



Boletín de Antropología

ISSN: 0120-2510

Universidad de Antioquia

Bernal Restrepo, Javier Nicolás; Bernal Guevara, Francisco Javier  
Contribuciones a la historia socio-ecológica de la culinaria de Isla Fuerte: la superación de la dualidad  
naturaleza-cultura a través del análisis de tres preparaciones tradicionales de la comida isleña<sup>1 \*</sup>  
Boletín de Antropología, vol. 34, núm. 58, 2019, Septiembre-Diciembre, pp. 129-157  
Universidad de Antioquia

DOI: 10.17533/udea.boan.v34n58a08

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55762966006>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org  
UAEM

Sistema de Información Científica Redalyc  
Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal  
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso  
abierto

# **Contribuciones a la historia socio-ecológica de la culinaria de Isla Fuerte: la superación de la dualidad naturaleza-cultura a través del análisis de tres preparaciones tradicionales de la comida isleña<sup>1</sup>**

Javier Nicolás Bernal Restrepo

Lc. en Ecología

Investigador independiente

Dirección electrónica: jnikob@gmail.com

Francisco Javier Bernal Guevara

Lc. en Antropología.

Investigador independiente

Dirección electrónica: bernal.francisco@javeriana.edu.co

Bernal-Restrepo, Javier Nicolás y Bernal-Guevara, Francisco Javier (2019). “Contribuciones a la historia socio-ecológica de la culinaria de Isla Fuerte: la superación de la dualidad naturaleza-cultura a través del análisis de tres preparaciones tradicionales de la comida isleña”. En: *Boletín de Antropología*. Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 34, N.º 58, pp. 129-157.

DOI: <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a08>

Texto recibido 20/06/2018; aprobación final: 17/03/2019

**Resumen.** El presente artículo cuestiona la pertinencia de analizar fenómenos como la cocina, desde conceptos separados de naturaleza y cultura. Para esto, se analizarán las relaciones entre los

1 Los autores del presente artículo señalan que todas las fotografías utilizadas en este documento son de autoría, a menos que se exprese lo contrario, y garantizan que cuentan con los permisos correspondientes para utilizar las imágenes de las personas que se publican. Lo anterior se menciona atendiendo las políticas editoriales del Boletín de Antropología de la Universidad de Antioquia.

factores culturales y ambientales que le dan vida a tres preparaciones tradicionales representativas de Isla Fuerte, Región Caribe (Colombia). De acuerdo a tal análisis, se propone alimentar el debate sobre la superación de la dualidad entre estos conceptos. Específicamente, en relación a las complejas articulaciones entre realidades socio-ecológicas necesarias para la obtención, tanto de los ingredientes de los platos como de la conservación de las prácticas y saberes culinarios necesarios de las preparaciones tradicionales. De esta forma, se pretende abrir nuevas fronteras de interacción entre las disciplinas sociales y de las ciencias naturales que crean nuevas perspectivas de análisis y debate sobre el rol que juega la cocina en nuestra cultura, entre otros hechos sociales necesarios de análisis.

**Palabras clave:** cocina, ecosistemas, cultura alimentaria, paisajes culturales, ecología, cultura, historia, energía, transformación, ingredientes, comunidad, preparaciones, Isla Fuerte.

## **Contributions to the socio-ecological history of Isla Fuerte culinary: Overcoming of the nature-culture dualism through the analysis of three traditional preparations of the island food**

**Abstract.** This article will question the relevance of analyzing phenomena such as cooking from two separate concepts, nature and culture. For this purpose, it is going to be analyzed the relationships between the cultural and environmental factors that give life to three representative preparations of Isla Fuerte, the Colombian Caribbean. According to the analysis, it is proposed to nourish the debate on overcoming the dualism between these concepts. Specifically, in relation to the different and complex articulations between social and ecological realities necessary for obtaining the ingredients of the dishes and the conservation of culinary practices and the necessary knowledge for such preparations. In this way, it is intended to open new frontiers for interaction between social disciplines and natural sciences that create new perspectives for analysis and debate on the role of cooking in our culture, among other social elements necessary to be analyzed.

**Keywords:** Cooking, ecosystems, alimentary culture, cultural landscapes, anthropology, ecology, culture, history, energy, transformation, ingredients, community, preparations, Isla Fuerte.

## **Contribuições à história sócio-ecológica da culinária de Isla Fuerte: a superação da dualidade natureza-cultura através da análise de três preparações tradicionais da comida da ilha.**

**Resumo:** O artigo questiona a pertinência de analisar fenômenos como a cozinha, desde conceitos separados de natureza e cultura. Para isto, analisar-se-ão as relações entre os fatores culturais e ambientais que lhe dão vida a três preparações tradicionais representativas de Isla Fuerte, Região Caribe (Colômbia). De acordo à análise, se propõe alimentar o debate sobre a superação da dualidade entre estes conceitos. Especificamente, em relação às complexas articulações entre realidades sócio-ecológicas necessárias para a obtenção, tanto dos ingredientes dos pratos como da conservação das práticas e saberes culinários necessários das preparações tradicionais. Desta maneira, se pretende abrir novas fronteiras de interação entre as disciplinas sociais e das ciências naturais que criem novas perspectivas de análise e debate sobre o rol que tem a cozinha em nossa cultura, entre outros fatos sociais necessários de análise.

**Palavras-chave:** cozinha, ecossistemas, culinária alimentar, paisagens culturais, ecologia, cultura, história, energia, transformação, ingredientes, comunidades, preparações, Isla Fuerte.

## **Contributions à l'histoire socio-écologique de la gastronomie d'Isla Fuerte : le dépassement de la dualité nature-culture à travers de l'analyse de trois préparations traditionnelles de la cuisine insulaire**

**Résumé:** Cet article s'interroge sur la pertinence d'analyser des phénomènes tels que la cuisine, à partir de la différentiation des concepts nature et culture. Pour cela, les relations entre les facteurs culturels et environnementaux donnant vie à trois préparations traditionnelles représentatives d'Isla Fuerte, Région Caraïbe (Colombie), seront analysées. Selon cette analyse, il est proposé d'alimenter le débat sur le dépassement de la dualité entre ces concepts. Concrètement, en relation avec les articulations complexes entre les réalités socio-écologiques nécessaires à l'obtention, à la fois des ingrédients des plats et de la conservation des pratiques et des savoirs culinaires nécessaires aux préparations traditionnelles. De cette manière, il est prévu d'ouvrir de nouvelles frontières d'interaction entre les disciplines sociales et les sciences de la nature, qui créent de nouvelles perspectives d'analyse et de débat sur le rôle qui joue la cuisine dans notre culture, entre autres faits sociaux indispensables d'analyse.

**Mots-clés:** cuisine, écosystèmes, culture gastronomique, paysages culturels, écologie, culture, histoire, énergie, transformation, ingrédients, communauté, préparations, Isla Fuerte.

### **Introducción**



**Figura 1.** Caldero fritando pescado

*Fuente:* Francisco Bernal Guevara. Isla Fuerte, 2017.

Cuando se habla de cocina, la mayoría de las veces se la nombra como una actividad que tiene un origen cultural o como un conjunto de saberes que dependen sólo de las disponibilidades ambientales de los grupos humanos y de sus necesidades biológicas. Sin embargo, esta división entre el determinismo ambiental (aquel que sitúa el

origen de las prácticas culturales en los factores ambientales) y el culturalismo (que sostiene que son la cultura y el lenguaje los mediadores entre el ser humano y lo que lo rodea), provienen, según Descola y Pons (2012), de la división entre los objetos de estudio de las ciencias humanas y las naturales a mitad del siglo XIX.

Pero las bases de esta fragmentación conceptual deben buscarse en el origen del pensamiento occidental. De acuerdo con Santos (2001), uno de sus antecedentes debe investigarse en la teoría de la esclavitud natural de Aristóteles. En ella, según Lepe-Carrión (2012), los hombres que pertenecen a la polis griega están naturalmente predispuestos a ser animales políticos con capacidad de deliberar (animales racionales) sobre sí mismos y los demás. Mujeres, niños y esclavizados quedan relegados de esta posibilidad, aunque vivan en la polis.

No es extraño que, para los griegos, esta supuesta incapacidad para gobernarse a sí mismo, y por tanto necesidad de ser gobernado, no sea exclusiva de sectores regidos en las polis, sino que esté presente en los pueblos extranjeros o “bárbaros”.

De acuerdo al principio de esclavitud, existen dos elementos fundacionales para el establecimiento de la diferenciación entre lo natural y lo cultural de acuerdo a la teoría política y de conocimiento de Aristóteles. Según Monares (2017), el primero sería la idea aristotélica de la preeminencia de la razón en el conocimiento de lo fenoménico, a través de los sentidos. El segundo, la importancia del uso de la razón para el gobierno y la educación de los hombres gobernantes.

Según el autor, en el Medioevo, con la síntesis medieval, este modelo dualista donde el alma (la abstracción, la memoria y las ideas) conoce a través del cuerpo (la percepción y los sentidos), se usará para explicar racionalmente la existencia de Dios. Esta *escolástica*, representada por varios filósofos y teólogos medievales afirmará que el conocimiento real de Dios se hace a través del alma, por lo cual, el cuerpo pasará a un plano mundano, animal y engañoso, aunque necesario. El libro del Génesis, tanto del antiguo como del nuevo testamento, reafirmará esta dualidad aduciendo que Dios dio al hombre la naturaleza para ser usada y dominada. En el Renacimiento, el pensamiento calvinista, que ve la naturaleza como medio de usufructo y de contemplación en función al uso humano, será una de las bases para la ética protestante como ética del trabajo moderno. En la última se conceptúa a la naturaleza como recurso generador de riqueza.

Diferentes ciencias modernas también se alimentarán de este pensamiento. Desde la economía, para Adam Smith y Marx, la riqueza es generada por el trabajo humano y la naturaleza es un recurso idóneo para la tarea. En esta idea se naturaliza la creencia donde el hombre civilizado y racional domina la naturaleza irracional y salvaje (Monares, 2017).

Según Lepe Carrion (2012), una de las pruebas de la reproducción de este pensamiento puede encontrarse en “el debate de Valladolid” de 1550 a 1551. En éste Ginés de Sepúlveda justifica la guerra contra los indios originarios americanos debido a la desigualdad natural de estos frente al hombre civilizado. Razón que

exige su evangelización por la fuerza. Por el contrario, De las Casas apela a la inclusión pacífica del otro indígena, en tanto su falta de educación cristiana. Independiente de la posición de ambos en torno al trato de los nativos, en el debate se advierte el traslado del sentido aristotélico de la inferioridad humana a los indígenas, gracias a su conceptuación como herejes y salvajes.

Según Ulloa (2001), la modernidad bebe del mismo dualismo que ve la razón como el fundamento de todo conocimiento válido. Así, aquello que demuestre ser ajeno a aquella razón eurocéntrica será tratado como irracional. Esto creará las estructuras binarias bases del pensamiento moderno: tradicional-moderno, razón-emoción, mente-cuerpo, hombre-mujer y civilizado-bárbaro.

No obstante, como sugieren Descola y Pons (2012), la existencia de fenómenos socio-ecológicos que derrumban los límites entre los dominios de las ciencias “culturales” y las “naturales” exigen desarrollar acercamientos teóricos y metodológicos acordes a estas nuevas circunstancias. Descola destaca la importancia de tender puentes entre diferentes saberes para generar marcos de interpretación transdisciplinares. Por ejemplo, el “cambio climático” ya no puede ser explicado sólo como un fenómeno natural, sino también de origen social. Incluso, para el autor, la diferenciación entre los objetos de estudio, tanto de las ciencias sociales como de las naturales, se fundamenta en la supuesta “diferencia ontológica” de “la naturaleza” y “la cultura”.

Este dualismo no sólo ha afectado las ciencias sociales en general, sino a la antropología de la alimentación en particular. Así, en este campo, encontramos posiciones que ven la alimentación como un proceso de origen principalmente cultural. En este sentido, para Lévi-Strauss, en Goody (1995), los procesos de cocción serían indicadores del tránsito del ser humano entre el estado de naturaleza al de la cultura. Por el otro lado, están las posiciones que ven en la cultura alimentaria formas de adaptación a determinantes ecológicos concretos. Estas últimas son las de los antropólogos materialistas como Marvin Harris, entre otros.

Según Ulloa, desde el siglo XIX lo anterior abrirá dos campos ontológicos que influirán en la diferenciación de los objetos, los métodos y las teorías entre las ciencias sociales y las naturales: el estudio de lo humano y de lo no humano. Así, un primer grupo de antropólogos tratará la cultura como producto del pensamiento humano y verá en esta una forma de dar uso y significado al medio ambiente por medio del lenguaje. El segundo explicará el comportamiento humano, las instituciones y la cultura como formas de adaptación a su ambiente. El tercer grupo se caracteriza por una perspectiva ecosistémica en la que “se analizan las interrelaciones de los humanos con su ambiente y la manera en que se condicionan mutuamente” (Ulloa, 2001: 195).

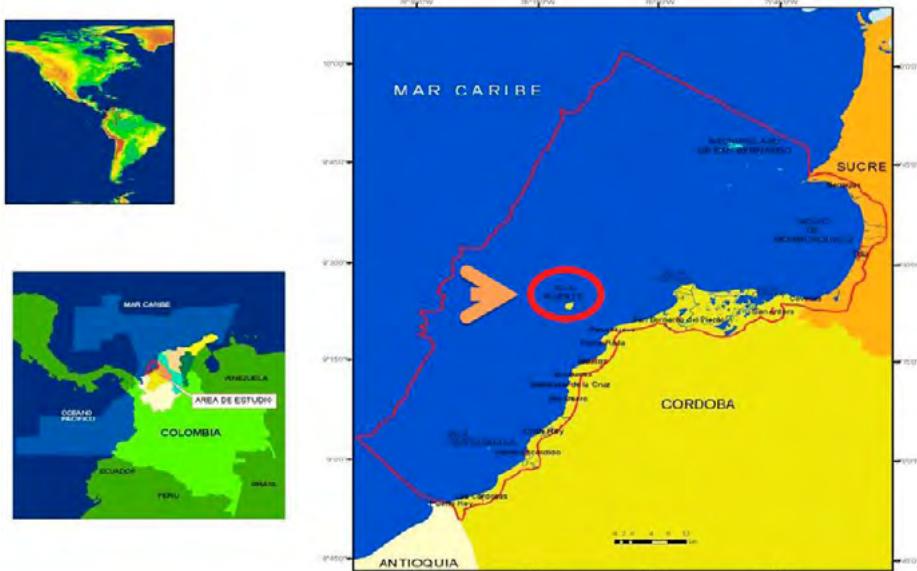
No obstante, en cualquiera de las dos primeras perspectivas se evidencia la reproducción del dualismo conceptual. Por tanto, se vuelve fundamental alimentar la tercera mirada, la que reconoce tanto los aportes eco-sistémicos y biológicos

como los culturales a la hora de entender la génesis, mantenimiento y transformación de las cocinas; obviamente sin olvidar que, aunque comparten realidades, todavía conservan procesos inmanentes.

Así, el siguiente artículo de revisión se propone evidenciar las articulaciones entre los factores culturales y ambientales que permiten la existencia de tres recetas de cocina tradicional de Isla Fuerte (Caribe Colombiano) para así problematizar la idoneidad de entender diversos fenómenos sociales y naturales desde tales conceptos opuestos.

## Área de estudio y ecología de Isla Fuerte

Isla Fuerte es una plataforma arrecifa<sup>2</sup> de 13 Km<sup>2</sup>, de los cuales 3,25 Km<sup>2</sup> son emergidos con una altura máxima de 12 m.s.n.m. (Díaz, Sánchez y Díaz-Pulido, 1996). Políticamente pertenece a la localidad 1 del Distrito de Cartagena, no obstante, está separada del casco urbano por 150 Km. El puerto más cercano desde la costa es Paso Nuevo, corregimiento de San Bernardo del Viento, ubicado al norte de Córdoba a 11 Km de Isla Fuerte.



**Figura 2.** Mapas de la ubicación regional, nacional e internacional de Isla Fuerte

*Fuente:* Tomado de López García, 2011: 21.

2 La plataforma arrecifal hace referencia a todo el complejo geomorfológico sumergido y emergido, asociado directamente a través de los diferentes ecosistemas dependientes entre sí.

El clima está asociado a una curva bimodal de precipitaciones con dos épocas de lluvia en el año, con un clima seco de enero a marzo y de finales de junio a comienzos de septiembre. La precipitación media anual es de 1.300 mm de lluvia (Anderson, 1975), lo cual permite situarse en el contexto de las zonas de vida de Holdridge (1987), en un bosque seco-tropical.

No obstante, la constitución geomorfológica de Isla Fuerte permite que existan otros diversos ecosistemas terrestres y marinos. Su condición de insularidad aumenta los costos de transporte de varios alimentos comercializados desde las costas aledañas. De esta manera, la mayor parte de los productos asociados a la cocina tradicional son conseguidos de manera directa dentro de la plataforma arrecifal sumergida o en la porción terrestre emergida. Así, los ingredientes comercializados desde la costa como el arroz, la papa, la carne de res, el agua, entre otros, poseen un valor adicional, constituyendo ingredientes privilegiados para ocasiones especiales. En épocas secas, se debe importar agua embotellada debido a sus escasez y la falta de servicios públicos como alcantarillado y luz permanente.

## **Historia antigua y reciente**

Según Bedoya (2010), en épocas prehispánicas Isla Fuerte fue habitada por nativos del grupo Crespo, quienes comercializaban sal, e intercambiaban pescado por saíños (cerdos nativos) con los grupos indígenas Zinú o Zenú de la región norte de Córdoba.

Los primeros españoles en llegar a Isla Fuerte fueron Juan de la Cosa y Rodrigo de Bastida, quienes tomaron por la fuerza la plataforma emergida, luego de intervenir en diferentes partes del Caribe Colombiano (Anderson, 1975). También fueron estos españoles quienes nombraron e incluyeron a la isla en los mapas de navegación de su tiempo.

La actual población afrodescendiente isleña desciende de un grupo de inmigrantes pescadores afro provenientes de Barú. Según Anderson (1975), se estima que en el año 1820 d. C., aquellos viajeros se asentaron en la isla. Posteriormente, llegaron nuevas migraciones de Córdoba y Antioquia.

Con la llegada cada vez mayor de foráneos a habitar y aprovechar los servicios ecosistémicos que provee la isla, se ha transformado la oferta de productos alimentarios y la demanda de nuevos productos no encontrados en la isla y sus alrededores. Aun así, existe una fuerte dependencia de los nativos a la proteína que proveen los arrecifes de coral, las lagunas arrecifales, zonas profundas y ecosistemas asociados. Por lo cual, según López García (2011), la mayoría de los nativos hombres pescan eventualmente o como único oficio, tanto para el autoabastecimiento como para la comercialización.

## **Marco teórico**

### ***Alimentación y energía***

Cuando revisamos la cadena de acontecimientos que origina el momento causal de la vida, comprendemos una línea incesante de relaciones que nacen con la energía del sol. Este traslado de energía del sol a organismos vivientes, es uno de los causantes tanto del fenómeno de la vida como del pensamiento humano. Sin embargo, para que el proceso de translación energética se constituya como una opción generadora de vida en el tiempo, las plantas deben construir nuevos tejidos vivos. Este es el caso de una oruga, que comienza a vivir alimentándose de su huevo protector, depositado en una hoja por un adulto de su especie. Creciendo más de 5.000 veces su tamaño de nacimiento en 20 días, la fuente de energía de la larva son las hojas donde nace. Así, ocurre en ella el traslado de energía del sol acumulada en los tejidos de la planta, a su carne. De esta forma, la hoja hospedada concluye con su trabajo como fuente de energía y la oruga busca un lugar para esconderse, para luego envolverse en un saco protector o “pupa”. Antes de cumplido el mes de su sueño de transición, la oruga abre su envoltura protectora y estira sus alas, las que, minutos más tarde, darán como resultado el vuelo de una mariposa. En esta última etapa de su viaje, la mariposa adulta viaja en busca del néctar de las flores, una pesquisa energética que propicia el fenómeno de reproducción asistida en las plantas, reproduciendo la vida nuevamente. Finalmente, la mariposa se reproduce y muere, transmitiendo su energía acumulada, directa o potencialmente, a otros seres vivos.

### ***La cocina***

De la misma forma que, gracias a la alimentación, la energía solar pasa de un ser a otros permitiendo la perpetuación de la cadena alimenticia, la cocina –como forma cultural de adaptación humana– permite la transformación de materia en energía para la alimentación. También para los primeros homínidos sobre la tierra y más tarde para el ser humano, la alimentación era una necesidad básica e indispensable para la supervivencia y reproducción de la especie.

De acuerdo a los indicios arqueológicos asociados a entierros, según García (2007), la comida de estos primates se basaba en una dieta variada entre carnes crudas, semillas secas, frutas de temporada o alimentos podridos.

En algún momento, la eficiencia y eficacia en la consecución de los alimentos de los primeros humanos superó el gasto energético bruto implicado en su recolección y producción, lo que incrementó su capacidad adaptativa: el cráneo se hizo menos robusto, pero la cavidad cerebral aumentó y apareció el uso del fuego (García, 2007).

La capacidad de integrar el fuego como herramienta a las estrategias adaptativas humanas, disminuyó la energía requerida en la consecución de alimentos, seguridad, resguardo y demás entre estas poblaciones, lo que acrecentó tanto el número de calorías consumidas por estos grupos para su adaptación, como también el de sus reservas.

En este punto, el hombre omnívoro ya ha comenzado la densa selección de los ingredientes de sus preparaciones. Así, los intercambios genéticos ocurrido en las labores agrícolas y la selección artificial de especies animales, trasladan el alimento de un plano menos intervenido a uno cada vez más integrado a procesos culturales.

En consecuencia, las pequeñas sociedades cazadoras-recolectoras lograron integrar los ciclos de vida de las plantas y animales dentro su organización social, ya fuesen en forma de agricultura o cría de especies. Así, las anteriores actividades se volvieron saberes culturales perpetuados y transmitidos de generación en generación. Tal hecho traslada la discusión de la relación entre el individuo biológico humano y la naturaleza al del sujeto culturalmente situado y la naturaleza (Montanari, 2004).

Gracias a la transmisión social y cultural de conocimientos frente a su territorio, los grupos humanos disminuyeron su dependencia al medio ambiente. Crearon así, nuevas cosmogonías, ricas en interpretaciones populares, artísticas y religiosas, que mediaban las relaciones de poder entre los humanos y sus grupos y entre estos y los no-humanos (Ulloa y Baptiste, 2002).

Pero si bien, según Usme López *et al.* (2011), la actividad alquímica de transformación de los alimentos o “cocina”, se distancia del territorio parcialmente por su artificialidad, no alcanza a desligarse enteramente. Podemos identificar un espacio funcional de convergencia entre la cocina y el territorio: el de las recetas, entendidas como los productos, insumos e ingredientes y sus respectivos platos (Montanari, 2004). Tomando en cuenta lo anterior, no se puede desligar la relación entre productos autóctonos con platos locales. Sobre todo en el espacio culinario cotidiano, en donde pervive lo que Barbero (1987) denominó “cocina popular”.

Aunque, si bien los ingredientes, insumos y productos de los platos se originan en los referentes naturales, estos son mantenidos, transformados o eliminados por la actividad antrópica. Así existe una relación de interdependencia y correlación entre los ecosistemas y los paisajes culturales humanos. Por tanto, el balance energético humano (entre calorías consumidas y calorías quemadas) necesario para sobrevivir en el tiempo, es logrado a través de años de construcción de paisajes culturales (Harris y Fernández, 1998).

Ahora bien, las características de las cocinas no sólo varían cuando nos alejamos de la sociedad actual y su gran influencia del pensamiento occidental y la cosmogonía judeo-cristiana, sino también cuando nos adentramos en diversos ecosistemas y geografías. En efecto, la cocina –como una forma cultural

de adaptación alimentaria— también modela la relación entre humanos y no humanos. Lo que explica, tanto la riqueza en simbologías e interpretaciones de las preparaciones, como la multiplicidad de los ingredientes y los platos típicos de las gastronomías locales.

## **La transformación de la cocina en el contexto de integración global**

El traslado energético ocurrido a través de la cocina y las actividades productivas humanas también se ven afectadas por fenómenos históricos, sociales y económicos.

Desde un enfoque histórico, para Mintz (1996), los alimentos serían significantes de relaciones sociales y productivas entre diferentes grupos humanos y, en efecto, sus usos y sentidos serían resultados de estas relaciones históricas y económicas entre grupos concretos. Estas dinámicas históricas globales *externas* también ejercen su influencia en ámbitos locales y regionales. Así, el comercio, las guerras, el colonialismo y demás factores permiten la aparición, desaparición o transformación de cualquier cocina, sus preparaciones, conocimientos, ingredientes, utensilios y formas de comensalía. Pero más importante aún, tales dinámicas permiten que diferentes grupos le den un uso y significado totalmente diferente al mismo alimento.

Por consiguiente, el propio gusto alimentario, es decir, la predilección por la selección de ciertos tipos de alimentos, sus combinaciones, preparaciones y cantidades, tiene bases tanto socioculturales, económicas e históricas, como ecológicas y biológicas.

Bajo el anterior esquema, cuando cambian las condiciones económicas, sociales, ambientales y culturales de un grupo en relación o tensión con otros, los saberes y prácticas culinarias tienden a perpetuarse, transformarse o desaparecer.

En efecto, la transformación de la cocina de un grupo nunca parte de la nada, sino de un conocimiento colectivo acumulado que se transforma en cuanto cambian las condiciones económicas, culturales, sociales y ecológicas que le dieron origen. Pero este mismo principio que explica las similitudes entre diferentes gustos alimentarios y elementos de las cocinas del mundo, también explica su heterogeneidad (Henríquez, 2014).

A pesar de lo anterior, la alimentación humana también se enmarca en contextos geográficos y ecológicos con características definidas. Sin embargo, aunque el hombre haya comprendido y dominado ciertos fenómenos naturales de sus ecosistemas, siempre lo ha hecho desde el filtro de su cultura. En este sentido, de acuerdo con Munárriz (2011), los cambios en las disponibilidades ambientales y servicios ecológicos de los ecosistemas dependen de las formas particulares por las que diferentes grupos construyen su territorio.

La cocina no escapa de las formas en que las personas dotan de significado y usan su territorio. De hecho, si aceptamos que los hechos sociales son, a su vez,

ambientales, ya que suceden y afectan el medio físico donde vivimos, también debemos admitir que las relaciones del ser humano con su territorio afectan tanto material como simbólicamente su cocina.

Pero cuando hablamos de actividades humanas en un territorio, no sólo nos referimos a las formas de apropiación del espacio por un grupo, sino también a todo el conjunto de interacciones que suceden entre varias comunidades en el tiempo y el espacio, en la historia.

En consecuencia, se hace fundamental en la reconstrucción de la cocina de la isla, entender la intrincada relación entre las transformaciones históricas, económicas, ecológicas y culturales de Isla Fuerte con las variaciones, no sólo en las virtudes calóricas y eficiencia energética invertida por los isleños para conseguir sus alimentos, sino también en los cambios en las prácticas y saberes ligados a las preparaciones.

## **Metodología**

Las relaciones entre los factores ecológicos y culturales se vuelven vitales para entender la transformación y mantenimiento de las cocinas. Por tal razón, tanto la información referente al estudio de la ecología del paisaje como las metodologías de investigación cualitativas e históricas, permiten analizar la cocina desde lo socioambiental. Ambas fuentes conceden entender la cocina como fenómeno integrado. Así, la información cualitativa de corte etnográfico fue extraída de la investigación de Bernal (2017), que tuvo como objeto entender los factores de transformación de la alimentación en Isla Fuerte entre el período de 1987 a 2017. En tal pesquisa se usaron las herramientas metodológicas de las entrevistas semi-estructuradas y la observación participante. Posteriormente, se cruza la información cualitativa con la revisión de fuentes secundarias basadas en estudios ecológicos, geográficos, históricos y biológicos de Isla Fuerte.

La primera parte muestra cómo los cambios de la alimentación en la isla tienen su origen en las transformaciones ecológicas generadas, en parte, por la actividad humana. La segunda evidenciará, a través de la información recolectada, las articulaciones de fenómenos socioambientales en las tres preparaciones. En las consideraciones generales se reflexionará en las aperturas teórica, metodológica y ética que implica entender la cocina como fenómeno socioambiental integrado.

## **Análisis de los factores históricos de la transformación de la cocina en Isla Fuerte**

A continuación, se mostrará una serie de factores socio-económicos que han sobre-cargado los ecosistemas productores de alimentos de la isla, teniendo como resultado la pérdida de ingredientes y saberes ligados a la cocina.

Para empezar, el crecimiento demográfico en Isla Fuerte ha sido un factor que ha incrementado la carga ambiental en los ecosistemas marinos, terrestres y costeros, disminuyendo el recurso pesquero y agrícola, e incrementando los costos energéticos de la consecución de alimentos. Desde 1850 hasta 2017, el número de pobladores ha crecido de 20 a 1600 (Luque, 2015). Por un lado, este incremento se explica por el aumento de las familias migrantes de Barú en el siglo XIX. Por el otro, de una constante migración de familias de diferentes departamentos de Colombia (Bolívar, Sucre, Córdoba, Antioquia y otros menos representativos), desde el siglo XX o antes.

Las motivaciones para esta segunda “ola migratoria” se resumen en la búsqueda de mejores oportunidades de vida y alimentación, y la necesidad de huir de grupos al margen de la ley.

El segundo factor fue el incremento de la demanda del recurso pesquero isleño a nivel local, regional y nacional. Aunque Isla Fuerte siempre ha tenido relaciones comerciales con los departamentos colombianos aledaños y algunos puntos internacionales (San Blas en Panamá), los métodos de transporte y conservación del recurso pesquero eran limitados y no permitían satisfacer las crecientes demandas:

Según el pescador Marcos Barrios el pescado se podía conservar máximo semanas o días salándolo y ahumándolo al sol, o, aunque no era muy frecuente, con hielo traído del continente. Pero los bloques de hielo duraban poco sin ninguna fuente de energía que los mantuviera fríos, por lo que se podían derretir dañando el producto (comunicación personal, 8 de abril de 2017). Entonces, por un lado, el producto se debía extraer el mismo día que se iba a consumir o a comercializar. En efecto, los pescadores y los comerciantes de la costa debían sincronizarse para acordar una fecha fija de intercambio, so pena de pérdida del producto. (Bernal, 2017: 43)

Desde 1987, además del incremento de la demanda por pescado, los nativos asimilaron nuevos gustos alimentarios traídos por los migrantes. Así, “según José Luis uno de los pescadores, antes de la llegada de un comerciante llamado Ventura venido de Tolú, ni se consumía, comercializaba o exportaba el pulpo (comunicación personal, 20 de marzo de 2017)” (Bernal, 2017: 44).

Con la llegada de la energía eléctrica en el año 2008 de mano del IPSE (Instituto de Planificación y Promoción de Soluciones Energéticas para las Zonas No Interconectadas), las personas podían comprar sus propios electrodomésticos, dejando así de depender de otras fuentes energéticas secundarias y electrodomésticos prestados.

En este contexto, “los congeladores eléctricos se popularizaron porque permitían preservar el pescado sin los mayores costos temporales y “energéticos”, que implicaba salar y ahumar el pescado. Además, conservar mayor variedad y volumen de producto marino sin peligro de dañarse, posibilitó aumentar su extracción” (Bernal, 2017: 44).

Así, el congelador permitió extraer y conservar más productos por mayor tiempo, motivando la competencia entre quienes se dedicaban a revenderlo y quitándole al pescador su papel como productor y vendedor directo del producto marino extraído. Con la nueva figura del revendedor y sin ningún tipo de regulación sobre los precios mínimos y máximos del producto, se disparó la extracción de producto pesquero.

Casi paralelamente a la introducción de la energía eléctrica en el año 2008, en 2010 se duplicó el número de turistas de visita en Isla Fuerte. Sin embargo, en 1987 la actividad turística era ocasional, informal y no prosperaba por falta de infraestructura hotelera apropiada y sus servicios correspondientes (Anderson, 1975).

Cerca al año 1987:

[...] los primeros hospedajes fueron creados por gente del interior del país o extranjeros y sirvieron a los nativos como fuentes de trabajo permanentes o secundarias [...]. Con el aumento de la demanda turística, por el crecimiento de la oferta en estas actividades, extranjeros, bogotanos y antioqueños comenzaron a comprar más predios en la isla. Con la introducción de la energía eléctrica los nativos podían destinar mayores cantidades de producto marino y brindar mayores comodidades, tanto para los locales como para los turistas. (Bernal, 2017: 47-48).

Así, el crecimiento demográfico de la mano con el aumento de la demanda alimentaria local, regional y nacional y ahora turística, no sólo incrementaron la demanda de recurso pesquero y agrícola, sino también disminuyeron considerablemente su oferta; hecho que generó una serie de afectaciones en el ritmo de vida, en la cocina y la economía de los nativos de la isla.

## **Transformación del acceso físico y económico a los alimentos de origen pesquero y agrícola en Isla Fuerte**

### **Pesca**

En primer lugar, al disminuir la oferta por el aumento en la demanda de alimentos de origen marino y costero, los productos locales subieron de precio afectando principalmente a los nativos:

“Póngale 7 años para acá que comenzó a venir el turismo masivamente y siempre ha generado más plata, más trabajo, bueno ha generado que ha disparado el costo de todo y ha subido un poco más todo aquí en la isla. Anteriormente uno compraba un kilo de pescado a 1.000 pesos y le daban a usted hoy en la tarde y para comer el día siguiente por la mañana y quizás para el almuerzo, y ahora (...) no le venden 5.000 sino de 7000 que vale el kilo de pescado más barato hasta \$15.000 y \$ 20.000 pesos (...)" (Rafael, comunicación personal, 17 de abril 2017). (Bernal, 2017: 48-49)

Debido a la disminución en el acceso físico y económico del producto pesquero, muchos habitantes alternaron la pesca con otras formas adicionales de empleo para soportar los gastos. El turismo se volvió una salida económica viable para conseguir ingresos extra que permitieran mejorar las condiciones de vida y alimentación, tanto para personas de bajos recursos como para nativos dueños y propietarios de hospedajes. Entonces

si los nativos querían ganar más dinero, por un lado, tenían que reprogramar sus tiempos de comida, descanso, socialización y ocio, para atender los itinerarios, necesidades y horarios del turista. Por el otro, volver los procesos de acceso, conservación, preparación y comercialización de los alimentos más eficaces y eficientes para atender turistas en menor tiempo y en mayor cantidad (Rafael Barrios, comunicación personal, 17 de abril de 2017). (Bernal, 2017: 49)

Para suprir la creciente demanda de producto pesquero, desde 1987 hasta 2017 los pescadores han venido cambiando sus costos, embarcaciones, tiempos y métodos tradicionales de pesca y navegación a otros más efectivos y eficientes. Pero, paradójicamente, aunque hay muchas herramientas, embarcaciones y técnicas de pesca usadas por los nativos son más efectivas y eficientes que las tradicionales, ahora los pescadores incurren en más gastos energéticos, temporales y económicos para extraer producto, pues entre más personas pescan, más se disminuye la oferta.

A los anteriores principios de disminución de la oferta pesquera se le suman la falta de regulación y reglamentación de la actividad pesquera tanto para pescadores nativos como para foráneos. Pero también, los impactos negativos que tienen algunos métodos de pesca, como el trasmallo y el palangre en organismos de alta importancia ecológica, como los corales (Bernal, 2017).

## **Agricultura**

Hace 30 años “había más personas que sembraban mayores extensiones de cultivos (Bartolo López, comunicación personal, 5 de abril d 2017)” (Bernal, 2017: 72). Los productos más sembrados y que mayores extensiones ocupaban eran el plátano, el coco, el arroz, el maíz, la yuca y el ñame. En temporadas de cosecha, al igual que temporadas de pesca, el volumen de producto extraído era tan grande que los cultivadores lo regalaban, lo consumían o lo canjeaban por otros productos a sus vecinos. Además, también lo exportaban a pueblos y ciudades costeras colombianas o panameñas.

Conforme los propietarios de las extensas áreas cultivadas se fueron muriendo y retirando a vivir a las ciudades, heredaron a sus hijos estos grandes terrenos, entonces:

“Si eran varios herederos, la tierra se podía parcelar de acuerdo con lo que le correspondía a cada hijo, y si era uno, la heredaba toda. Independiente a uno u otro factor, los resultados fueron los mismos: la fragmentación, desuso y venta de la tierra cultivable” (Estanislao Sierra, comunicación personal, 7 de abril del 2017). (Bernal, 2017:73)

Como indica Correa (2007), las personas foráneas comenzaron comprando los terrenos costeros; es decir, las áreas de mayor interés turístico, y luego, cuando las primeras se agotaron, buscaron las parcelas al interior de la isla. Efectivamente, la parcelación excesiva y la elevación de los precios de compra y renta de los predios, incrementaron los precios de uso y propiedad de la tierra, influyendo negativamente en la decisión de los nativos a la hora de decidirse a sembrar.

Esto supuso que los nativos prefirieran actividades más lucrativas como la pesca y la navegación, dejando que los foráneos se ocupasen con el oficio de la siembra.

Adicionalmente y con el paso del tiempo, algunos agricultores dejaron los abonos tradicionales e incorporaron otros químicos que les permitieron cosechar en seis meses frutos más grandes que antes cosechaban en doce y con tamaños inferiores (Bernal, 2017). El esclarecimiento de esta transición entre formas de agricultura tradicionales a otras propias de la agro-industria

se explica por una desventaja productiva en los métodos, tiempos, extensiones de tierra y fuentes hídricas [de los agricultores nativos], con respecto a los de la costa. Aquella condición desfavorable ha incrementado los precios de los artículos cosechados en la isla y disminuido su competitividad frente a los bajos precios de producción de los de la costa. Lo cual explica porque los pocos agricultores que quedan, han optado, o bien por asumir los costos económicos y ecológicos de los agroquímicos, o por seguir cosechando tradicionalmente, pero en condiciones desfavorables de mercado. (Bernal, 2017: 75)

El crecimiento de los precios de los productos agrícolas isleños explica por qué gran parte de los otros nativos prefieren importar frutas y verdura de la costa, sembradas y cosechadas al por mayor con menores costos de producción.

A estos factores desestimuladores de la productividad agrícola local como son el incremento del precio de la propiedad y renta de la tierra y la poca competitividad de los productos locales frente a los regionales, se le suma el auge del robo de las cosechas por vecinos. Este último factor ha incrementado el tiempo y la energía que los agricultores tienen que invertir en permanecer en las fincas cuidando sus frutos, sin tener certeza de vender o disponer de la totalidad de lo sembrado.

## Efectos en la cocina tradicional

En primer lugar, los métodos tradicionales de ahumado y deshidrato de pescado al sol se volvieron ineficientes para suplir la creciente demanda turística de preparaciones

locales, por lo que fueron remplazados por el congelado. Sin embargo, estos métodos tradicionales constituyen formas de darle sabor a los ingredientes, de cocinarlos. Esto es especialmente importante en tanto el reemplazo de estos métodos ha venido precipitando la disminución de las preparaciones tradicionales.

Esta sustitución de métodos no se ha hecho sólo para servir al turista, sino en la propia casa familiar. De esta forma lo narra una de las cocineras entrevistadas:

“No sé, nunca se nos da así por ofrecer [pescado ahumado o seco al sol], lo que pasa es que ese pescado tiene más trabajo que el pescado frito. Entonces la gente viene a almorzar y necesita la rapidez, y lo más rápido para salir de eso, es un pescado frito o un pescado sudado (Lilibeth Navas Ospino. comunicación personal, 20 de abril de 2017). (Bernal, 2017: 94)

Efectivamente, la disposición de las cocinas y los utensilios también se ajustaron a los nuevos tiempos de atención al cliente. La hornilla fue reemplazada por la estufa de gas o eléctrica, dejando de lado el largo proceso de recolección de madera para prenderla; el molinillo y el pilote fueron reemplazados por las batidoras y licuadoras eléctricas, sustituyendo la energía cinética aportada por el cuerpo por la eléctrica; y las ollas de barro por las ollas pitadoras, entre otros cambios (Bernal, 2017: 95).

El tercer cambio fue la desaparición, disminución o encarecimiento de ingredientes fundamentales para las preparaciones tradicionales “ya fuese por sobreproducción o descuido, de los referentes naturales de los que se sacaban insumos e ingredientes básicos para las preparaciones. Lo tradicional no tenía valor comercial porque no se adaptaba a los gustos y tiempos del turista. Por ejemplo, el pescado se volvió un recurso caro y escaso (Bernal, 2017). Así, este otro testimonio de otra cocinera ilustra tal realidad: “‘comíamos sancochos, viuda de pescado salado. Pero todas esas cosas se han perdido, antes se cogía mucho pescado y ahora para que le vendan es duro porque no se consigue” (Yasmila Barrios, comunicación personal, 13 de marzo de 2017)” (Bernal, 2017: 95). Sin embargo,

El caso más paradigmático es la disminución del cultivo de coco y el incremento de su precio. Éste es uno de los insumos con más usos, no solo porque la mayoría de las preparaciones llevan coco en diferentes estados (líquido o sólido), sino por otros derivados; su cáscara se usa para hornear, sus hojas para envolver alimentos, forrar paredes y techos y su leche para hacer aceite de coco para freír alimentos, entre otros... También, debido a su baja producción y encarecimiento de su precio, así como a sus altos costos de producción, el tradicional aceite de coco fue remplazado por aceites de girasol, importados de la costa. (Bernal, 2017: 96-97)

De igual forma, los adobos, guisos y sazones de origen natural (como el achiote, tomate, ajo, cebolla, cilantro, ají dulce, culantro, etc.), empezaron a compartir protagonismo en las preparaciones con otros de origen artificial como el

“Maggy” o el “Don Sabor”, asegurando mejorar el sabor en menor tiempo. Tanto la paulatina disminución de ingredientes, como de tiempos y métodos de cocción, han venido homogeneizando las preparaciones, perdiéndose parte de la variedad de sus ingredientes, métodos de cocción, utensilios y otros tipos de saberes y prácticas relacionados con la cocina tradicional isleña. Un ejemplo de lo anterior es la creciente popularidad de puestos comida rápida en hoteles y calles.

## **Historia socioambiental del ingrediente**

Entendiendo los factores históricos de la transformación, el acceso físico y económico a los alimentos y las variaciones en la cocina en Isla Fuerte, nos disponemos a desarmar los elementos históricos, culturales y ecológicos constitutivos de tres preparaciones tradicionales de Isla Fuerte. El objetivo es entender la articulación entre los orígenes ecológicos de los ingredientes de un plato y los orígenes culturales del mismo, no sólo en la producción, sino también en el uso de los ingredientes, las técnicas de cocción, conservación y formas de significación de los mismos. Para este fin, tomaremos cada una de las preparaciones y analizaremos cómo su historia cultural se articula a los entornos ecológicos particulares isleños. El criterio de elección de los platos es que estos representen tanto la variedad cultural como la ecológica. Para esto se entrevistaron cocineras en Isla Fuerte, quienes contaron el proceso de cocina de las siguientes tres preparaciones.

### ***Enyucado***

Para el enyucado:

“se cocina la yuca hasta quedar blanda y con la ayuda de un molinillo se la Tritura hasta que quede una masa de textura suave. Luego se le adiciona la leche de coco, leche de vaca, azúcar, sal, anís y queso y todo se mezcla con las manos. Por último, en un fogón de leña se pone a calentar un caldero y en su parte más profunda se colocan hojas de plátano para que la masa no se pegue y se coloca la mezcla. Después de adicionada, se la tapa con hojas de plátano por arriba para que se cocine por ambos lados, corroborando que la torta no se vaya a quemar” (Rita Medrano, comunicación personal, 18 de marzo de 2017). (Bernal, 2017: 82 y 83)

### ***Técnicas y utensilios***

Remitiéndose a Bedoya (2010), empezaremos por la técnica de cocción y sus utensilios relacionados. Es de origen prehispánico el “binde” o estructura triangular de tres piedras que sostiene el caldero mientras abajo suyo yace el fuego. El proceso de cocción del enyucado es de herencia africana, ya que

eran los esclavizados los que cocinaban los alimentos envueltos en hoja de plátano al vapor. De igual forma, los calderos estaban tanto en el repertorio de los españoles como en el de los africanos. Sin embargo, aunque la preparación es tri-étnica (por la procedencia diferencial de las técnicas de cocción, los ingredientes y sus usos), esta recuerda a los dulces y preparaciones árabes y judías, traídas por los españoles.

### *Ecología de la yuca y el coco*

Las relaciones en un plato como el enyucado se entrecruzan de diferentes orígenes de sus ingredientes, como el anís asiático, el azúcar africano, el queso europeo y los ingredientes nativos. No obstante, la composición del plato es mayor que la suma de sus partes, por lo cual, al hacer énfasis en ciertos ingredientes, no le quita importancia a los demás.



---

**Figura 3.** Rita cocinando enyucado

Fuente: Francisco Bernal Guevara. Isla Fuerte, 2017.



**Figura 4.** Enyucado

Fuente: Francisco Bernal Guevara. Isla Fuerte, 2017.

### **Yuca**

Uno de los ingredientes nativos más importantes de la cocina colombiana es la Yuca, *Manihot esculenta*, de origen amazónico. De alguna forma, probablemente comercial, llegó al Caribe colombiano, donde la consumían desde épocas prehispánicas. Es una planta que puede vivir varios años y necesita de épocas secas para su siembra, pero para su cultivo y crecimiento se da bien con lluvias (Aguilera, 2012). De esta manera, ostenta una relación estrecha con el ecosistema de bosque seco tropical, el cual posee épocas marcadas secas y se encuentra a lo largo de toda la Región Caribe colombiana. Contiene gran cantidad de almidón en las raíces, de allí su importancia nutricional y su agradable sabor, la razón por la cual ha prevalecido como ingrediente fundamental en la cocina de Isla Fuerte.

Los esquejes son escogidos por los agricultores, estos se siembran aproximadamente a unos 20 cm de profundidad, lo cual permite el crecimiento vertical de las raíces. La yuca, como todas las plantas, necesita de la luz del sol para su fotosíntesis, pero es especialmente resistente a las condiciones de alta incidencia de luz, aire seco y escasez de agua (Aguilera, 2012), condiciones habituales en la isla. De esta forma, el clima causal encontrado en el centro de la zona agrícola del paisaje isleño es un contexto ecológico eficiente para la siembra de este ingrediente y, por tanto, de la preparación del enyucado.

Un punto fundamental en el contexto del fenómeno de la agricultura está en la relación estrecha con los polinizadores específicos: abejas, mariposas entre otros insectos que permiten la reproducción de las plantas. No obstante, la yuca se libra de dicha dependencia de dos maneras, una es que la estructura de la cual se extrae el ingrediente para la cocina, no está relacionada con los frutos. El segundo factor es que su técnica de cultivo es de forma vegetativa, así depende en su gran mayoría

de la fuerza de trabajo humana. De esta manera, la yuca está estrechamente relacionada al trabajo de la tierra por parte del ser humano. Pero también está ligada al fenómeno cultural de la cocina, en tanto el enyucado motiva no sólo el cultivo, sino la generación de los factores ecológicos propicios para el crecimiento de yuca en la isla a través de la preparación del terreno de siembra.

### *El coco*

El coco es el fruto de la palma conocida como *Cocos nucifera*, relacionada en todo el trópico como uno de los cultivos más extensos de la tierra. El coco como fruto e ingrediente en la cocina, es sólo una de las formas de aprovechamiento de la palma, pues se le atribuyen diferentes tipos de uso, considerada una de las especies con mayor plasticidad de usos en el contexto humano (Granados y López, 2002).

Debido a su amplia distribución en el sur oeste asiático y en las costas del trópico de América, su origen es aún desconocido; no obstante, se representa en América desde la época prehispánica y, a través de su uso, se puede catalogar como una planta nativa. Si bien en las crónicas españolas no se encontraron siembras de la palma de coco en el Caribe, hacia la región del Pacífico en el Valle del Cauca, Chocó y el Pacífico panameño, sí se encontraron de forma natural (Bedoya, 2010). No obstante, por las condiciones ecológicas y de comercialización agrícola de la Región Caribe, no es descartable su presencia.

El coco comienza con una semilla, probablemente navegante del mar, que llega a una playa arenosa, factor de suelo que propicia su crecimiento. Semilla y fruto que, al llegar y comenzar a recibir sol, va a convertirse en un árbol con alturas de hasta 30 m, creando los paisajes caribeños presentes en Isla Fuerte. Granados y López (2002) destacan la capacidad de adaptación del coco: “es el caso de su extenso sistema de raíces que le proporciona un anclaje eficiente para soportar fuertes vientos y su resistencia fisiológica que le permite tolerar la salinidad del suelo, condiciones alcalinas e incluso heladas ocasionales” (Granados y López, 2002: 41).

Sin embargo, la versatilidad de su uso como ingrediente –símbolo turístico del Caribe–, material de construcción y combustible, además de su gran adaptabilidad natural, han incrementado su siembra y las condiciones espontáneas de su nacimiento.

### **Selele o purri de cangrejo**

En este plato,

“Primero se coloca arroz a cocinar en abundante agua, luego se le adiciona el plátano verde, la yuca, el ñame picado o entero. Después se matan los cangrejos, ya sea estrellándolos contra el piso, apuñalándolos con un cuchillo filudo o hirviéndolos vivos en la mezcla, para luego desmembrar sus “muelas” más carnudas. También se le adiciona leche de coco rallado, sal, pimienta de olor, cebolla, ajo y demás aliños al gusto. Posteriormente, se deja revolver hasta que todo quede bien cocido y el preparado obtenga una consistencia densa” (Mary Luz, comunicación personal, 2 de abril de 2017). (Bernal, 2017: 96)

### Técnicas y utensilios

De igual forma que en la anterior receta, el caldero es nuestro protagonista, sea de origen africano o español. Sin embargo, aunque la palabra *selele* es de origen africano, la preparación en sí; es decir, cocer en agua diferentes ingredientes proteínicos, carbohidratos y otros ingredientes que realzan el sabor, es un estilo de preparar alimentos primordialmente español. De hecho, según Bedoya (2010), en los diferentes viajes por barco, la comida para los marineros de más baja clase social consistía en guisos donde se usaba “vino, miel, higos (...). Cada cual recibía la ración en una escudilla de barro o plato e madera” (Bedoya, 2010: 55).

### Ecología del cangrejo azul

El plato del *selele* de cangrejo es una representación increíble de la apertura de ingredientes de diversas latitudes y pueblos. Al comienzo de este escrito se cuenta una breve historia sobre el proceso de transformación de la energía almacenada de las plantas en otros animales. En Isla Fuerte ocurre algo parecido con el cangrejo azul terrestre (*Cardisoma guanhumi*), el cual se encuentra distribuido a lo largo del mar Caribe, normalmente en fondos arenosos de raíces de mangle y palma (Arteta-Bonivento, 2009). Son las estructuras intrincadas y sobresalientes del manglar las que les brindan un hábitat ideal, el cual se puede extender por varios metros excavados por ellos mismos. El cangrejo azul es herbívoro y vive consumiendo frutas, hojas y algunas raíces. Su dieta hace que sean pequeñas máquinas transformadoras de la energía vegetal en proteína animal. Sus picos de actividad se dan hacia el crepúsculo y la noche.

En Isla Fuerte, la temporada de consumo del cangrejo está asociada a la época de lluvia. Esto se debe a que las cuevas entre las raíces de mangle se inundan con las fuertes lluvias del Caribe , haciéndolos salir con mayor frecuencia a respirar, momento en la noche donde los cazadores de cangrejos esperan para capturarlos con sus manos. Otra cualidad ecológica del cangrejo son las grandes muelas en los machos, las cuales les permiten luchar por la reproducción y sirven como medio de comunicación entre ellos y con su hábitat. Sus muelas son una proteína atractiva para la comunidad de la isla, y lo convierte en el ingrediente fundamental en el *selele* isleño.

En este caso, el consumo de cangrejo es un ejemplo extraordinario de la correlación de los factores culturales y ambientales que moldean la cocina de la isla.

La isla, al ser un lugar biodiverso pero limitado geográficamente, ofrece más de una fuente de proteína animal para los isleños. En otras palabras, los isleños, al no depender únicamente de una sola fuente de proteína animal (el pescado), reparten la carga extractiva en otras, como el cangrejo. Por consiguiente, la actividad extractiva diversificada, permite crear mejores condiciones de reproducción de la totalidad de las especies consumidas y, por tanto, faculta una fuente constante y

variada de ingredientes para los platos. En efecto, la distribución de la carga extractiva en diferentes especies no sólo ayuda al mantenimiento de la diversidad biológica, sino de la multiplicidad de preparaciones e ingredientes.



---

**Figura 5.** La muerte del cangrejo

Fuente: Francisco Bernal Guevara. Isla Fuerte, 2017.



---

**Figura 6.** Agregando leche de coco al *selele*

Fuente: Francisco Bernal Guevara. Isla Fuerte, 2017.



**Figura 7.** Selele

Fuente: Francisco Bernal Guevara. Isla Fuerte, 2017.

### Viuda de pescado

Para preparar la viuda de pescado, primero hay que salar y deshidratar el pescado al sol. Luego,

“Cuando el pescado esté correctamente deshidratado, comienza la elaboración del resto de la preparación. Se descascara el plátano verde, el papocho y el plátano maduro amarillo y luego se trocea la Yuca y el ñame, antes habiéndoles quitado la corteza. Luego se toma el coco, (...), se ralla y la ralladura se junta y se cuela con la ayuda de un trapo o colador agregándole dos pocillos de agua por cada coco. Este proceso se puede repetir de 2 a 3 veces” (Lilibeth Navas Ospino, comunicación personal, 25 de abril de 2017).

“Luego, se prende la estufa o la hornilla de leña y se coloca un caldero grande. En el fondo va el “bastimento”, en la parte superior se coloca el pescado salado previamente bajado de la cuerda y posteriormente se le adiciona el colado del coco. Para finalizar, se pica cebolla, tomate, pimienta de olor, ajo y pimentón y se adhiere a la preparación. Se deja cocinar hasta que el bastimento esté blando” (Mary Luz, comunicación personal, 27 de marzo de 2017). (Bernal, 2017: 90-91)

### Técnicas y utensilios

Al igual que con el *selele*, acá estamos ante un cocido de origen español con diferentes ingredientes proteínicos, vegetales y carbohidratos originarios de América, Europa, África y Asia. Sin embargo, lo que varía en esta preparación es el método

de conservación del pescado. Según Bedoya (2010), el salar y deshidratar el pescado al sol era uno de los métodos más usados para preservar y dar sabor al pescado de los habitantes prehispánicos del caribe.

### *Ecología de la barracuda Picua*

El plato de viuda se puede preparar con variedades diferentes de pescado, pero para este caso, tomaremos una especie representativa del mar Caribe, con una extensa distribución y fama de ser de los mejores cazadores del arrecife de coral, la barracuda *Sphyraena barracuda*.

Los pescadores de Isla Fuerte suelen tener historias y leyendas de encuentros con barracudas, pues son habitantes cercanos del arrecife de coral próximos a los “bajos” y “caladeros” de pesca. Pero la historia ecológica de la barracuda comienza con otra especie, el coral. El coral es un colectivo de pequeños individuos viviendo en comunidad que son la base estructural de la energía del ecosistema arrecifal, pues fijan el carbono del aire y son los constructores de la arquitectura y el hábitat de todas las especies. Este organismo también es la base de la estructura energética de todo el ecosistema, es el mayor reciclador de nutrientes, permitiendo la recuperación de energía en el ecosistema (Chiappone, 1999).

Para analizar el caso de la barracuda, debemos desenvolver el papel que juega dentro de la cadena alimenticia. Primero es un gran depredador poco selectivo para cazar peces, y en menor medida, invertebrados. De ahí que la mayor parte de su búsqueda de comida está asociada al oportunismo (Hooker y Clayton, 2017). Sus presas están asociadas energéticamente en algún punto de su ciclo de vida al arrecife. De esta forma, la energía del sol, fijada por los corales, y reproducida por las presas de la picuda, se transforma en el plato de viuda de pesca de Isla Fuerte.

La cualidad de ser un gran depredador, de tamaños que pueden superar los 2 m de longitud, incrementa el gasto energético requerido en su pesca, aunque la recompensa proteica de su carne la hace una presa valiosa.

El consumo de la picuda se corresponde con las fiestas religiosas de semana santa entre los meses de abril y mayo; es decir, su preparación sucede en el equinoccio de invierno-otoño, en el cual se acaba la sequía y empiezan las lluvias en la isla. En ese instante, diversos bancos de peces se acercan a las playas a alimentarse, momento que es aprovechado por las picudas para comer y por los pescadores para hacerse con las picudas.

En tal situación, la pesca un tanto selectiva de la picuda (entre otros carnívoros), favorece las condiciones de reproducción y de disponibilidad de otros peces para los isleños.

En consecuencia, el consumo preferencial de picuda y peces grandes y de río en semana santa, contribuye indirectamente a la conservación de otras especies marinas que, más tarde, serán el soporte de la variedad de platos isleños.

En este sentido, observamos cómo las fiestas de semana santa y sus preparaciones funcionan como ritual donde se celebra la llegada de la época de abundancia alimentaria a través del advenimiento de muchas especies animales atrapables y del agua lluvia para los cultivos.



---

**Figura 8.** Pescado deshidratado seco

*Fuente:* Francisco Bernal Guevara. Isla Fuerte, 2017.



---

**Figura 9.** Viuda de pescado

*Fuente:* Francisco Bernal Guevara. Isla Fuerte, 2017.

## Consideraciones finales

La cocina, como fenómeno cultural de transformación de los ingredientes en preparaciones a través de las actividades productivas humanas, origina en algunos casos los factores ecológicos indispensables para el uso de los referentes naturales como ingredientes. E inversamente, en gran medida, son las condiciones ecológicas mediadas en parte por la cultura e historia de los grupos, las que existen como condiciones de posibilidad para el fenómeno de la cocina.

Es, entonces, lícito suponer si son suficientes los determinismos culturalistas que sitúan la cultura como fuente de toda práctica humana, como los naturalistas que dictan la preeminencia de lo biológico y ecológico para explicar el comportamiento humano. ¿Acaso puede ser la cocina una realidad socioambiental e histórica que pueda volver porosos los límites en eso que definimos como lo cultural y lo natural? Por consiguiente, de acuerdo a Ulloa (2001), pensamos que las posturas deterministas sólo permiten entender la génesis, conservación y transformación de la cocina parcialmente; es decir, desde su genealogía histórica o biológica, pero no la relación entre ambas. Por tanto, de acuerdo a su planteamiento, no es pertinente entender lo cultural y ecológico como entidades separadas, sino como fuerzas que se co-determinan aun cuando conserven, en parte, rasgos autónomos y propias lógicas.

En ese sentido, el dualismo naturaleza-cultura como hito fundador de las ciencias sociales y las naturales en el siglo XIX, se vuelve un marco que limita el entendimiento de fenómenos en tanto los aborda sólo parcialmente. Sin embargo, más importante es cuestionarse si podemos dejar de diferenciar entre estos dos conceptos, uniéndolos en uno solo. Aunque parciales, la eliminación de métodos, teorías y conocimientos no se ve como una solución plausible, pues oculta los aportes de cada disciplina al conocimiento humano.

En definitiva, a lo largo de este trabajo se propuso un marco teórico-metodológico que permitió explicar la dependencia de realidades socioambientales en la cocina, sin caer en los reduccionismos culturalistas o biologicistas. De hecho, permitió la complementariedad entre la información tanto etnográfica como biológica y ecológica.

En este sentido, los saberes y prácticas ligadas a la cocina pueden abrir la discusión entre diferentes disciplinas separadas por sus principios epistemológicos, tales como la ecología, la biología, la antropología, la economía, entre otras. La discusión y el cuestionamiento sobre las articulaciones entre los conceptos de naturaleza y cultura son más válidos que nunca, y es menester abordarlas en los contextos socioambientales actuales.

En materia de cocina, la aparente superación de la división entre naturaleza cultura nos puede demostrar que conservar un plato tradicional es mantener todo el conjunto de relaciones históricas ecológicas entre el ser humano y su ambiente,

indispensables para la reproducción de los referentes naturales de los ingredientes usados en la cocina. Si es así, la pedagogía de la conservación debe enseñarse y aplicarse, tanto desde sus fundamentos eminentemente biológicos y ecosistémicos, como desde otros históricos y culturales. Así, la cultura de la conservación puede incluir la conservación de la cultura.

El análisis de la historia de la transformación de la alimentación de Isla Fuerte muestra la relación entre la biodiversidad, el equilibrio de los ecosistemas de la isla y la cultura alimentaria local. En otras palabras, la diversidad de platos de la cocina tradicional disminuye el volumen extractivo alimentario y propende a la sustentabilidad de las poblaciones porque genera las condiciones de reproducción de diversidad de ingredientes. Son los casos del enyucado, el *selele* y la viuda. En ese sentido, la cocina tiene potencial tanto para el desarrollo económico de las personas de Isla fuerte como de la conservación de la diversidad.

En Isla Fuerte existen diferentes platos e ingredientes que son resultados de las interacciones culturales entre pueblos prehispánicos, españoles, árabes y africanos. Por razones históricas y geográficas, tanto los métodos de cocción, conservación y los ingredientes de los platos son producto de una mezcla de y saberes provenientes de Europa, África y nativos de la región.

No obstante, como se observó a través del estudio, el turismo tiene efectos homogeneizadores tanto en la cocina local como en las demandas y ofertas alimentarias dirigidas a locales y foráneos, además de la expansión de la frontera extractiva, en especial cuando el turismo, como vector de transformación socioambiental de los paisajes culturales, transforma la alimentación. Si bien en parte el turismo integró a Isla Fuerte al contexto global de mercado, es importante que los isleños reflexionen sobre las implicaciones utilitarias del turismo en su cultura y su territorio.

## Referencias bibliográficas

- Aguilera, María. (2012). *La Yuca en el Caribe colombiano: De cultivo ancestral a agroindustrial*. Banco de la República Economía Regional. Bogotá.
- Anderson, Paul (1975). “Isla Fuerte”. En: *Colombia Geográfica*, vol. 5, N.º 2, pp. 119-191.
- Arteta-Bonivento, Reynaldo (2009). “Crabs in the rio rancheria delta, Riohacha (Colombia) (Crustacea: Decapoda: Brachyura)”. En: *Boletín Científico*, vol. 13, N.º 1, Manizales, pp. 140-152.
- Barbero, Jesús (1987). *De los medios a las mediaciones: comunicación, cultura y hegemonía*. México: Editorial Gustavo Gili S.A. Versión revisada 1991.
- Bedoya, Enrique (2010). *Fogón Caribe: la historia de la gastronomía del Caribe colombiano*. Editorial La Iguana Ciega, s.c.
- Bernal Guevara, Francisco Javier (2017). *Entre la pesca, la agricultura y la cocina: La transformación de la alimentación en Isla Fuerte Bolívar entre 1987-2017*. Trabajo de grado. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Chiappone, Mark. (1999). “Conservación de los arrecifes coralinos en áreas marinas protegidas: Estudio del Parque Nacional del Este, República Dominicana”. En: *The Nature Conservancy*, pp. 120.

- Correa Pinilla, Diana Elisa (2007). *Análisis multitemporal de la transformación de las coberturas terrestres entre 1946 y 2006, como aporte al fortalecimiento del área marina protegida en Isla Fuerte, Caribe Colombiano*. Trabajo de grado. Pontificia universidad Javeriana, Bogotá.
- Díaz, Juan; Sánchez, Juan y Díaz-Pulido, Guillermo (1996). “Geomorfología y formaciones arrecifales recientes de Isla Fuerte y Bajo Bushnell, plataforma continental del Caribe colombiano”. En: *Boletín de Investigaciones Marinas y Costeras*, vol. 25, Santa Marta, pp. 87-105.
- Descola, Phillippe y Pons, Horacio (2012). *Más allá de naturaleza y cultura*. Jardín Botánico José Celestino Mutis, Bogotá.
- Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Editorial Gedisa, Barcelona.
- García, Jordi (2007). *Especies: delicias exóticas*. Editorial Intermón Oxfam, Barcelona.
- Granados Sánchez, Diódor. y López Ríos, Gregorina. (2002). “Manejo de la palma de coco (*Cocos nucifera L.*) en México”. En: *Revista Chapingo*, vol. 8, N.º 1, pp. 39–48.
- Harris, Marvin y Fernández, Juan Oliver (1998). *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Editorial Alianza, Madrid.
- Henríquez, Andrés (2014). “El habitus y la movilidad social: de la modificación del sistema de disposiciones a la transformación de la estructura de clases”. En: *Revista de Sociología*, N.º 29, pp. 57-75.
- Holdridge, Leslie (1987). *Ecología basada en zonas de vida*. Editorial Agroamérica, Costa Rica.
- Hooker, Bent y Clayton, Heins (2017). *Biología, ecología y pesquería de la Barracuda *Sphyraena barracuda* (Walbaum, 1972) (Pisces: Perciformes: Sphyraenidae) en la Isla de San Andrés y los Cayos Bolívar y Albuquerque, Caribe Colombiano*. Trabajo de grado. Universidad Jorge Tadeo Lozano, Bogotá.
- López García, Margarita (2011). *Propuestas participativas, uso comercial y autoconsumo de los recursos alimenticios en Isla Fuerte, Bolívar, Caribe Colombiano* Trabajo de grado, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Luque Forero, Adriana Carolina (2015). *Diagnóstico participativo para la construcción de estrategias para un plan de manejo turístico dentro del marco del desarrollo sostenible de Isla Fuerte, Caribe Colombiano*. Trabajo de grado. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Lepe-Carrión, Patricio (2012). “Civilización y barbarie: La instauración de la” diferencia colonial” durante los debates del siglo XVI y su encubrimiento como “diferencia cultural””. En: *Andamios Revista de Investigación Social*, vol. 9, N.º 20, pp. 63-88.
- Mintz, Sidney (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI Editores, México D. F.
- Montanari, Massimo (2004). *La comida como cultura*, [Traducido por: Silvia Blanco Flecha] Editorial Trea, Asturias.
- Munárriz, Luís (2011). “La categoría del paisaje cultural”. En: *Revista de Antropología Iberoamericana*, vol. 6, N.º 1, Madrid, pp. 58-80.
- Monares, Andrés (2017). “Modernidad y crisis ambiental: en torno al fundamento de la relación naturaleza-ser humano en occidente”. En: *Revista Austral de Ciencias Sociales*, N.º 3, Valdivia, pp. 31-42.
- Santos, Boaventura de Sousa (2001). “El fin de los descubrimientos imperiales”. En: *Chiapas*, N.º 11, Chiapas, pp. 31-69.

- Usme Lopez, Zuly Norbelia. (2011). El alimento como símbolo. Apuntes para una alquimia culinaria  
En: Diálogo académico: campos de estudio y acción de la comunicación, volumen 1. Fundación  
Universitaria INPAHU, Bogotá.
- Ulloa, Astrid y Baptiste-Ballera, Luis Guillermo (2002). *Rostros culturales de la fauna*. Instituto Co-  
lombiano de Antropología e Historia, Bogotá.
- Ulloa, Astrid (2001). “Transformaciones en las investigaciones antropológicas sobre naturaleza, ecología  
y medio ambiente”. En: *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 37, Bogotá, pp. 182-232.