

Doi: <https://doi.org/10.21501/25007858.2581>

Naranjo Ramírez, S. (enero-diciembre, 2017). Influencia de la iglesia católica en la gastronomía antioqueña. *Funlam Journal of Students' Research*, (2), 76-84.

Recibido: 24 de noviembre de 2016

Aceptado: 7 de junio de 2017

Publicado: 13 de diciembre de 2017

Influencia de la iglesia católica en la gastronomía antioqueña

Influence of the catholic church on Antioquia's cuisine

Santiago Naranjo Ramírez*

*Estudiante del programa de Gastronomía profesional, octavo semestre. Universidad Católica Luis Amigó, Medellín.
Correo electrónico: santiago.naranjora@outlook.com

Resumen

Por medio de este artículo se busca generar un interés por descubrir y preservar las diferentes influencias que han ido marcando a través del tiempo nuestra cultura alimenticia "paisa". Todos estos hábitos se fueron dando gracias a un mestizaje que ocurrió entre las costumbres antioqueñas y las enseñanzas que trajo consigo la iglesia católica, dando como resultado normas alimentarias, técnicas de preparación, costumbres e ingredientes, que le dieron una identidad a la gastronomía antioqueña. Este artículo se ha erigido por medio de un estudio de carácter cualitativo, en el cual se trata el patrimonio gastronómico de la población antioqueña desde una perspectiva etnográfica, describiendo cómo la iglesia católica ha permeado la cultura alimentaria antioqueña, desde las distintas interpretaciones que hace de los alimentos.

Palabras clave: Gastronomía antioqueña; Alimentación; Iglesia católica; Influencia.

Abstract

This article pretends to generate an interest in discovering and preserving the different cuisine influences that have been building our "paisa" food culture through time. All these customs were given thanks to a mix of influences that occurred between the people of Antioquia and the teachings that the catholic church brought with it, resulting in food standards, preparation techniques, customs and ingredients, which gave an identity to Antioquia's cuisine. This article has been done through a qualitative study, in which the food culture heritage of the population of Antioquia is studied from an ethnographic perspective, describing how the catholic church has permeated Antioquia's food culture.

Keywords: Antioquia's cuisine; Food; Catholic church; Food influences.

Introducción

La iglesia católica ha ejercido un papel fundamental en la construcción de la “cultura” antioqueña y, en consecuencia, de sus prácticas morales, cotidianas y alimentarias, partiendo de esta premisa, en este artículo se busca divulgar los resultados obtenidos tras desarrollar un proceso investigativo que permitiera rastrear la influencia que la iglesia ha ejercido en las prácticas alimentarias de la población antioqueña, reconociendo así a la institución católica como un eje portador de tradición, no solo en su oficio de construir la historia a través de su accionar pastoral; sino también como telón contextual en donde se ha tejido parcialmente esta historia. La iglesia católica es un referente cultural innegable en Colombia, por lo tanto, muchas de nuestras prácticas culinarias han sido ratificadas a través de la institución católica y se han conservado en el tiempo, más o menos adaptadas a unos u otros entornos geográficos y culturales.

Las diferentes religiones en el mundo comprenden algún tipo de prescripción alimentaria, que pretenden regir lo cotidiano y la voluntad de muchas personas, el catolicismo no ha sido ajeno a esta clasificación y ha creado una serie de códigos alimentarios para las comunidades donde ejerce su influencia.

Comprender y describir el rol que ejerce la iglesia católica en los hábitos alimentarios antioqueños permite conocer y reconocer muchas de las historias culinarias antioqueñas que aún no se han dado a conocer.

Metodología

Este estudio se desarrolló desde un enfoque cualitativo en el cual se socavó el patrimonio gastronómico de la población antioqueña: los elementos de su tradición cultural alimentaria provenientes de la influencia ejercida por la iglesia católica en territorio antioqueño, desde un enfoque descriptivo con el que se buscó recolectar información, a través de técnicas como: la observación participante, el diario de campo y la entrevista semiestructurada aplicadas a distintos grupos parroquiales, sujetos representantes de la iglesia católica en Antioquia y estudiosos y autoridades en el tema religión-alimentación. Inicialmente, se hizo una exploración de la viabilidad de dicha investigación, para esto, se realizaron los primeros acercamientos con dos comunidades religiosas, las hermanas Clarisas de Copacabana y las hermanas Concepcionistas de la Estrella, con quienes se indago sobre sus prácticas alimentarias y la comprensión que tienen sobre la influencia de la iglesia católica en la gastronomía antioqueña, dada la escasez de comunidades dispuestas a dejarse entrevistar. Paralelamente, se buscó apoyo en los distintos autores antioqueños que han abordado el tema del influjo católico en algunos productos del repertorio antioqueño, con quienes se abordó, a través de diálogos, los hallazgos que sus rastreos históricos de la relación Iglesia Católica/Cultura gastronómica antioqueña. Igualmente, dada la cercanía con algunas parroquias se pudo aplicar la observación participante, aprovechando la época de semana santa y así se fue desarrollando un diario de campo que simultáneamente fue tenido en cuenta en la categorización y el análisis de la información.

La alimentación como expresión de la realidad para llegar a la providencia

En el acto de la alimentación, el ser humano biológico y el ser humano social están estrechamente vinculados y recíprocamente implicados (Hernández y Arnáiz, 2005, p. 11)

Como seres humanos tenemos la capacidad de reflexionar sobre nuestros alimentos y de establecer reglas específicas sobre el consumo de unos u otros, el modo de prepararlos, con quiénes y dónde comerlos. Cada cultura desarrolla una cocina particular (ingredientes, condimentación, técnicas de preparación, maneras de servir y comer) con clasificaciones específicas y reglas precisas, no solo con relación a la preparación y combinación de ingredientes; sino con respecto a su recolección, producción, conservación, distribución y consumo. Aun cuando estos procesos están enmarcados en una serie de dinámicas ecológicas, tecnológicas y socioeconómicas, es importante tener en cuenta el papel que juegan los condicionantes ideológicos en la construcción de un cotidiano alimentario.

La alimentación es una expresión del pensamiento simbólico y la alimentación misma constituye una forma de simbolizar la realidad, elaboramos categorías de alimentos y es mediante estas que construimos las normas que rigen nuestra relación con la alimentación, incluso nuestras relaciones con las demás personas, de acuerdo igualmente con sus diferentes modelos categóricos. Este mecanismo de categorías está regido por el sistema de creencias y valores existentes en cualquier cultura y puede condicionar el tipo de alimentos que son rechazados o admitidos en determinada situación y por cada tipo de persona.

La alimentación y su simbología siempre han tenido un lugar determinante en el principio histórico de la búsqueda del hombre por encontrar un canal de comunicación con sus dioses. Bien sea como mecanismo de castigo, de entrega guiada por la fe, de salud o de renuncia a los bienes materiales; a través del tiempo, el ayuno se ha constituido como un ritual, este se ha mantenido gracias a la fortaleza histórica de los discursos cristiano, musulmán, budista y judío, entre muchos otros. La espiritualidad de los tiempos para comer se complementa con lo que se debe comer y es por esto que un ritual tan antiguo como la abstención y las limitaciones de la alimentación han logrado mantenerse como una costumbre, incluso desde la época de los egipcios. En este contexto, la Iglesia Católica ha intervenido en los hábitos alimenticios de los pueblos en los que ejercía su poderío durante siglos.

Los discípulos de cristo y su alimentación

La iglesia católica llegó incluso a influir en los destinos de las colonias de ultramar, evangelizadas y en consecuencia readaptadas a los dictámenes alimentarios del reino de Dios, según San Pedro: "Una voz divina anunció un mensaje: `Todos los animales que pueblan la tierra, así corran, vuelen o nadan, están a disposición del hombre y le servirán de comida'" (Celada, 2010). Lo que amplió el espectro alimentario, dado que "los antecesores cristianos se regían por las costumbres judías, donde las restricciones alimenticias eran frecuentes y se han mantenido a lo largo de más de veinticinco siglos" (Celada, 2010).

La iglesia percibe la importancia de los alimentos y comienza a vincularlos en la simbología de su doctrina, puesto que la comida desde los inicios del mundo ha sido y es de vital importancia para el hombre, debido a que es un elemento esencial para su supervivencia. Tal es el caso del pan y el vino, como el cuerpo y la sangre de Cristo. Además del pan y el vino como alimentos por excelencia de la celebración litúrgica, hay otros de gran importancia, gracias al significado que se les otorgó desde los principios de la cristiandad, siendo estos de gran valor simbólico e histórico, tales como el pescado cuya simbología ha permanecido desde los primeros cristianos, permitiéndoles reconocerse entre ellos en épocas de persecución e, igualmente, para simbolizar los primeros encuentros (o si se quiere, iglesias).

Los sitios donde se pueden encontrar las tradiciones más arraigadas a la relación alimentación/iglesia son los conventos y monasterios, donde comunican esta tradición de generación en generación, siendo los alimentos un elemento que les han permitido el sostenimiento de sus sitios sacros de residencia y oración y, además, todo el proceso de producción y preparación de los mismos se ha constituido en una experiencia religiosa de oración y trabajo: *"ora et labora"* San Benito Abad.

Cultivos para evangelizar

A los lugares a los que iba llegando durante el periodo de colonización de América, la iglesia planteaba nuevas formas de lograr su cometido de evangelización. De esta manera, al llegar al territorio colombiano, una vez establecidos, los misioneros y españoles encuentran un clima ideal para desarrollar el cultivo del café, que traían proveniente del antiguo continente y, a su vez, regularon los frutos que encontraron en el mismo territorio americano, como el maíz y el frijol, por lo tanto, dispusieron como penitencia, la siembra de estos productos a aquellos fieles que acudían a confesarse:

En Colombia el cultivo del café lo iniciaron las misiones jesuitas españoles en la región del Orinoco hacia 1730 para Ferré, y hacia 1741 para Patiño; y es probable que el padre misionero José Gumilla, autor de la extensa obra "el Orinoco ilustrado" fuera uno de los precursores de la siembra del grano en esa zona. En la región de Santander, según parece, fue donde se inició el cultivo de forma organizada al comienzo del siglo XIX; gracias al concurso de otro monje, el sacerdote Francisco Romero, quien ponía a los pecadores la penitencia, con el doble propósito de salvarles el alma y propagar el cultivo, de sembrar tantas matas de café cuantos mayores fueran las contravenciones a la ley de Dios (Rojas de Perdomo, 1993)

La alimentación en los tiempos litúrgicos

Con el transcurrir del tiempo, la iglesia católica ha ido definiendo lo que se ha denominado el calendario litúrgico y, en este marco, la alimentación ejerce su influencia, al ser un elemento que ayuda a los creyentes a entender mejor el significado de cada celebración, por ejemplo, en la época del adviento y la navidad, se consumen grandes cantidades de comida a modo de celebración por el nacimiento de Jesús.

A propósito del tiempo extraordinario y de su celebración en la mesa, la navidad convoca en Colombia el manjar del Pan de Navidad, Cuentan que los primeros cristianos lo preparaban recordando Belén o Betlehem, tal como se dice el nombre de esta ciudad en hebreo y que justamente significa "casa de pan" (Velez, 2009).

En la cuaresma, la alimentación está sujeta a más regulaciones, en ella incluso se practica la abstinencia y el ayuno, respondiendo a los distintos contextos e interpretaciones donde se den dichas prácticas, en general su propósito es incentivar un desarraigo corporal y material, que permita la libertad del hombre y la exaltación del alma:

No serás esclavo del cuerpo, sino que te comprometerás a buscar lo que es mejor para el alma, que liberamos, por así decir, de una prisión, si la apartamos de las pasiones de la carne. En el discurso católico, el cuerpo es entendido, según los principios del Nuevo Testamento, como el templo del Espíritu Santo, el ayuno representa la virtud de la bondad que debía fortalecerse en las fiestas litúrgicas del calendario gregoriano, el objetivo del ayuno católico es generar en los individuos tres principios básicos: la catarsis -como mecanismo para apaciguar las pasiones terrenales-, el reparto -al convertir la abstinencia en una entrega de dones hacia el prójimo-. y la alabanza a Dios (Macías, 2011).

Dentro de la semana mayor cabe resaltar cómo la iglesia trata de unir al pueblo de Dios con sencillos elementos simbólicos, pero llenos de un gran sentido; uno de ellos es la evocación de la última cena del maestro con sus apóstoles en las diversas parroquias del mundo y en torno a la cual se lleva la celebración eucarística del jueves santo, otro ejemplo son los ágapes, celebrados el mismo día, y las conmemoraciones especiales como la exaltación de la cruz que se celebra el 3 de mayo, donde se ofrendan alimentos de la canasta familiar, para que nunca falten los mismos en la mesa:

Día de la Santa Cruz, antes de rezar los mil Jesuses, hiciera un altar y pusiera como ofrenda unos granos de maíz que debía dar como limosna al día siguiente, y esto aseguraría que nunca me faltara la comida —y así ha sido hasta el sol de hoy— (Velez, 2010, p. 4).

Otra celebración que está cargada de significado es la del *Corpus Cristhi*, donde se exalta cómo Jesucristo, el maestro, se hizo pequeño y se quiso quedar con sus discípulos, por medio de elementos tan sencillos como lo son el pan y el vino, elementos básicos del pueblo judío, demostrando así, un Dios que está al alcance del pueblo.

Los santos alimentos

La iglesia desde sus orígenes ha encontrado diversas maneras de ayudarse para poder realizar todos sus planes evangelizadores y los alimentos han sido uno de sus grandes sustentos ideológicos, pues con estos se ha ejercido “pedagogías” que facilitarían la enseñanza de la doctrinas a través del cotidiano, además de servirles de manutención a los religiosos para poder sobrevivir en los entornos a los que llegaban, establecerse en ellos y llevar día a día su obra evangelizadora y así expandir el mensaje.

Dentro del amplio repertorio de alimentos que se conocen usados para tales fines, hay unos que han jugado un papel mucho más importante que otros, es el caso de la famosa “empanada de iglesia” que ha servido y sirve de sustento para muchas comunidades parroquiales y religiosas, adquiriendo gran fama en sus entornos por el amor y la disposición con las que son elaboradas por mujeres pertenecientes a la parroquia, ya que son para mantener la obra de Dios. Esperadas por muchos cada fin de semana, en el atrio del templo, luego de la misa, para “picar” y calmar el hambre que se hubiese podido producir en la misma, además es un punto de encuentro social de una comunidad parroquial, que por los afanes de la semana no se pueden reunir y entonces se aprovecha la ocasión para crear y sostener lazos.

La relación entre la empanada y el territorio colombiano se conoce a partir de las crónicas de frailes y misioneros, quienes registraron, cómo los pasteles (horneados) de harina de trigo, cebolla y pescado, que en sus recorridos iban conociendo, inspiraron bocadillos multisípidos y excéntricos, hechos con maíz, papa, tomate y carnes de caza —ingredientes vernáculos de América—, acentuados en deleite con la técnica del frito africano, democratizados en fogones y mesas, desde La Guajira hasta el Amazonas y desde los Llanos Orientales hasta Chocó. Haciendo parte de la cocina creativa y afectiva, de la cocina recursiva que recicla, que oculta “sobras” para “consumir lo que hay” y para “paliar el hambre. En el contexto local de principios del siglo XX, las mujeres,

convencidas de su labor religiosa y social, llegaron a protagonizar nuevos roles como proveedoras de alimentos, gestoras de bazares, fiestas, reuniones y “encargos”, exhibiendo los sabores de una variada cocina mestiza” (Velez, 2011, p. 4).

A su vez hay alimentos que siendo deliciosos manjares, no son tan santos como uno llegaría a pensar; ellos pueden llevarnos a pecar, hacernos actuar no muy religiosamente; y resistir el deseo de comer sin parar, tener templanza ante un exquisito manjar, parece tarea imposible, incluso para los más fieles creyentes. Es pues uno de ellos, el plato más afamado de la región paisa: “la bandeja paisa”. Se puede afirmar que la bandeja paisa en sus inicios era un plato servido en las horas de la tarde como cena, para que el campesino pudiera reponer todas las energías que había gastado durante su jornada laboral, transportando productos, arando, sembrando y recogiendo en morros, cerros y montañas dentro del cumplimiento de su deber: “...*No es lujosa ni mucho menos ostentosa, pecado grave dentro del código católico rural*” (Ministerio de Cultura, 2012, p. 48).

En una proporción muy cercana a la gula, al ser un plato compuesto de muchos elementos, los cuales son servidos en abundancia, dejando al comensal tan satisfecho que lo mandan “de cama”. Además, de hacer incurrir en otro pecado, poco nombrado; el de la “lascivia” que es el gusto desenfrenado por alguna cosa, siendo en este caso, la comida.

Discusión

Con respecto al estudio de la influencia de la iglesia católica sobre los hábitos alimentarios de la población antioqueña, se puede afirmar que es poca la documentación existente. Sin embargo, es posible encontrar una información base aunque fragmentada, que da cuenta de algunos aspectos frente a la comprensión de las relaciones entre la alimentación antioqueña y su relación con la doctrina católica.

Es evidente que hay una influencia religiosa en la cotidianidad antioqueña y que la gastronomía no está exenta de esta influencia, ya sea en los roles simbólicos que adquieren los alimentos durante el ceremonial y el convivio o en el carácter pionero y evangelizador en la introducción de algunos alimentos (de origen animal) y en cultivos representativos del territorio actual. Muchos de los preceptos dictados por la doctrina católica se han ido perdiendo en el tiempo; no obstante, aun hoy muchas personas en Antioquia se adhieren a dichos preceptos, sobre todo en época de cuaresma.

Se debe tener en cuenta que la iglesia (religión católica) no es una institución estática, por lo tanto, debe adaptarse a los distintos contextos que enfrenta, es por esto que muchas prácticas alimentarias propias de la simbología católica se han ido perdiendo o modificando. A pesar de su detrimento práctico en las generaciones más actuales, cabe exaltar la capacidad de la iglesia para trascender e influir en el ámbito alimentario, a través del ritual que se reproduce y permanece, así como la labor diligente en monasterios y conventos por producir sus propios alimentos de manera artesanal y dejar evidencia de ello, ya sea “parva”, vino o aceite, etc., lo que ha dejado un gran legado para la historia de la alimentación. Igualmente, dada la importancia de su doctrina y dominio en algunas épocas de la historia, la iglesia católica ha sido diligente y sistemática en dejar evidencia de su paso e influencia en algunos territorios. Para poder comprender en su totalidad la influencia ejercida por la iglesia católica en la gastronomía antioqueña, es necesario imprimirle aún a este estudio un carácter interdisciplinar con estudiosos de teología, clérigos, monjas, antropólogos, sociólogos y nutricionistas que nos ayuden a entender ¿Por qué llegó a ser tan importante el mestizaje dado

entre alimentación y fe dado en Antioquia? ¿Qué legados nos deja esta unión? ¿Cómo puede cambiar estas costumbres con el pasar del tiempo? Y que eso nos dé cuenta de todas las dinámicas contextuales que se presentaron y presentan con la presencia de la iglesia católica en el territorio antioqueño.

Conclusiones

Como resultado de esta investigación es posible concluir que la iglesia católica sirve como una gran abanderada en la preservación de la tradición gastronómica, imprimiendo hábitos culturales alimentarios en aquellos contextos donde domina su fe. A su vez, encontramos cómo esta institución sirvió de intermediaria para producir un mestizaje con los ingredientes y preparaciones provenientes del nuevo mundo, preservados aun hoy en conventos y monasterios, además de crear nuevas categorías para estos e incluyéndolos en sus repertorios eclesiásticos como una gran estrategia para fomentar su proyecto evangelizador en los nativos del nuevo mundo y que trascienden hasta naturalizar ciertas tendencias y alimentos en territorios donde hasta hace 500 años, no eran conocidos.

Conflicto de interés:

El autor declara la inexistencia de conflicto de interés con institución o asociación comercial de cualquier índole.

Referencias

- Celada , E. (18 de Marzo de 2010). *Con mucha Gula*. Recuperado de <http://www.conmuchagula.com/la-cocina-santa-de-la-cristiandad/>
- Celada, E. (18 de Marzo de 2010). *Revista Gastronomica Con mucha gula*. Recuperado de <https://www.conmuchagula.com/la-cocina-santa-de-la-cristiandad/>

- Hernández, J. C., y Arnáiz, M. G. (2005). *Alimentación y Cultura, Perspectivas Antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Macias, C. (14 de Abril de 2011). *Abstinencia y religión- Los alimentos dignos de llevarse a la mesa*. Recuperado de http://www.revistatentempie.com/index.php?option=com_k2&view=item&id=173:abstinencia-y-religion-el-valor-de-los-alimentos-que-son-dignos-de-llevarse-a-la-mesa&Itemid=552
- Ministerio de Cultura -Colombia. (2012). *Manual Introductorio Bibliotecas básicas de cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Moreno, L. (2012). *Palabras junto al fogon,seleccion de gustosos textos culinarios y antologia de viandas olvidadas*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Rojas de Perdomo, L. (1993). *Aportes alimenticios del viejo al nuevo mundo*. Santafé de Bogotá: Voluntad. Recuperado de http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_histori
- Velez , L. (2010). Doña flor: Historia de una vida y una tradición. *Paladares*, 4.
- Velez , L. (2011). Em panis: misterios que devela el paladar. *Paladares*, 4.
- Velez Jimenez, L. (20 de Noviembre de 2009). Pan de Navidad pan de adorno. *Revista paladares-Elcolombiano*, 4-38.
- Velez, L. M. (20 de Agosto de 2009). Pan de navidad, pan de adorno. *Paladares*,4. Recuperado de <http://www.conocetucocina.com.ar/historiamitos/hc00413.htm>