundo, entre las cuales podrían contarse las prácticas culinarias de las sociedades americanas. Esas consecuencias de la colonialidad y las formas de conocimiento europeas “evolucionadas y verdaderas” se reflejaron en la alimentación en el sentido en que las prácticas culinarias europeas y sus recetas fueron consideradas como la verdadera cocina o la “alta cocina”, y se apropiaron incluso de los productos americanos o sus formas de preparación mientras que fueron rechazando de modo paulatino los sabores locales. De hay que había una intensión de dominar el gusto o de colonizar los sabores nativos.

Dicho lo anterior se puede inferir que “La cocina está estrechamente relacionada con la producción por una parte y con la clase por la otra” (Goody, 1995:276), en cuanto la cocina se convierte en estructuradora de relaciones sociales, en muchos casos de naturaleza asimétrica. Las tensiones entre preparar y comer, según patrones socioculturales y étnicos, se dan en cuanto “El gusto y las costumbres alimentarias están regidos por la cultura culinaria a la que pertenecemos” (Fischler, 1995: 37).

Otra implicación de la colonialidad está en el cambio de enunciación de muchos productos, ignorando los contextos socioculturales en los cuales estaban adscritos tales productos. Como resultado de esto buscaron equivalencias entre los productos alimentarios nativos y los productos maternos e impusieron nombres que buscaban hacer legible este nuevo mundo de opciones, pero también para minimizar todo aquello que encontraron, y que inexcusablemente tenían que someter a su sistema cultural culinario, así lo demuestra Sophie Coe:

“Una forma especial de hacerle publicidad al aguacate fue eliminar su nombre original para denominarlo avocado. En el idioma nahua su nombre deriva de la voz *ahuacatl*, que significa testículos. El Diccionario internacional de nombres deja tal cosa completamente a un lado y asegura que el nombre procede de la palabra inglesa “*advocate*” o licenciado.” (2004:53)

De igual forma, la incomprensión ante de los sistemas lingüísticos de los nativos y la necesidad de adaptar los nombres a las formas de denominación europea, hicieron que “Algunos europeos que no distinguían la estructura del lenguaje con el que estaban tratando, pensaron que podían simplificar las cosas acortando el nombre del fruto que ahora conocemos como jitomate, que significa cosa gorda con ombligo, y lo llamaron simplemente tomate”(Coe, 2004:79) reduciendo incluso de manera significativa todo el contenido semántico de los nombres de los productos. De esta manera, “Fue necesario que todos los alimentos del Nuevo Mundo tuvieran que incorporarse a los esquemas de los europeos; a lo que pensaban que debía ser un alimento, en especial aquellos que tenían que ver con el ayuno y la abstinencia que exigía su religión” (Coe, 2004: 91) lo que evidencia el peso del sistema religioso católico en la concepción alimentaria que iba a reproducirse de forma impositiva tanto para los indígenas como para los africanos traídos en la trata transatlántica, tema que se desarrollará más adelante.

Colonialidad en el saber religioso e implicaciones simbólicas de algunas imposiciones

Según Luis Ramírez Vidal (2010) los españoles apelaron a uno de sus marcadores culturales más vitales, el cristianismo, como modelo pedagógico para disciplinar los cuerpos y los gustos de nativos, lo cual nos habla del importante papel que jugó la ideología católica en la introducción de patrones alimentarios.

Una vez establecido el colonizador en tierras americanas, precisó de un producto que no solo alimentara su cuerpo, sino también su alma: el trigo, símbolo del alimento por excelencia en toda Europa, el sustento esencialmente básico para el hombre. Fruto de éste: el pan, cargado de simbolismo religioso, debido tal vez, a que el dios cristiano se ofrece en forma de pan, que a su vez se encuentra asociado a dos grandes religiones originarias del desierto mediterráneo: la judía y la cristiana. El trigo, y por lo tanto el pan, son parte de la identidad de los cristianos desde sus más remotos orígenes. Es un alimento no solo biológico, sino también espiritual. Cristo es el “pan de la vida”, “pan de salvación”, “pan divino”.

Por otro lado tenemos el maíz que está relacionado entrañablemente con la cosmología mesoamericana. En la cual, los seres humanos se conciben a sí mismos con la carne hecha de maíz como lo relata el *Popol Vuh* y con la gramínea como su primer alimento, como lo consignan los Cantares Mexicanos. Los dioses, entonces, crearon al maíz para que sustentara a los hombres.

“Solo cuando los dioses fabricaron de masa de maíz a la gente fue que los verdaderos hombres, fueron creados” (Coe, 2004:26)

Según José Iturriaga (2003) el maíz ha sido el alimento fundamental de los habitantes y con frecuencia ha devenido en moneda indígena. Para este autor, es posible dividir a los países del mundo de acuerdo con los cereales que consumen. Hay tres regiones más o menos definidas: la del trigo, la del arroz y la del maíz. A esta última pertenece América desde mucho antes del descubrimiento y la posterior conquista de los imperios indígenas.

“El maíz en el mundo prehispánico era sustento de cuerpo y también de espíritu. La religiosidad de los aztecas y mayas, entre otros pueblos, estaba vinculada de varias maneras al maíz: dioses y ofrendas, tortillas, atoles y pinole; ídolos de masa, fertilidad y agricultura; cañas y mazorcas; tamales votivos. El *Popol Vuh*, afirma, con respecto a la creación del hombre, que está hecho a base de maíz, en contraste con el barro de la tradición judío cristiana” (Iturriaga, 2003:397)

Con respecto a la creación de los hombres del maíz, la identidad y cosmovisión de los americanos, Luz Marina Vélez (2010) considera que:

“En la diversidad geográfica, étnica y cultural de América, la papa y el maíz han posibilitado el florecimiento de comunidades autodefinidas como “hombres de la papa” y “hombres del maíz”, civilizaciones (Maya, Azteca, Inca, Muisca, entre otras) que históricamente han dinamizado pensamientos y prácticas asociadas a la producción, distribución, preparación y consumo

de estos “tesoros”, como gustemas⁷ y tecnemas⁸ ligados al folclor. Este patrimonio, en aras de su legitimidad y su intercambio, se transforma incesantemente para convocar, provocar y evocar, de maneras dispares o iguales, la cohesión, la memoria y la identidad comunal, la misma que para efectos de nutrición y placer dibuja en las comidas y bebidas de sal y de dulce la cosmovisión de los grupos. Dicha cosmovisión es confiada como construcción e interpretación del mundo, en un “ordenamiento” que, más allá del apetito, el hambre y la sed, es la causa del crecimiento, el desarrollo y la conservación de las estirpes” (2010:117)

Se debe agregar a lo anterior siguiendo a Ramiro Delgado (2010) y Luz Marina Vélez (2010), que estas concepciones sobre la alimentación, cosmovisión, prácticas de producción, distribución, preparación, consumo, gustos y sabores también nos hablan de la identidad culinaria de las sociedades, de cómo cada cultura va más allá del cocinar y el comer para sobrevivir.

Maíz versus Trigo

En América como se ha mencionado anteriormente, se dieron procesos de doble vía por parte de los grupos étnicos que se encontraron, tanto de absorción y/o asimilación, como de rechazo y negación de muchas de las prácticas culturales. En este sentido, algunos de los productos que tuvieron un proceso de integración más complejo y acaso tortuoso fueron el maíz y el trigo, tortilla y pan, respectivamente.

La estrategia de los conquistadores para imponer el consumo del pan, fue entregarles a las mujeres el proceso de panificación. Tal vez se consideraba que siendo ellas las que tradicionalmente había proveído a la familia con el pan indígena, entonces eran estas las llamadas a introducir un nuevo alimento. Sin embargo, los indígenas varones veían este proceso con recelo, entre otros motivos, porque que las mujeres que dejaban de moler el nixtamal, tenían muchas horas libres para dedicarlas al ocio y por lo tanto, caían en “terribles vicios” como la pereza. Esta imposición lleva a otro cambio y es la alteración en las estructuras de trabajo asociadas al género.

Lentamente se fue instaurando el consumo de pan de trigo desplazando el maíz, este asunto daría pie para hablar de las múltiples transformaciones y procesos a los que se ha visto sujeto el maíz, como es el caso de la reivindicación de la tortilla durante la revolución mexicana, o el desplazamiento de las arepas y panes de maíz en algunos municipios en Antioquia (departamento de Colombia).

Así la colonialidad del saber, operó mediante narrativas religiosas que aplicaron una serie de dispositivos que buscaban introducir la idea en los indígenas de que Dios “el verdadero” Dios del trigo, también lo era del maíz. De esta manera el discurso católico indicaba que quien había dado la gramínea a los indígenas era el Dios cristiano y no sus deidades paganas.

7 Para Delgado este significa “Poner en escena el gusto como la impronta cultural que llevan los sabores, las texturas y, en esencia, toda comida y toda bebida, y que, además, ubica de manera diferente una preparación culinaria en un contexto humano” (2010:7) Esta nota aclaratoria no está en el original de Vélez.

8 Según el mismo autor los tecnemas son “Las maneras de hacer, las técnicas que una sociedad o un grupo humano definen en su quehacer histórico como aquellas que adquieren sentido y valor en el proceso de preparar sus comidas y sus bebidas (2010:8) Esta nota aclaratoria no está en el original de Vélez.

Cambios en los patrones productivos

La llegada de los europeos a América provocó además cambios en los modos de producción agrícola y en el paisaje. Uno de ellos fue la introducción de instrumentos y técnicas, que estuvo acompañado del traslado de grandes grupos humanos para diversas actividades, la imposición de nuevas labores agrícolas, la destrucción de los sistemas de irrigación, la sobre-explotación de suelos y hombres y la proliferación de epidemias. No obstante lo anterior, para el caso del maíz Gregorio Saldarriaga considera que:

“Los españoles reconocieron las prácticas de preparación, cultivo y recolección de diferentes pueblos aborígenes americanos. Con su llegada, esas prácticas no variaron sustancialmente, pues a lo largo de los siglos XVI y XVII siguió primando en buena parte de las tierras cálidas el trabajo comunitario, el cultivo extensivo, la rotación de campos, el desmonte y quema de terrenos, la limpieza. La siembra por medio de la coa⁹, el desyerbe. La vigilancia por parte de los más jóvenes y la recolección. Esta esquematización variaba según las regiones, pero en general funcionaba” (2010:26)

El ambiente se transformó, según Jasmin Aguilera (1982) entre otras cosas porque el arado permitió cultivar el fondo arcilloso de algunos valles, hasta entonces vedados a las coas. Con la merma de la población se abandonaron muchos sistemas intensivos, como los campos elevados y las terrazas.

“Junto con nuevas especies de plantas (trigo, arroz, cebada, avena, plátano, hortalizas, cítricos) y animales (gusano de seda, abeja italiana, reses, caballos, borregos, cerdos, gallinas y cabras, entre otros) llegaron también nuevas técnicas de cultivo. En América se cultivaba sembrando cada semilla de manera individual, en un sistema de policultivo parecido a la horticultura, con instrumentos muy sencillos propios de una labranza mínima. Los europeos, en cambio, labraban la tierra con sus arados y sembraban al voleo grandes extensiones de un solo cultivo que cosechaban con guadañas. A la llegada de los españoles se introdujo la preparación del terreno, removiendo el suelo antes de introducir la semilla con los animales de tiro traídos de Europa. Se introdujeron nuevos instrumentos, la mayor parte de metal, como la hoz, la guadaña, el azadón, el garabato y el almocafre, así como algunos métodos de abono con estiércol de diversos animales. La introducción de la ganadería también tuvo gran impacto en el ambiente. La introducción de nuevos cultivos y del ganado abrió paso a malezas traídas de manera no intencional por los españoles, que se extendieron aceleradamente en muchas partes, transformando el paisaje” (Aguilera, 1982:70)

Tenemos entonces que la mezcla tecnológica ocurrida a lo largo de la Colonia no fue inmediata ni homogénea.

“El mestizaje del cultivo del maíz, se dio en la medida en que se modificaron algunos aspectos como: cambio en la composición étnica de

9 Palo con extremo puntiagudo, instrumento empleado para el cultivo de maíz.

los cultivadores, pues se conjugaron la disminución poblacional indígena y la integración progresiva de mano de obra africana, de mestizos y de blancos pobres, regentados o no por el poder encomendero” (Saldarriaga, 2010:27)

Lo anterior nos lleva a considerar como afirmativa la aseveración de Quijano, de que los europeos buscaban “Imponer una imagen mistificada de sus propios patrones de producción de conocimientos y significaciones” (en Castro-Gómez, 2005:63)

Conclusiones

La producción de conocimientos tiene diversos escenarios, tal y como se intentó esbozar en este ensayo, por un lado tenemos la dimensión física y por el otro la dimensión espiritual, en lo que concierne al tema de la alimentación por ser un ‘hecho social total’¹⁰, se encuentra ubicado en ambos planos, en el primero (físico) como generador de unas técnicas, materiales e insumos que se corresponden a las necesidades y requerimientos de cada cultura particular, (asociado al patrimonio material) y en un segundo plano están los saberes y sabores ancestrales (ligados al patrimonio inmaterial). A lo largo de este texto y desde la plataforma de los estudios poscoloniales se buscó evidenciar cómo la colonialidad del poder, del ser, del saber, atravesó ambas dimensiones, eliminando otros modos de pensar, y para este caso de comer, usando estrategias como la evangelización, e introduciendo paulatinamente los gustos y los tecnicismos los colonizadores, en detrimento de un acervo culinario y de la sustitución de unas prácticas, saberes y sabores por otros más acordes con el ideal europeo de alta cultura, con todas las implicaciones que a nivel identitario significaron esas violencias epistémicas.

No obstante, a la verticalidad en las relaciones de poder en la Conquista y Colonia, que ubicó a los grupos étnicos americanos en una *Hybris del punto cero*, categorizándolos como subalternos, dejándolos por fuera de la historia, reduciéndolos al pasado, o prohibiéndoles/negándoles las posibilidades de representación como lo indica Gayatri Spivak (1985) estos *subalternos* constituyeron a su vez modos de responder al poder, y generaron lo que de Certeau (1996) llama tácticas¹¹, que les permitieron el desarrollo de conocimientos, saberes, prácticas y técnicas, entre otros, de su acervo culinario. Estos saberes culinarios ignorados mantienen hoy muchas de sus prácticas y recetas de origen, pero también incorporaron los nuevos productos traídos por el colonizador, lo cual generó una amalgama que complejizó los sabores, los olores y las texturas, tal es el caso del mole en México, el mote de queso en la costa Caribe colombiana, entre otras preparaciones.

Podría decirse que la elaboración de platos, con productos africanos, indígenas, españoles y árabes¹² se convirtió en un acto de interpelación a la hegemonía de los

10 Concepto desarrollado por Marcel Mauss, 2009, en su *Ensayo sobre el don*. En el cual define el hecho social total como aquellas situaciones de la vida donde están implicados en forma simultánea e invariable, elementos pertenecientes a todas las esferas y todos los niveles de la realidad social: jurídicos, económicos, políticos, religiosos, lúdicos, artísticos, psicológicos.

11 Las tácticas para este autor son: “La acción calculada que determina la ausencia de un lugar propio. Por tanto ninguna delimitación de la exterioridad le proporciona una condición de autonomía. La táctica no tiene más lugar que el del otro. Además debe actuar con el terreno que le impone y organiza la ley de una fuerza extraña [...] es movimiento en el interior del campo de visión del enemigo” (Certeau, 1996:43)

12 Para Víctor Patiño (1990) después de la conquista árabe al sur de España en el año 711 dc las costumbres culinarias árabes calaron en las cocinas españolas retroalimentándose y fundiéndose, así es como legumbres como la berenjena y

colonizadores. Estas hibridaciones y mestizajes serían entonces las tácticas del subalterno para hacerle frente a las estrategias usadas por las clases altas: negar-prohibir-controlar-cambiar- unas pautas ancestrales de consumo y preparación.

Dejo a los lectores estas reflexiones de Luz Marina Vélez

¿Qué sería de la mesa sin el producto *sagrado de la tierra*?
¿Qué sería de la tierra sin el regalo de los dioses?
¿Qué sería del hombre *sin el alimento básico, sin el pan, sin el maíz*? Otros serían los conceptos de nutrición y de placer, otros el significado y el sentido alimenticio, otras las cadenas y las prácticas del comer, otras la evolución, el desarrollo, el mito y la poética; otra sería la súplica a los dioses y, como respuesta, una amarga constante: el miedo a la muerte sin la ventura de los alimentos. (2010:117)

REFERENCIAS

Aguilar, Jasmín, (1982). *Los Libros del Maíz. Técnicas tradicionales de cultivo*. México D F, Árbol Editorial.

Arboleda, Elizabeth, 2012. [Clase de Planeación cultural]. Medellín, Universidad de Antioquia, 20 de mayo.

Castro-Gómez, Santiago, (2005). *La hybris del punto cero. Ciencia, raza e ilustración en la Nueva Granada (1750-1816)*. Bogotá, Editorial Pontificia Universidad Javeriana.

Coe, Sophie, (2004). *Las Primeras Cocinas de América*. México, FCE.

De Certeau, Michel, (1996). *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. México DF, Universidad Iberoamericana.

Delgado Salazar, Ramiro, (2010). “De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes”. En: Maguaré. Miradas lejanas Homenaje a Claude Lévi-Strauss, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, N° Especial, pp. 123-135.

Fischler, Claude, (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama.

Goody, Jack, (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Estudio de sociología comparada. Barcelona, Gedisa.

Iturriaga, José, (2003). “Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas, mestizaje y recreación”. En: *Conquista y Comida. Consecuencias del Encuentro de dos Mundos*. México, UNAM Instituto de Investigaciones Históricas.

especies como el azafrán, clavo y canela pasan a ser parte de la dieta, los cuales migran con ellos en los procesos de colonización.

Patiño, Víctor Manuel, (1990). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Tomo I, Bogotá, Instituto Caro y Cuervo.

Quijano, Aníbal, (1992). *Colonialidad y modernidad-racionalidad. En los conquistados. 1492 y la población indígena de las Américas*, editado por Heraclio Bonilla. Bogotá, Tercer Mundo-Libri-Mundi.

_____, (1999). “Colonialidad del poder, cultura y conocimiento en América Latina”. En: Castro-Gómez, Guardiola Rivera y Millán de Benavidez (Ed.), *Pensar (en) los intersticios. Teoría y práctica de la crítica poscolonial*. Bogotá: Centro Ed. Javeriano.

_____, (2000). *Colonialidad del poder y clasificación social*. Disponible en la World Wide Web:<http://cisoupr.net/documents/jwsr-v6n2-quijano.pdf>.

Ramírez, Luis, (2010). “Comidas y etnicidades: africanos e indígenas en la olla del misionero”. En: *Cocinando en el fogón de las identidades; comidas saberes y regiones*. Cátedra abierta: Universidad, cultura y sociedad, ciclo 11°. Universidad de Antioquia. Vicerrectoría de Extensión. Departamento de Extensión cultural.

Saldarriaga, Gregorio, (2010). “Mestizaje en el universo alimentario en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII”. En: *Cocinando en el fogón de las identidades; comidas saberes y regiones*. Catedra abierta: Universidad, cultura y sociedad, ciclo 11°. Universidad de Antioquia. Vicerrectoría de Extensión. Departamento de Extensión cultural.

Spivak, Gayatri, (1999). *¿Puede hablar la subalterna?*, Trad. M. Rosario Martín Ruano, Asparkía, Investigación feminista, n° 13, 2002, 207-214.

Vélez Jiménez, Luz Marina, (2010). “Tres herencias gastronómicas”. En: *Todos Somos Historia*. Tomo 3. Control e instituciones, pp. 111-127.