

INDEPENDENCIA Y COCINA CRIOLLA. HISTORIA DE CHAPETONES Y  
PATACONES

DIANA SOFÍA VIDAL GUALTEROS

### **Las raíces de nuestra gastronomía**

Colombia es principalmente la mezcla cultural entre tres grupos étnicos : Africanos- Españoles e indígenas. Españoles y africanos se juntaron a los indígenas locales y fue este choque cultural el que mayormente forjó e influenció en sus inicios a la Colombia que hoy conocemos, no obstante, también tuvo muchas influencias de otros países, aunque en menor proporción. “La independencia no generó rescate alguno de lo propio”, afirma Machado, A.(1900).

### **¿NOS CONQUISTARON, O NOS SOMETIERON?**

Aunque la conquista de América tuvo lugar hace mucho tiempo, exactamente en el año 1492, Colón está en un pedestal erróneo y mal designado ya que no fue un salvador de la población indígena colombiana, ni mucho menos un conquistador; Porque esas tierras ya tenían dueños, costumbres, y tradiciones forjadas. En especial las gastronómicas. Con la llegada al territorio de los muisca se inició un proceso de sojuzgamiento el cual alteró completamente el anterior panorama que se había venido desarrollando entre los pueblos indígenas y su cultura arraigada, poniendo de cabeza todo lo que en su momento consideraban normal, tradicional y habitual.

### **La herencia prehispánica: lo que logró mantenerse se mantuvo, “porque no hubo con qué reemplazarlo”**

Cuando el barco de nuestros conquistadores arribó el territorio de nueva granada, trajo consigo todas sus costumbres materiales e inmateriales para reemplazar todo lo que encontrarán a su paso, despreciando así todo lo que fuese considerado como “indígena”, incluso sus alimentos. "El efecto principal en nuestra cocina se percibe en el relato Las tres tazas, de José María Vergara y Vergara, el cual relata sobre tres momentos del siglo XIX, uno en el que se servía *la taza de chocolate*, mezcla de lo español con lo americano. Siguen *la taza de té*, de influencia inglesa y *la de café* de influencia francesa"(El Tiempo). La *herencia africana* en la cocina criolla colombiana destaca por la influencia del plátano, el ñame, los muchos fritos, entre otras variedades, de la misma forma como el uso del fogón de leña, muy por encima del tradicional y con salidas de calor canalizadas. Todos los documentos gastronómicos posteriores a la conquista enfatizan en estas influencias, además, era la mesa de los campesinos españoles medievales quienes llegaron con las tropas de la conquista, no eran ni la burguesía, ni la cocina de la nobleza, por ende nuestros platos están emparejados con preparaciones como “la olla podrida”, el antecedente más antiguo de los sancochos latinos, remitiéndose a otro ejemplo, la mezcla de cocinas que nacieron en la conquista basada en lo que para nosotros es el “puchero”( un sólido de carnes y verduras cocinadas en una sopa que servían en tres tiempos: el líquido, las verduras y las carnes y por eso era llamado 'los tres golpes' en España, era una cocina de la clase baja que en América se combinó con elementos nativos y sal. Así, a la hora de la Independencia, teníamos ya una

cocina criolla basada en la comida española, en cuanto a elementos americanos, algo de los negros que llegaron después. Entre muchas otras preparaciones y técnicas culinarias que fueron modificadas, impuestas, y/o eliminadas del todo, La reacción de las élites granadinas fueron un intento de diferenciarse de España, incluso en la cocina, cuenta el historiador Germán Patiño.

Claramente, la influencia colonizadora definió las dietas coloniales y posteriormente latinoamericanas, "Lo que logró mantenerse, se mantuvo porque no hubo nada con qué sustituirlo. Al llegar, el conquistador trajo lo más que pudo, menospreció todo lo que fuera indígena, incluso su comida. El ají les sirvió para subsanar en algo el error de haber creído que al toparse con América habían llegado a Oriente. Hay que recordar que llegaron buscando pimienta" (El Tiempo). De igual manera, los productos fantásticos encontrados por los españoles y otros colonizadores llevaron consigo tabaco, tomate, calabaza; no simplemente por la sustituibilidad, sino por sus características únicas, consideradas muy apreciadas en las mesas europeas.

### **¿Realmente es motivo de orgullo haber sido “conquistados”?**

Continuamente nos surgen preguntas como ¿qué hubiera pasado hubiesen dejado a los indígenas seguir con sus costumbres, tradiciones gastronómicas autóctonas y no nos hubiesen sometido a su antojo?, Es acaso muy absurdo pensar que quizás ¿seguiríamos viviendo en la selva, o tal vez la hubiésemos habitado por mucho más tiempo?, No lo sabemos, pero lo que sí tenemos en cuenta es que en su momento nuestros antepasados lucharon por esas

costumbres, por los alimentos que les identificaban y con los cuales, tenían forjada su gastronomía. "Nosotros seguimos menospreciando lo nuestro" dice Machado.(1900), lamentablemente en la actualidad mucha de nuestra gastronomía "criolla-tradicional" es vista con vergüenza por algunas personas, porque fue tanta la influencia de los extranjeros al decir que todo lo suyo estaba ubicado en la más alta jerarquía, dejándonos en el último lugar, que lo creímos, y desafortunadamente creemos aún en la actualidad. En la independencia media los criollos que tomaron el poder eran descendientes de españoles, que aspiraban a subir, no a bajar: querían ser españoles y no llamados indígenas, así que menospreciaban lo "suyo", así se ha mantenido desde esos tiempos. Y como afirma Machado, "Todavía celebramos al estilo español y europeo, entonces, la celebración de la Independencia fue europea"(1910) . Faltará ver si los cambios en la gastronomía de alto Turmequé colombiana, utilizado el nombre de esta población boyacense con intención, se sostienen en la construcción de identidad nacional, que sea de todos los Colombianos, para todo el mundo.

## **Referencias bibliográficas**

Gabriel,(2021).Colombia tiene una gran historia oculta en su gastronomía. Recuperado de :  
<https://www.superprof.co/blog/gastronomia-colombiana-historia/>

Redacción el tiempo, (2009).La cocina española desplazó a la alimentación tradicional indígena de nuestras mesas. Recuperado de:  
<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-5650888>

Illera,H.(S.F). Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo xvi) hasta la República (siglo xix), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros. Bogotá, Colombia. Ministerio de cultura. Recuperado de: <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo04.pdf>