

Capítulo 2

La música, el camino y la mesa: diálogos interculturales entre sabores y saberes

Diana Marcela Viera Castrillón

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Resumen

Este ensayo aborda la relación entre la identidad, la cultura, la alimentación y la comunicación, tomando como ejemplo la gastronomía vallecaucana. La reciente designación del pandebono como el mejor pan del mundo por Taste Atlas se usa como punto de partida para analizar cómo los hábitos alimenticios, basados en costumbres y tradiciones, se convierten en indicadores de identidad y diferenciación cultural. A través del estudio de conceptos como cultura e identidad, se examina cómo la comida funciona como un lenguaje que cruza fronteras, facilitando el intercambio intercultural y planteando preguntas sobre la influencia de la gastronomía en la percepción de “nosotros” y “los otros”. Se analizan las dinámicas en las fronteras gastronómicas, donde se combinan tradiciones culinarias locales y extranjeras, creando nuevas identidades. Ante la falta de investigaciones locales, este ensayo ofrece una oportunidad para ampliar el conocimiento desde la perspectiva de la comunicación y los estudios culturales.

Palabras clave: comunicación, interculturalidad, frontera gastronómica, identidad, intercambios culturales

Abstract

This essay explores the deep connection between identity, culture, food, and communication, using the emblematic cuisine of Valle del Cauca as an example. The recent designation of pandebono as the best bread in the world by Taste Atlas serves as a starting point to reflect on how eating habits, rooted in customs and traditions, become markers of identity and cultural differentiation. Through the analysis of concepts such as culture and identity, this study examines how food acts as a language that transcends borders, facilitating intercultural exchange and raising questions about the influence of gastronomy on the perception of “us” and “others.” It explores the dynamics of gastronomic borders, where local and foreign culinary traditions blend, generating new identities. Given the scarcity of local research, this essay provides an opportunity to expand knowledge from the perspective of communication and cultural studies.

Keywords: Communication, interculturality, gastronomic borders, identity, and cultural exchanges

Todo amante de la salsa sabe que “si por la quinta vas pasando, es mi Cali bella que vas atravesando” y que “no hay cañaduzal que se esté quieto” y quiere que lo piquen pa’ que se vuelva aguardiente”. En 1994, el Grupo Niche estrenó *Cali Ají*, canción que rápidamente logró convertirse en un himno lleno de sabor, cautivando a propios y extraños.

Hoy, 30 años después, esta melodía sigue levantando de la silla al más “tronco” de todos: no hay quien se resista a “tirar paso” con esta canción. De la misma manera, es difícil que alguien se niegue a un buen pandebono caliente con café o con tinto, como dirían los bogotanos.

Es prácticamente imposible decirle no al rey de los panes, según Taste Atlas, la enciclopedia de sabores, platos típicos, recetas tradicionales y reseñas gastronómicas. En mayo de 2024, esta reconocida guía culinaria calificó al pandebono como el mejor pan del mundo, otorgándole un puntaje de 4,6 sobre 5,0. Este amasijo colombiano superó al *pão de queijo* brasileño y a la marraqueta chilena y boliviana, destacándose como una joya de la panadería mundial.

El pandebono tradicional, la rosca, la de huequito en el medio y sin dulce, es un símbolo emblemático de Cali y del Valle del Cauca. Este amasijo es infaltable en los desayunos, loncheras, refrigerios y meriendas. En realidad, cualquier momento del día es perfecto para disfrutarlo, lo añoran quienes están lejos de Colombia y lo saborean con entusiasmo locales, visitantes, turistas nacionales y extranjeros.

La alimentación, como componente fundamental de la cultura, representa un rasgo identitario lleno de símbolos y significados que trasciende tanto las fronteras físicas como las sociales, consolidándose como un puente que une tradiciones y comunidades.

En torno a la comida emergen conceptos como la interculturalidad, las costumbres, los intercambios y el territorio. Hablar de gastronomía implica invitar a la mesa aspectos esenciales, como la identidad, la cultura y la comunicación que, a su vez, plantean interrogantes fundamentales: ¿lo que se come define a las personas?, ¿es igual comer un sancocho en Cali que en Buenos Aires?, ¿se conoce en Buenos Aires un sancocho?, ¿cómo se adapta la gastronomía de otras culturas?, ¿de qué manera cambia la gastronomía local a quienes la visitan? Estas cuestiones son centrales para comprender las conexiones entre comida, cultura y territorio, destacan cómo la alimentación influye en las dinámicas interculturales.

Los hábitos alimenticios se forman a partir de las costumbres, influenciados de manera evidente por la cultura.

Según Giménez (2005):

La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en ‘formas simbólicas’, todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados. (p. 5).

La cultura está indisolublemente ligada a la identidad. El mismo Giménez, afirma:

La identidad no es más que el lado subjetivo (o, mejor, intersubjetivo) de la cultura, la cultura interiorizada en forma específica, distintiva y contrastiva por los actores sociales en relación con otros actores (p. 1).

En otras palabras, la cultura puede compararse con el comedor de una casa, mientras que la identidad serían los platos y cubiertos disponibles en ella. Cada miembro de la familia pasa a comer y, aunque todos tienen los mismos alimentos e implementos frente a ellos, cada uno los consume de manera diferente, adaptándose a sus propias necesidades y gustos. De este modo, la cultura representa la mesa servida y la identidad define las particularidades y diferencias frente a otros al sentarse a comer en esa mesa.

La alimentación se presenta como un rasgo cultural e identitario y, por consiguiente, diferenciador, que permite distinguir a un “nosotros” de los “otros”. Por ejemplo, “nosotros” en el Valle del Cauca comemos empanadas con champús, mientras que “otros” posiblemente no saben dónde conseguir o cómo preparar estos alimentos.



Aspectos como la manera de comer, lo que se come, dónde se come y cómo se percibe la comida están íntimamente relacionados con la identidad cultural (Nunes dos Santos, 2007).

La tradición alimentaria está profundamente vinculada al patrimonio cultural, pues forma “parte de un sistema repleto de símbolos, significados y clasificaciones, de modo que ningún alimento está libre de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye” (Braga, 2004, p. 38).

En este sentido, los alimentos se convierten en elementos de intercambio que, en el marco de esta reflexión, se ubican dentro de la comunicación gastronómica. Estos intercambios se promueven en las fronteras culturales, y suponen fusiones culinarias que pueden dar lugar a nuevas identidades para los territorios a través de la comida.

La experiencia gastronómica tiene el poder de transformar tanto al visitante como al local. En este proceso, la comunicación intercultural puede actuar como un puente que facilita el contacto con el territorio, las identidades y la cultura, o como una barrera que lo bloquea.

Según Hernández Cordero y Vásquez-Medina (2023):

Más allá de las delimitaciones espacio-territoriales que sus lindes indican, en relación con la alimentación, las fronteras ayudan a visualizar de manera más clara las fluctuaciones culturales y la relación que guardan los grupos humanos con sus alimentos y sus maneras de alimentarse (p.3).

Sabores, saberes y colores

¿Recuerdan la canción mencionada al inicio? “Si por la quinta vas pasando...” (Grupo Niche, 1994). Es precisamente en la emblemática Calle Quinta de Cali donde se encuentra el barrio San Antonio, un espacio que aporta todos los ingredientes para una auténtica receta intercultural.

En 2023, Cali registró un total de 2,6 millones de turistas tanto nacionales como extranjeros, lo cual marca un incremento del 20% en comparación con 2022. San Antonio, reconocido como patrimonio cultural y arquitectónico de la ciudad desde 1985, recibe diariamente a estos visitantes junto con locales que buscan disfrutar de un paseo, un “borondo”, recorrer las empinadas calles de este histórico sector.

El lugar está lleno de cafés y restaurantes que ofrecen una amplia variedad de opciones para todos los presupuestos y paladares, y que mezclan lo típico con lo foráneo. Además, San Antonio cuenta con teatros, centros culturales y grandes casas, muchas de las cuales han sido convertidas en hostales que se destacan por su arquitectura ecléctica, republicana y *art déco*.

En San Antonio se encuentran antiguas casonas transformadas en acogedores restaurantes que ofrecen una amplia variedad de opciones gastronómicas. Según los registros actuales de la plataforma turística TripAdvisor, este barrio cuenta con más de 900 restaurantes, una cifra que lo consolida como un referente culinario de Cali.

El impacto económico de esta concentración de locales es notable para la ciudad. Por un lado, estimula la generación de empleos directos e indirectos en sectores como la gastronomía, el turismo y la cultura. Por otro, al ser un atractivo turístico, promueve el flujo de visitantes que dinamizan el comercio local. Además, este movimiento económico contribuye a fortalecer la identidad cultural de Cali, al exhibir sus tradiciones mediante la cocina y el arte, lo cual consolida su reputación como un destino turístico vibrante y diverso.

Un breve repaso de la fusión que caracteriza a la cocina vallecaucana revela su rica herencia cultural. La influencia española y africana introducida durante la época de la conquista y la esclavitud aportó ingredientes como la caña de azúcar, las arvejas, las lentejas, el arroz y el trigo, así como diversos animales, como vacas y cerdos, además de frutas cítricas y el café, originario de Etiopía, entre otros.

Por otro lado, la cultura gastronómica indígena dejó un legado invaluable: alimentos como el cacao, el maíz y la yuca, provenientes de la región conocida como el Cauca Grande. De este modo, la cocina vallecaucana se presenta como una amplia mesa servida por tres poderosas tradiciones culinarias: la indígena, la española y la africana.

Cali y, en especial San Antonio, no escapan a la influencia de estas tres grandes tradiciones culinarias ni a las que con el paso de los años siguen llegando o surgiendo, cruzando fronteras geográficas y gastronómicas. En este barrio se encuentran restaurantes de cocina mediterránea, francesa, italiana, argentina y peruana.

Para la nueva generación de comensales, especialmente aquellos con hábitos *fitness*, se ofrecen opciones como alimentación sostenible, innovación en productos y sabores, y el *casual food*, una versión de “comida rápida saludable”. Por supuesto, esto convive con la típica fritanga caleña, que, a pesar de las preferencias más saludables, suele conquistar incluso a los más comprometidos con las opciones “*fit*”, seduciéndolos con las delicias más “*fat*” que ofrece San Antonio.

Los hábitos alimenticios se configuran como un espacio donde tradición e innovación tienen el mismo peso, entrelazando presente y pasado para satisfacer necesidades del momento, ofrecer alegría inmediata y adaptarse a las circunstancias (Certeau, 1996). El barrio también es un epicentro para los *foodies*, apasionados por la buena comida, quienes documentan y comparten sus experiencias gastronómicas en redes sociales, haciendo de San Antonio un punto de encuentro y difusión culinaria.

Esther Sánchez Botero, reconocida antropóloga colombiana e investigadora en temas de alimentación y cocina, afirma:

Han aumentado los restaurantes que exaltan el contexto cultural, otorgando al comensal la posibilidad de obtener productos o menús por fuera del lugar de origen, bajo normas de calidad y estandarización óptima. Esos lugares son muy visitados y son altamente rentables porque representan manifestaciones específicas de identidad (2012, p. 27)

San Antonio ejemplifica esta dinámica de interculturalidad de la gastronomía, a través de la cual muestra cómo las identidades se transforman al adoptar costumbres alimentarias ajenas y al compartir las propias con los visitantes.

Se dice que “somos lo que comemos”, lo que lleva a preguntarse: ¿los visitantes de San Antonio incorporan esa mezcla de sabores y cocinas que mencionamos anteriormente? Es probable. A medida que se experimenta con más alimentos no solo hay una transformación física, sino también cultural, asimilando un poco de los “otros”.

El camino y la mesa

Una anécdota que ilustra la riqueza cultural de los rituales gastronómicos se sitúa en San Telmo, Buenos Aires, en abril de 2016. Este barrio bohemio, lleno de color, sabor y cultura, es el escenario ideal para descubrir tradiciones como la ronda del mate.

El ritual comienza con la distribución del mate hacia la derecha. Una regla clave es no decir “gracias” al recibirlo, ya que en ese contexto significa que no se desea seguir participando. Esto puede sorprender a quienes provienen de culturas donde “gracias” es una expresión habitual de cortesía, como sucede en Colombia, lo que podría llevar a ser omitido en la ronda.

El cebador, figura clave del ritual, la ronda: agrega agua caliente a la yerba según sea necesario y tiene el único derecho de mover la bombilla, el utensilio por donde se toma la infusión. Si nuevas personas se suman a la ronda, deben ubicarse a la izquierda del cebador, respetando la estructura tradicional del ritual.

En este contexto, cabe mencionar que, estando ahora en Colombia, la yerba mate, el mate y la bombilla no faltan en casa. Aunque aún no se ha encontrado compañía permanente para una ronda de mate, la práctica se mantiene viva, con la figura de cebadora asumida de manera individual. Es destacable que en Cali existen supermercados donde es posible adquirir yerba mate, lo que facilita así la continuidad de esta tradición.

En algunos momentos, el consumo de mate supera incluso al del café, lo que refuerza la idea de que somos lo que comemos. Esto no implica convertirse literalmente en un mate, sino reconocer cómo el intercambio cultural permite crear espacios dentro de la identidad, las raíces y la cultura, adaptándose y transformándose. Esta costumbre del Cono Sur no solo modificó desayunos y meriendas, también impactó hábitos alimenticios y contribuyó a la evolución de la identidad cultural.

Tras compartir un poco de mi experiencia intercultural, los invito a reflexionar sobre las costumbres gastronómicas que cada uno tiene, su origen, los motivos por los cuales se adoptaron y el momento en que estas prácticas llegaron a formar parte de su vida. Aunque no llevé a cabo este ejercicio con tanta profundidad como hubiera querido, sí lo hice con la suficiente curiosidad para escribir estas líneas.

Este documento funciona como un abrebotas, un aperitivo a un plato fuerte cargado de intercambios entre actores de diferentes lugares, quienes, al encontrarse en el camino, comparten la mesa con distintos saberes y experiencias en sabores. Son sujetos que pasan por la Quinta y recorren San Antonio, disfrutando de la mágica brisa caleña mientras exploran y celebran la diversidad culinaria que este barrio ofrece.

Al llegar al final de este texto, siento que aún hay una historia más: mi historia en San Antonio. La verdad es que tengo muchas, y no me resulta fácil elegir una, pero ya que les hablé de mi paso por San Telmo, ahora voy a contarles algo de mi caminar por uno de mis lugares favoritos de Cali.

Lo que más gusta de San Antonio, además de la comida, por supuesto, es que no importa cuántas veces se visite, siempre se encuentra algo nuevo. Este lugar me mantiene como una turista en mi propia ciudad, llenando mi visión de color y mis papilas gustativas de nuevos sabores. Y si tuviera que resumirlo en una frase, diría que “barriga llena, corazón contento”, porque cada vez que voy a San Antonio mi corazón se alegra.

Elin, una joven sueca, estuvo de visita en Cali en noviembre de 2022. Nos conocimos en un encuentro de voluntarios de diversas ONG nacionales e internacionales. Durante el día, participábamos en talleres y actividades de enseñanza, pero al caer la tarde, todos nos preparábamos para disfrutar del turismo gastronómico. Como era de esperarse, los caleños del grupo coincidimos en ir a un mismo lugar: San Antonio.

Sin pensarlo mucho, llegamos a la colina, el punto más alto del barrio, que ofrece una vista panorámica de la ciudad. Elin estaba feliz, tomando fotos y videos mientras disfrutaba del paisaje. Al comenzar a decidir qué comer, escuché a lo lejos un acento peculiar que decía: “Yo quiero probar empanada y lulada.” Era Elin, la nórdica, que a menos de 24 horas de estar en Cali ya estaba pidiendo uno de los platos más representativos del Valle del Cauca.

Me acerqué a ella y le pregunté dónde había escuchado sobre ese platillo. Con una sonrisa, me respondió: “Busqué en internet antes de viajar comida típica de esta región y esa me gustó, se ve bien.”

Todo entra por los ojos, y el internet claramente facilita este proceso. Es asombroso, y para mí incluso algo maravilloso ver esos intercambios culturales y evidenciar las transformaciones identitarias que llegan a través de la comunicación gastronómica. Para no dejar la historia de Elin y los demás visitantes en suspenso, finalmente probaron lo que les apetecía, les gustó la comida y disfrutaron de San Antonio.

Según Finkelstein (2005), el alimento se ha transformado en un entretenimiento de múltiples facetas, amoldándose en gran parte a los cambios culturales. Así pasó a formar parte del interés de los visitantes y turistas, quienes buscan en la gastronomía local una manera de entender parte de su formación cultural. De esta forma, esta gastronomía local se convierte en un elemento identificador de la cultura delimitando tiempo, espacio, forma y hábitos alimenticios.

En 2010, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) reconoció formalmente la gastronomía como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y destacó su papel en la transmisión de conocimientos y prácticas de generación en generación. La cocina y las técnicas gastronómicas

locales se consideran expresiones culturales que encapsulan la historia, la geografía y las tradiciones de una comunidad, promoviendo el respeto por la diversidad cultural y mostrando la estrecha relación entre alimentación, cultura, identidad y territorio.

Finalmente, surgen las siguientes preguntas: ¿deben las costumbres, lo tradicional y lo típico adaptarse a los contextos actuales y globalizados?, ¿o deben resistir y luchar por mantenerse inalterables frente a otras culturas? La realidad, como se ha visto e incluso experimentado, es que el mundo está en intercambios, experiencias culinarias, diálogos, reconocimientos y pronunciamientos que otorgan permanencia en la sociedad, donde se juegan fenómenos de transculturación y asimilación que tienden a fortalecer, limitar o transformar la identidad local. Para finalizar, vale la pena formularse la siguiente pregunta: ¿Cómo nos cambia este panorama?

Referencias

- Braga, V. (2004) “Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação”. *Saúde em Revista*, 6(13). 37-44. <https://bit.ly/3QNHR8q>
- Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. Universidad Iberoamericana.
- Finkelstein, J. (2005). Cozinha chique: O impacto da moda na alimentação. En D. Sloan (Org.), *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor* (pp. 45-67). Manole.
- Giménez, G. (2009). Cultura, identidad y memoria: Materiales para una sociología de los procesos culturales en las franjas fronterizas. *Frontera norte*, 21(41), 7-32. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttextpid=S0187-73722009000100001&lng=es.
- Giménez, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura. [Conferencia] En *III Encuentro Internacional de Promotores y Gestores Culturales*. Guadalajara, Jalisco. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=centrodoc&table_id=70
- Grupo Niche. (1994). Cali Ají [canción]. En *Lo Mejor*. Sony Tropical.
- Hernández Cordero, A., y Vázquez-Medina, J. A. (2023). La frontera gastronómica de Cholula, Puebla: Entre la gentrificación y la turistificación. *Disparidades. Revista de Antropología*, 78(2), e017. <https://doi.org/10.3989/dra.2023.017>

Hernández, E. (2021, 12 de diciembre). Gastronomía y cultura en San Antonio, un imperdible del turismo caleño. *Alcaldía de Santiago de Cali*. <https://www.cali.gov.co/turismo/publicaciones/166130/gastronomia-y-cultura-en-san-antonio-un-imperdible-del-turismo-caleno/>

Nunes dos Santos, C. (2007). Somos lo que comemos: Identidad cultural y hábitos alimenticios. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(2), 234-242.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2024, noviembre 17). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Unesco. <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

Suárez, D. (2024, julio 10). “El turismo en Cali está en un gran momento”: secretaria Mabel Lara. *El Espectador*. <https://www.elespectador.com/turismo/el-turismo-en-cali-esta-en-un-gran-momento-secretaria-mabel-lara/>

Taste Atlas. (2024, septiembre 7). Best foods by category. *Taste Atlas*. <https://www.tasteatlas.com/pan-de-bono>

TripAdvisor. (2024, septiembre 2). San Antonio, Cali. *TripAdvisor*. <https://www.tasteatlas.com/pan-de-bono>

