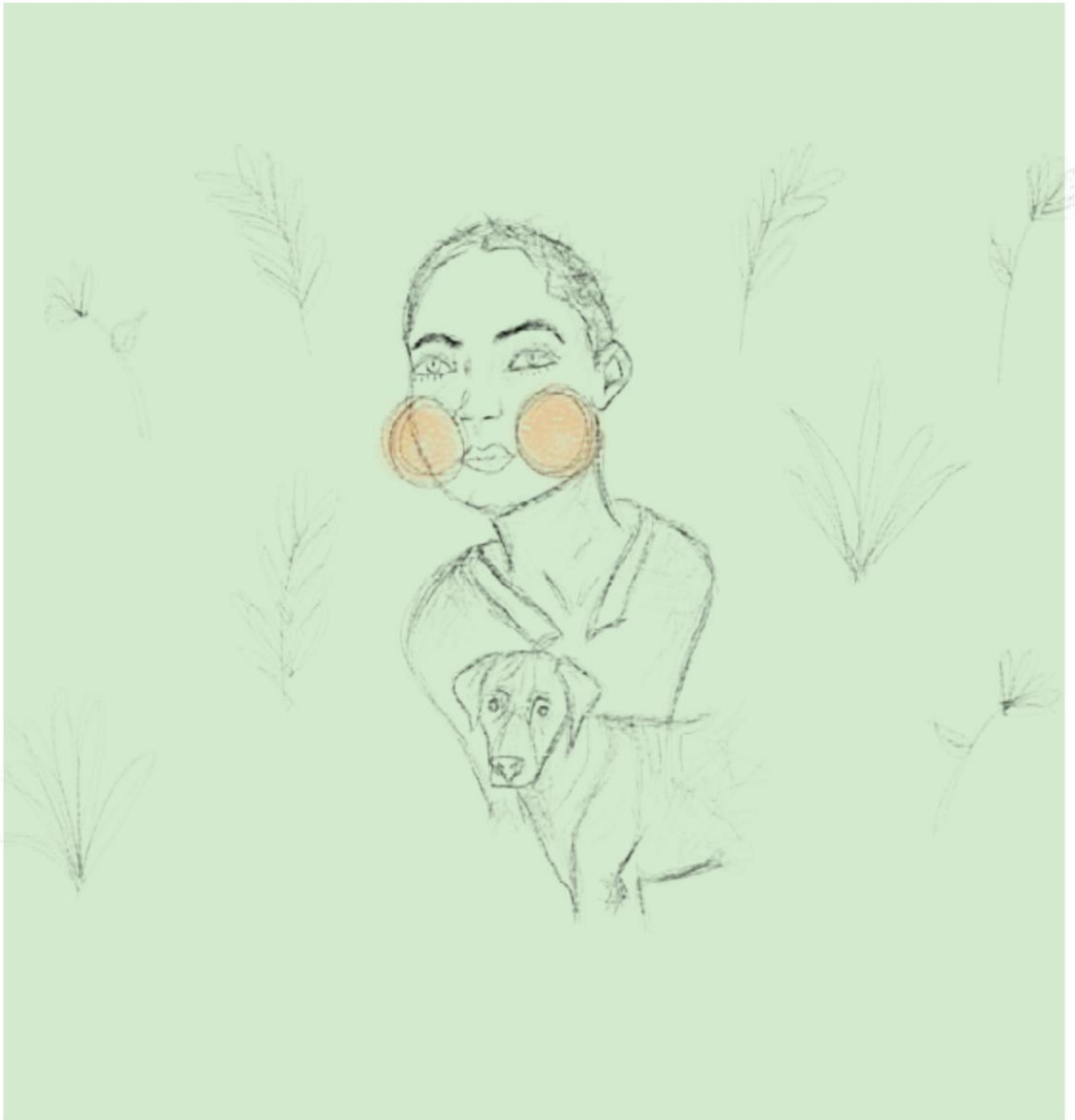


WANSUCA



MAGIA Y SUPERSTICIÓN

SEGUNDA EDICIÓN 2018-2

MAGIA Y SUPERSTICIÓN

UNIVERSIDAD DE LA SABANA

CONTENIDO



1 TEXTO ANA CRUZ

5 DE LA COCINA A LA BRUJERÍA

8 LA INFLUENCIA DE LAS CREENCIAS A LA HORA DE BRINDAR

**12 DEL RITO AL PLATO:
INFLUENCIA DE LOS SISTEMAS DE CREENCIAS VUDÚ EN LA CULTURA GASTRONÓMICA HAITIANA**

15 VERDAD SALADA

19 EL VUDÚ COMO SÍMBOLO CARACTERÍSTICO DE LA CULTURA DE HAITÍ

**23 PLANTAS MEDICINALES EN LAS PLAZAS DE MERCADO:
TRANSMISIÓN DE SABERES ANCESTRALES**



TEXTO POR

ANA MARÍA CRUZ

1

En medio de una mañana soleada, Alexandra sale de su casa y recorre su huerta, aquella que durante varios años y con tanto esfuerzo ha logrado construir. Camina y cultiva, respira y recoge alimentos; unos cubios, dos zanahorias, algunas acelgas, un poco de mejorana. El verde, las flores, los conejos, las vacas, todos ellos rodean su presencia mientras ella elige los ingredientes del desayuno para su hogar. ¿Podría aquello denominarse magia? No lo sé, sin embargo, es innegable la tranquilidad que se respira en el ambiente. “Lo más importante es saber que producimos nuestros propios alimentos”, me dice Alexandra, con sus manos llenas de productos recién cosechados. Entra a su casa, enciende el fogón y ahora es el fuego quien empieza a encantar los alimentos. ¿Alguna vez nos hemos preguntado qué es una superstición?, ¿podríamos afirmar que existen supersticiones en el mundo de la cocina? Alexandra me comenta: “por acá en esta zona las preparaciones –especialmente fermentos y preparados de maíz- no pueden ser elaboradas por varias personas al mismo tiempo, de lo contrario las preparaciones se dañan. Y si varias personas van a preparar, por ejemplo, una chicha o la mazamorra chiquita –más que todo la mazamorra chiquita, que es bien espesa- es necesario que todas ellas se lleven bien entre sí, que sean afines entre sí. Tú no puedes estar de mal genio mientras cocinas, pues eso se lo transmites a los alimentos. Es como si dañaras el alimento”. Ahora me pregunto, ¿no deberíamos hacer lo mismo con cada cosa que hacemos?

Aquellas supersticiones que rodean nuestros alimentos normalmente son transmitidas de generación en generación por las mujeres de nuestras comunidades. Nuestras madres y abuelas, a través de sus recetas y espacios compartidos entre fogones, son quienes transmiten de forma oral aquellos saberes místicos y tradicionales; supersticiones, que parecieran darle una mejor sazón a lo que a diario comemos. “Uno tiene que tener consciencia que somos quienes estamos haciendo el alimento. No es cocinar por cocinar. Por ejemplo, si tú estás triste o llorando mientras cocinas, es casi seguro que el alimento te va a quedar salado o insípido”, me cuenta Alexandra. ¿Será por eso, que la comida del hogar queda más sabrosa?, me pregunto. “Las personas muchas veces están con miles de problemas en la cabeza y no se ponen a detallar que eso se transmite a los alimentos”, me confirma Alexandra, mientras condimenta un poco aquello que se encuentra cocinando, y que cada vez huele aún mejor. La cocina, aquel oficio que hemos practicado, transformado y saboreado día a día a lo largo de nuestra historia, no se encuentra ajena de aquellos saberes y maneras de hacer que quizás no logran encontrar una explicación científica. Es más, estas parecen no ser necesarias. No obstante, tampoco deberían ser subestimadas. ¿Qué pasaría si un día nos (re)encontráramos con aquellas mujeres que con tanto afecto condimentan nuestra cotidianidad y escucháramos esas supersticiones que aliñan sus comidas? Quizás aquello sí podríamos denominarlo magia; como la huerta y la cocina de Alexandra, en

ANA CRUZ

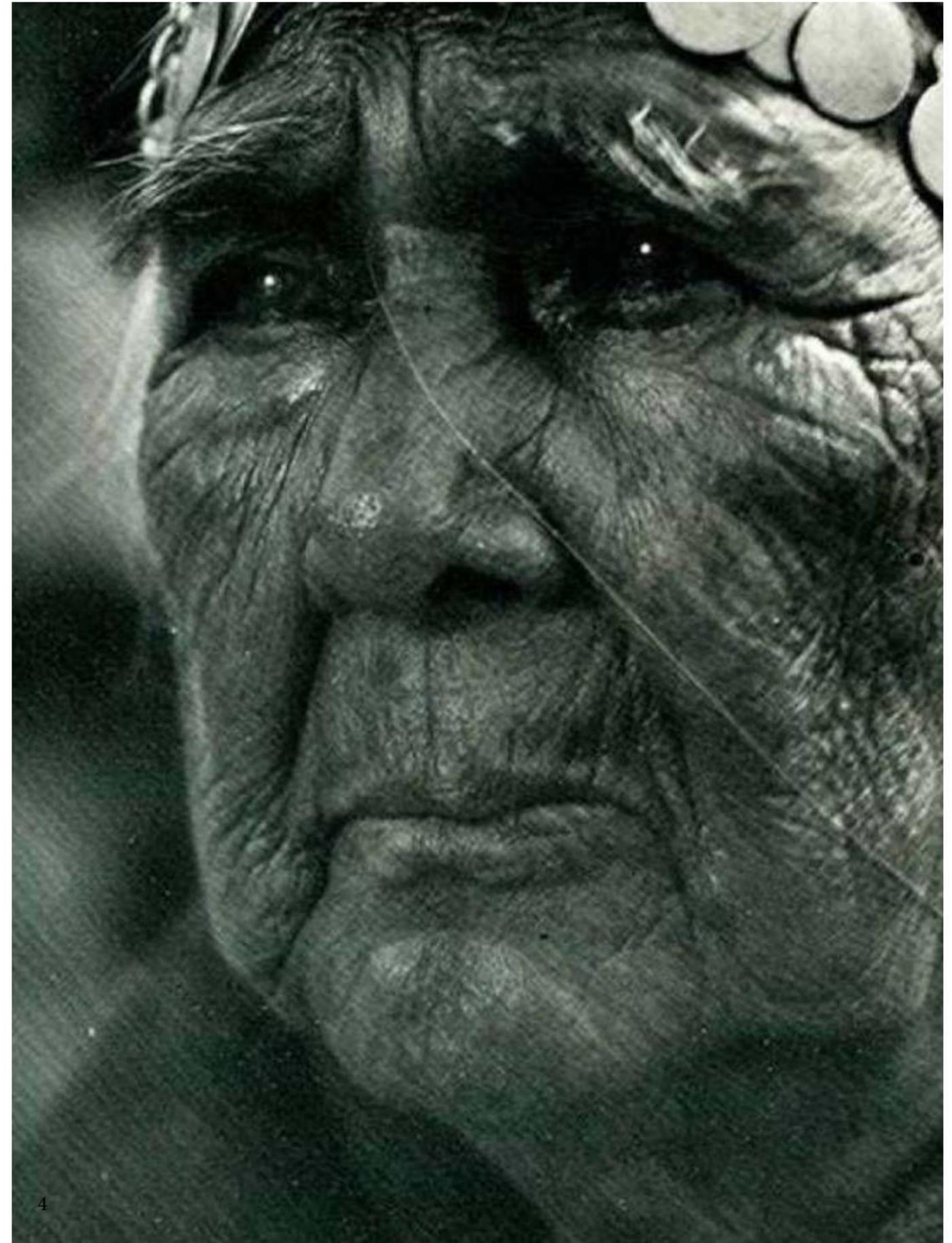
Alexandra es una mujer fuerte y valiente que, con sus saberes tradicionales, le apuesta al campo y a la sostenibilidad a través de su hogar y su trabajo. La empresa de la cual es parte; “Zak ecológico”, cuyo inicio se encuentra en el corazón de su hogar y de su huerta y es fortalecido por la compañía de su familia, busca brindarle bienestar a la naturaleza, a su comunidad y a todas las personas que compran, visitan, comparten y apoyan el emprendimiento del que todos son parte. “Partiendo de la premisa de que toda actividad tiene un impacto social sobre la naturaleza, el buen manejo de los recursos naturales (el ecosistema, el agua, la fauna y la flora) es fundamental para escoger su conservación y lograr lo que hoy en día se llama Desarrollo Sostenible”, afirma el lema de Zak ecológico. Le agradecemos profundamente a Alexandra y su familia el habernos abierto las puertas de su hogar, huerta y empresa, y el compartir un grato momento en torno al cálido fogón, supersticiones y sabores de su casa.



Para mayor información pueden comunicarse con ella a través de los siguientes medios:

Celulares: 3135702187 – 3102809939 – 3138545157

Correo: zakecologico@gmail.com



DE LA COCINA A LA BRUJERÍA

POR: FREDY PORTELA IBARRA

Desde el principio de los tiempos, ha existido gente con fama de brujas y hechiceras que se dedicaron a actividades, a veces con resultados mortales en relación a sus comensales-víctimas. Nos recuerda Héctor Zagal que “entre la hechicería y la cocina, el eslabón es firme y estrecho” pues ambas requieren recetarios y ambas tienen recetas secretas. Las brujas que profetizaron el reinado de Macbeth en la obra de Shakespeare prepararon un cocido infernal en el que mezclaban hígado de judío viejo, dedos de un bebé ahogado por su madre y otras cosas repugnantemente asombrosas. ¿Un poderoso brujo puede asemejarse a un buen chef?

Por siglos los brujos han sido conocidos por sus habilidades sobrenaturales, las cuales usan para diferentes cuestiones sociales, la brujería es el poder que ellos o ellas tienen para realizar una acción sin alguna explicación natural coherente, denominada como magia; la complejidad en cuanto a la realización de esta, es dependiendo de su objetivo, es bastante extraño. Los mitos y las supersticiones sobre los brujos son mundialmente reconocidos, las historias alrededor de este tema invaden muchos países, albergan historias y tradiciones. La Gastronomía ha sido empapada de este tema y muchas de las recetas tradicionales en Latinoamérica tienen un trasfondo cultural que de una u otra manera tienen que ver con la brujería.

En ese entonces todo resultado nuevo gastronómico podría ser considerado extraordinario, la explicación en ese entonces de la comida era irrelevante y vista como obra de un brujo. También el hecho que los brujos, tienen la capacidad de realizar el mal a otras personas, la comida puede ser un intermediario para generar algún tipo de daño a quien consumiera este alimento.

La mulata, visionaria y profetisa limeña Ana María Pérez, es todavía recordada hoy por su curiosa relación con el manjar blanco. Fue procesada por afirmar que el éxito de sus dulces radicaba en que Jesucristo (o el diablo para los inquisidores) era su ‘manjar blanquero’. Esto le valió 100 azotes y desfilar con sambenito en un auto de fe de 1625. En medio de la tortura reveló muchas de las recetas que incluían pechugas de gallinas deshilachadas, leches y azúcares. Por esta referencia se aprecia que el manjar blanco de Ana María Pérez no era todavía el por nosotros conocido dulce de leche o arequipe

Según ha mostrado el estudio de muchos procesos inquisitoriales de la América hispánica, el delicioso chocolate habría servido como camuflaje de la hechicería. La mulata Leonor de Isla, gaditana y habitante del puerto de Veracruz en la Nueva España, fue implicada en un proceso de brujería por el cual se sabe que con fines de ligar (someter) a un amante le daba sangre menstrual en el chocolate y también tostaba y molía un junquillo (descrito como hierba macho-hembra, que era el famoso peyote) que vertía en el chocolate. Claro está que las sospechas contra el chocolate, bebida asociada desde muy temprano a la sexualidad por parte de los conquistadores como Bernal Díaz del Castillo, tendrían su momento, culmen cuando la Inquisición centró en este alimento su atención. Le llamaban casi en modo delirante, “brebaje despertador de las concupiscencias”. Esto no era sin embargo un freno para que las mujeres se hicieran llevar a la iglesia una taza de chocolate y dulces para fortalecer su estómago mientras duraba el largo sermón.

Una relación similar a la del chocolate con la brujería, la tenía en la antigua Europa el pan y en particular las figurillas de masa de pan. Johannes Hartlieb contaba en un libro como le habían informado que las mujeres con frecuencia fabricaban “atzmannen” y los calentaban al fuego con el fin de atormentar a los hombres. Añadía, además de clamar por la persecución de estas prácticas, que era un tipo de hechicería muy difundido. Se sabe también, que una torta de pan y la escritura sobre ella, servían para antiguas prácticas de adivinación. Hemos esbozado algunas curiosas relaciones entre las preparaciones culinarias y la hechicería. El arte de cocinar era algo muy preciso ypreciado, como la hechicería también. Al cocinero de la reina Isabel, mientras preparaba el manjar blanco y otros ricos potajes con azúcar y almendras, se le pedía hacer un juramento para no gastar en estas confecciones más de lo necesario. Sin más preámbulo la gastronomía es una leve práctica de hechicería, puede cambiar el estado de ánimo, sacarle la sonrisa a una persona, la comida nos representa, nos identifica.



LA INFLUENCIA DE LAS CREENCIAS A LA HORA DE BRINDAR

POR: JORGE ANDRÉS OTÁLORA VALDERRAMA

Las bebidas alcohólicas tienen un papel protagónico en muchas de las festividades y celebraciones de nuestra cultura. Es tradición brindar para conmemorar un acontecimiento remarcable, por ejemplo, bodas, cumpleaños o graduaciones. Una costumbre común es la de recitar la expresión “Para las ánimas del purgatorio” o la frase un poco más coloquial “Por mí, por Baco, por este mundo tan verraco”, pero ¿sabemos realmente el origen de estas frases y a que hacen referencia?

En la segunda frase se nombra a la deidad de la mitología griega, Baco, también conocido como Dioniso, hijo de Zeus, dios del vino y la vegetación. Baco ha estado relacionado con las fiestas y la bebida desde antes de Cristo, (Ataz, 2017) desde la época de la antigua Grecia y hasta el imperio romano se realizaban los “ritos báquicos” o “bacanales” que se hacían con el fin de adorar y enaltecer la imagen de Baco, (Cata Vino, 2015) en estas celebraciones se bebían cantidades escandalosas de vino y otras bebidas alcohólicas además de tener encuentros carnales múltiples sin ningún freno ni consideración ética o moral, con este tipo de celebraciones se cree que se le comienza a dar significado al concepto “pecado” en las civilizaciones antiguas. Posteriormente el alto gobierno de Roma se percató de todos los actos vulgares y que amenazaban la unidad y el progreso del imperio para cancelarlos y prohibir este tipo de festejos y encuentros en honor a Baco, aunque posteriormente y con el respaldo de judíos y cristianos la

sociedad romana y los altos mandos volvieron a recurrir al vino y a la bebida como acompañamiento indispensable para cualquier tipo de celebración y conmemoración importante, (Ramos, 2017) también, ya no se interpretaba como símbolo de pecado e impureza sino como símbolo de representación de la sangre de Jesús y una parte de la eucaristía. (Opus Dei, 2018)

En cuanto a la primera expresión, se dice que el primer trago y antes de beber se debe echar a tierra para ofrecerlo a las almas o almas del purgatorio para hacerles un poco más llevadera su travesía en busca del descanso eterno, además de garantizar buena fertilidad en las cosechas y un clima estable todo el año, aunque, este último cometido ya no es muy común debido al avance de la tecnología meteorológica. (Decanter, 2014)

Este sufragio se ofrece hacia las almas del purgatorio para garantizar su tranquilidad y ofrendar por su recuerdo en vida, este rito se dice que data desde la época de la antigua Grecia y estaba muy presente y arraigado a esta sociedad, por ejemplo, en la película “Troya” se puede ver como en un encuentro entre Héctor y Menelao sucede este rito, Menelao saluda efusivamente a Héctor para posteriormente ambos derramar su primer trago de la copa en el suelo y continuar bebiendo y festejando, esta costumbre, quizá, es más común verla en nuestra cultura, puesto que la creencia religiosa católica está muy arraigada a nuestra sociedad actual y la noción de purgatorio y almas en pena puede simbolizar una realidad más tangible para nosotros, a diferencia de la mitología griega y el dios Baco que no representa más que un personaje imaginario y fantasioso de una sociedad antigua, por lo que podemos verlo en reuniones y encuentros familiares, navidades, cumpleaños y demás con una mayor frecuencia.

En conclusión, las bebidas alcohólicas y en especial el vino, han simbolizado desde tiempos muy antiguos y desde civilizaciones ya muy lejanas a nuestro tiempo, un carácter espiritual, religioso e inmaterial que solo le puede otorgar el ser humano, y han ayudado al establecimiento de la identidad de las personas y las sociedades como distintas a todas, por esto, cada una interpretó estos encuentros con la bebida de manera singular y particular, desde la Grecia antigua hasta el imperio romano, los germanos, celtas, francos y hasta los colonos españoles, portugueses, franceses o ingleses que introdujeron estas costumbres al continente americano, una costumbre que hasta nuestros tiempos perdura y continuará mientras en nuestras creencias le sigamos otorgando significados especiales y distintos de lo simple y básico que puede ser para muchos un simple brindis.



DEL RITO AL PLATO: INFLUENCIA DE LOS SISTEMAS DE CREENCIAS VUDÚ EN LA CULTURA GASTRONÓMICA HAITIANA

POR: CARLOS ALFREDO SEBASTIÁN CARRILLO VERA

La cultura haitiana, como es conocida por la gran mayoría de la población mundial, está regida en el ámbito religioso/espiritual por el Vudú, un sistema de creencias en el cual los vivos mantienen contacto frecuente con los espíritus. Sin embargo, dicho sistema de creencias no se limita únicamente al aspecto religioso de su cultura, sino que dicha influencia se ve reflejada en otras esferas de sus saberes, entre ellas, la gastronómica. El presente escrito tiene como objetivo responder a la pregunta ¿En qué grado o manera los sistemas de creencias haitianos influyen en las costumbres alimenticias de su población?, mostrando a mayor profundidad facetas del vudú haitiano que no todos han concebido.

Primeramente, la disponibilidad de recursos determina el tipo de alimentos usados en sus ceremonias. A primera vista, la religión determina, de acuerdo a su albedrío, el tipo de elementos a usar en sus actos litúrgicos e incluso en sus festividades, tal como se puede apreciar en el catolicismo con el vino, la hostia y carnes bovinas. Parece irónico que, habiéndose mencionado lo contrario a modo de argumento, se haga esta afirmación; sin embargo, al analizar el carácter de las ofrendas tanto de los católicos como de los seguidores del vudú, son principalmente alimentos y productos que los devotos tienen a su disposición fácilmente, tanto en el caso del origen español con la alta variedad de viñedos y

campos de trigo, así como la adaptación por parte de los haitianos en una relación equivalente entre lo que se dispone dentro de su territorio insular con los gustos del luá o espíritu al cual rezan y ofrendan, (Color del animal, partes a ofrendar y prácticas a llevar a cabo al ofrendar). Por ende, al hablar de alimentos en el sistema de creencias vudú, se debe hablar de una simbiosis entre las ya mencionadas, y la disponibilidad “endémica” de recursos con los que cuenta el ambiente en el que se practica dicha actividad.

En segunda instancia, los sistemas de creencias Vudú condicionan la cultura gastronómica de Haití. Tal y como se enunció en el párrafo anterior, para las celebraciones religiosas del Vudú se emplean 3 elementos: rito (a quién va dirigida la plegaria u agradecimiento), representación (manera en que dicho rito se lleva a cabo) y la ofrenda (alimentos del agrado del luá y con los cuales se busca captar el favor y agrado del mismo), siendo este último ítem el de interés. En primera instancia, se debe entender que los participantes de la ceremonia ofrecen al luá, partes específicas del producto a ofrendar (varían de acuerdo al luá, por lo general se trata de animales y/o tubérculos) las cuales les pueden “devolver” o incrementar su energía divina. Tomando lo anterior en consideración, la parte de la alimentación de los haitianos en los ritos litúrgicos entra en juego con las partes del animal o alimentos que no se ofrendan al espíritu.

Dichos alimentos son preparados para el consumo de los asistentes a las celebraciones, tanto para festejar la realización del vínculo entre el luá y su “hijo” (aquel que pide o agradece por el favor del espíritu, ya que los luá pueden ser tanto seres que representan diversos aspectos de la naturaleza ej: muerte, vida, fertilidad, elementos naturales., como sus mismos antepasados), como para la alimentación de las personas participantes del ritual. En conclusión, los alimentos que consumen los haitianos durante los actos litúrgicos se ven estrechamente relacionados con el luá que contactan, ya que de acuerdo a los requerimientos del espíritu para su ofrenda, varían los productos que consumen los seguidores del vudú.

Grosso modo, la cultura alimentaria de Haití tiene una estrecha influencia del sistema de creencias Vudú, la cual se compone de una amalgama de elementos o alimentos de fácil acceso en su ambiente insular, en simbiosis con el canon Vudú en lo que a ofrendas de alimentos a los luá se refiere. Simultáneamente, la cultura gastronómica, en cuanto a liturgia se inquiriere, es el resultado del actuar del sistema de creencias haitiano, dada su naturaleza de aprovechamiento de “residuos” o elementos no empleados en las ceremonias.





VERDAD SALADA

POR: MANUELA PERAZA ROA

MANUELA PERAZA

En el mundo existen miles de supersticiones de alimentos, como los son los fideos de larga vida o los agujeros en el pan, pero la superstición de la sal es distinta a éstas, pues es tan poderosa que a pesar de causar el problema, ella misma lo resuelve. La sal es una de las sustancias minerales más importantes para el humano, esto se debe tanto a sus atributos medicinales y nutricionales, como a su uso recursivo para la conserva prolongada de alimentos e intensificación de los sabores (local, 2016). Sin embargo, ¿alguna vez han escuchado la creencia de que derramar la sal sobre la mesa es un mal agüero?. Millones de personas creen en esta superstición pero no muchos saben de dónde sale esta creencia.

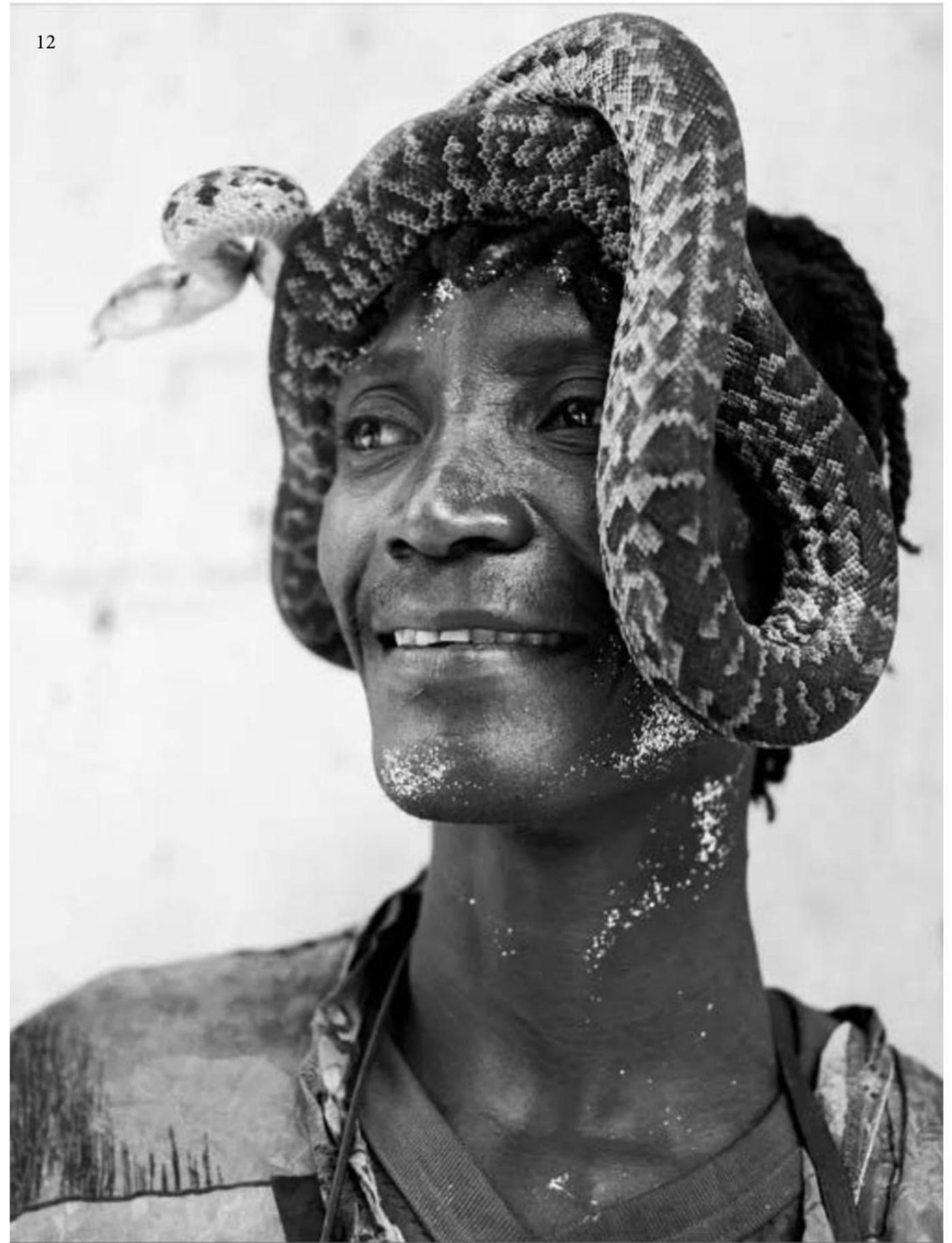
La sal es uno de los elementos más importantes que se tienen a la hora de cocinar cualquier plato, ayuda a resaltar el sabor de un pescado, una carne o de una salsa, es un elemento de la vida cotidiana, ya sea en un tarro, un sobre o lo más común, en un salero. De este pequeño objeto parte la superstición. Esta explica como, un persona puede derramar la sal, lo cual le traerá aproximadamente siete años de mala suerte a la persona, y la única forma de arreglar esto es a partir de tomar un puñado de sal con la mano derecha y lanzarlo por sobre el hombro izquierdo para así, dejar ciego al malvado diablo que la persona tienen detrás, quién es el responsable del mal que se aproxima (Charro, n.d.). Esta superstición tiene dos orígenes.

El primero se remonta a la época del famoso pintor renacentista Leonardo Da Vinci, nacido en 1452 y fallecido en 1519. Fue conocido por incursionar en varios ámbitos del conocimiento como lo son la aerodinámica, la hidráulica, la anatomía, la botánica, la pintura, la escultura y la arquitectura, entre otros (Pigem, 2012). Sin embargo, en este caso el enfoque será la pintura. Es universalmente conocido que Da Vinci dejó varios enigmas en sus pinturas, “La Gioconda” siendo la más famosa, pero a pesar de esto, la explicación de esta superstición viene de su obra “La última cena”. Cuando se ve detalladamente esta pintura, se puede ver como frente a Judas hay un salero derramado, a partir de esto el derramamiento del mineral se consideró como un mal augurio de que un mal se aproxima.

Como segundo y último, también se puede rastrear un origen aún más antiguo, más exactamente a la antigua Grecia. ¿Alguna vez se han preguntado de dónde proviene la palabra salario?. Ésta proviene de sal, esta era un producto de alta importancia para los griegos, fue motivo de construcciones de rutas exclusivas para el producto, la más conocida fue llamada “Vía Salaria”, el cual iba desde las salitreras en Ostia hasta la ciudad de Roma. La sal tenía cuatro propósitos en específico. El primero era conservar los alimentos y realzar los alimentos, el segundo fue mostrar poder y estatus al ser dueño de grandes cantidades, el tercero era intercambiarla por esclavos, y el cuarto y último era para pagarles a los soldados romanos (Editorial, 2018). Debido a esto el derramar la sal se veía como un símbolo de problemas, en particular problemas económicos.

En conclusión, la sal es parte de la vida cotidiana, un elemento que ya pasa desapercibido debido a la costumbre de tenerlo a la mano, pero esta tiene toda una historia detrás.

Ha sido un elemento de ayuda para el ser humano desde tiempos inmemorables, por lo tanto debería ser más apreciada y su historia más conocida.





13

EL VUDÚ COMO SÍMBOLO CARACTERÍSTICO DE LA CULTURA DE HAITÍ

POR: MARIA PAULA CLAVIJO M

El Vudú se conoce como una religión originaria de África, practicada por diversas tribus y comunidades, y que a su vez se compone por sus principales deidades representadas en la naturaleza, además de aquellos que la practican y llevan a cabo sus ofrendas, entre otras actividades.' (New Atlantis full documentaries, 2013) Su llegada a la isla de Saint-Dominique, como se le conocía a lo que hoy compone a Haití, la cual recibió ese primer nombre al comenzar a hacer parte de las colonias francesas durante el proceso de conquista de América, se dio gracias a la masiva llegada de embarcaciones con esclavizados a la isla azucarera, para trabajar (Gimeno, 2013).

Actualmente se ve la diversidad de opiniones frente a este tema en Haití, pues se encuentran opiniones que lo catalogan como brujería y prácticas satánicas, mientras otros lo ven como factor representativo de la cultura de la zona, y que a su vez es una religión que forja a los ciudadanos (Zúñiga, 2015).

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado, ¿Hasta qué punto se puede ver el vudú como representación de la cultura haitiana y no como una práctica de santería?.

A finales del siglo XVIII, la isla se componía en su mayoría por africanos esclavizados y sus descendientes, indígenas y colonos europeos (Gimeno, 2013). A finales de 1791, de acuerdo con diversas recopilaciones históricas, se encuentra uno de los inicios del vudú en la isla a manos de una sacerdotisa mulata, quien mediante un pacto de sangre buscó mantener la unión en la comunidad y a su vez terminar con los "blancos" que vivían en la isla, para si ellos poder adquirir su libertad. (Gimeno, 2013) Estas prácticas continuaron y perduraron dentro de la comunidad hasta finales del siglo XIX, donde la ausencia de la iglesia católica era inminente y se encontraban "curas falsos" quienes desarrollaban sus ceremonias, no en torno a la adoración católica, si no hacia prácticas Vudú, en las cuales involucraron tanto factores naturales vistos como sus dioses, como las personas que hacían parte de estas, buscando respuesta a diversas situaciones o problemáticas, dispersandose hasta 1860, cuando la iglesia llegó a hacer parte de la comunidad haitiana. (Gimeno, 2013) A partir de ese momento, todas estas "prácticas paganas" fueron reprimidas poco a poco hasta no ser normalizadas si no vistas como un tabú, además de ser realizadas con la intención no de lograr un bien propio si no de afectar a otra persona o situación.

El vudú también ha sido explicado como “una religión humanista, un conjunto de tradiciones culturales que constituyen el cimiento que une al pueblo”. (Zúñiga, 2015) Esto se da gracias a que el pueblo toma las prácticas de esta religión como una herramienta para alcanzar la divinidad de su deidad, la cual se encuentra a su alrededor de manera constante, pues se compone de diversos elementos de la naturaleza. Además de lo anterior se empieza a definir, no como una serie de prácticas, si no que se empieza a ver como una religión debido al alto impacto que estas prácticas tienen sobre el pueblo, además de verse como el reflejo de las necesidades de apoyo y desarrollo de invulnerabilidad por parte de estas personas, así como lo son los diversos dioses de esta religión. (Zúñiga, 2015)

Además de lo anterior, así como en otras religiones, lo que se busca mediante las prácticas del vudú es conseguir una práctica con “el más allá” o aquel ser superior que es capaz de ayudar en tiempos de necesidad, como sucedió al darse origen a este grupo de prácticas (New Atlantis full documentaries , 2013).

En conclusión, se puede decir que hasta cierto punto, el vudú se puede ver como la representación de la cultura haitiana pues desde el inicio de esta comunidad, se han venido llevando a cabo este tipo de prácticas mediante las cuales se logra tener una conexión entre estas personas y su entorno, en donde se expone que entre sus figuras divinas se encuentran diversos elementos de la naturaleza. Estas son prácticas en torno a las cuales se construyó lo que actualmente es la isla, así como sus costumbres, entre otras características. Sin embargo, también se puede decir que el vudú se ve como una práctica de santería u otro tipo de ritualidad, debido al rechazo por parte de la iglesia católica, su necesidad de aislar el vudú y disminuir sus prácticas desde que esta se vio altamente involucrada con el desarrollo de la isla, así como se explican sus inicios en donde se pueden ver actitudes usuales en ritos de brujería o santería como un pacto de sangre, entre otros.





PLANTAS MEDICINALES EN LAS PLAZAS DE MERCADO: TRANSMISIÓN DE SABERES ANCESTRALES

POR: SOFÍA LUNA MOSQUERA - ANDREA SILVA MARTÍNEZ

Existe gran variedad de plantas o hierbas que la tierra brinda a la humanidad. Gracias a este regalo, muchas comunidades las han utilizado durante años, con diferentes propósitos (1). Estas plantas las podemos encontrar en las plazas de mercado, las cuales se entienden como un espacio en donde se representa un recorrido histórico y social cargado de tradición, observado a partir del valor que sus actores le han dado y que además se caracteriza por ser un espacio en donde se almacena el conocimiento propio del campesinado y permite constantemente el intercambio de costumbres y de pensamientos entre iguales, que se evidencia en las prácticas sociales que allí se generan (2). Es un espacio que conserva la memoria cultural alimentaria, rica en tradicionales locales y regionales, que son la base para fortalecer la identidad en una ciudad plural e incluyente (3), y también permite la convivencia entre los habitantes y viajeros de diferentes clases económicas (4). Este espacio al estar constituido por el conocimiento propio de sus actores se enriquece de subjetividades, las cuales se relacionan con la experiencia en sí que constituye al sujeto (5), como lo son los saberes ancestrales, los cuales son un sistema organizado de investigación y descubrimientos producto de una continua interacción de la gente con el medio que se basa en la experiencia, que están influenciados por factores socioculturales como las creencias religiosas-espirituales, y es patrimonio de la comunidad (6) pero que también son una fuente de conocimiento exclusivo, que emergen en la lucha frente a los saberes occidentales, que son conocimientos ajenos a las comunidades, y que buscan transgredir la identidad de los pueblos (7). actores que la componen, sus vendedores.

A partir de lo anterior, se entiende a la plaza de mercado como el espacio en donde se concentran y a su vez se transmiten esos saberes ancestrales que han sido concebidos fuera del espacio urbano, en el espacio rural, en donde estas se encuentran, ya que sus principales protagonistas son los vendedores de origen rural, y que a su vez estos saberes han generado un intercambio cultural entre habitantes lo que le permite llegar a ser un lugar de conservación de memoria histórica que fortalece la identidad de la ciudad y de los principales

Uno de esos saberes ancestrales que se pueden evidenciar en las plazas de mercado, está relacionado al uso de las plantas medicinales, y para hablar de estas es necesario mencionar la etnobotánica que, según Hashberger (citado por Jaramillo) (8) se refirió a esta como al estudio de las plantas que utilizaban los pueblos aborígenes (primitivos); de manera parecida Portères en 1970 citado por (Carreño) (9) se refiere a la etnobotánica como al estudio del comportamiento de las sociedades humanas respecto del mundo vegetal. Sin embargo, no solo se debe incluir el estudio de las plantas, sino que así mismo se debía estudiar la relación entre las facetas de vida de los pueblos primitivos y los efectos que se efectúan por parte del ambiente vegetal a las creencias, costumbres e historia de su cultura (10). Para el año 1990 Prihado, incluye más áreas que se relacionan con las plantas por lo tanto manifiesta que ésta: Estudia el uso de las plantas en una sociedad dada y su área de investigación engloba no solamente el empleo de las plantas en calidad de medicamentos, sino también sus funciones (ritos religiosos y tradiciones populares) y usos (para decoración, como colorantes, material para cestería, textilería, maderas, esencias, resinas, insecticidas y venenos, etc.) (11).

Hernández en 1979 citado por (12), menciona que la etnobotánica también es un campo científico, el cual estudia las interacciones que se establecen entre el hombre y las plantas a través del tiempo y en diferentes ambientes. Teniendo esto en cuenta se puede decir que la etnobotánica es la ciencia que estudia la relación y comportamiento del hombre respecto de las plantas en una población específica, la plaza de mercado, en la que se incluyen las funciones y usos de las mismas asignadas por los vendedores. Con respecto a los principales protagonistas que conforman las plazas de mercado, se busca destacar el papel de la mujer en la transmisión de estos saberes, para esto resulta importante enunciar que las plantas han jugado un papel muy importante en la historia humana, y numerosas especies han sido utilizadas con fines medicinales (13). Esta adquisición de saberes se efectúa como resultado de la actividad de numerosos individuos, donde la mujer ha sido la encargada de la recolección de estas, definiéndola, así como las primeras botánicas (14). Al recolectar estas adquirieron un amplio conocimiento sobre las potencialidades de las distintas partes de las plantas y diferenciando entre comestibles, tóxicas o medicinales (13). Este conocimiento tradicional sobre el uso de las plantas medicinales por parte de las mujeres se relaciona con el grado de preocupación con aspectos asociados a la salud, pues a lo largo del tiempo se les ha caracterizado por ser las que están atentas de los miembros del hogar (15). Es decir que el uso de las plantas medicinales por parte de las mujeres se asocia a remedios para los padecimientos de la familia (16). Además, este conocimiento ha podido darse tanto con la práctica diaria como con el conocimiento acumulado (por experiencia), transmitido (a partir de la generación anterior) y aprendido (15).

Es decir, que el papel de la mujer en la transmisión de los saberes en las plazas de mercado se asocia al conocimiento previo, ya sea adquirido por experiencia, transmitido o aprendido, de las plantas medicinales; pues es ella la que desde tiempos pasados ha estado inmersa en el campo de la botánica y además se ha preocupado en los aspectos de salud y alimentación de sus integrantes familiares permitiéndole así disfrutar de una autoridad en el tema.

Para finalizar se debe tener en cuenta el término “tradición oral”, donde (17) cita a Barcia en 2004 quien se refiere a la tradición oral como un conjunto de producciones en las que, a modo de espejo, un grupo, una comunidad, un pueblo se reconoce y se ve reflejado. Bernal en 2005, también citado por (17), la plantea como herramienta para transmitir experiencias, conocimientos y mantener vivas memorias ancestrales. De igual manera, la tradición oral convierte el lenguaje hablado en la expresión más completa y directa de la experiencia social del grupo y se complementa con el lenguaje escrito en la transmisión de conocimientos Thompson y Folguera (citados por Rodríguez) (18). Adicionalmente, se da que la tradición oral tanto como la cultura en general es dinámica, es decir, que siempre se regenera, se modifica y emerge pues en este sentido se expresa la variedad de la experiencia humana (19), que además se constituye de testimonios concernientes al pasado que se transmiten de boca a oído y de generación en generación de acuerdo a Juan Vancina en 1997 (citado por Suescún & Torres, 2009) (19).

Es decir, que la tradición oral es un conjunto de saberes, experiencias, y memorias ancestrales que se modifican o se regeneran con el transcurso del tiempo, que poseen las personas que constituyen la plaza de mercado, las cuales son transmitidas o expresadas de forma oral entre generaciones, generando que un grupo o comunidad se identifique o refleje con estas prácticas.

Es por esto que surge el interés de entrevistar a vendedoras de plantas medicinales en las plazas de mercado Samper Mendoza y Paloquemao, en la ciudad de Bogotá, con el fin de identificar los usos y beneficios de las plantas como el cidrón, caléndula, cola de caballo y toronjil, y el papel de la mujer en estos saberes ancestrales.





INFUSIÓN DE HIERBAS: APRENDIZAJES EN LA PLAZAS DE MERCADO

Un exhaustivo recorrido por las plazas de mercado Samper Mendoza y Paloquemao, en donde se charló amenamente con 6 y 4 vendedoras de plantas, respectivamente, permitió la entrada a discutir acerca de los usos y beneficios de las plantas medicinales, cidrón, caléndula, cola de caballo, y toronjil, de acuerdo a los saberes de las vendedoras en estas dos plazas de mercado. En este sentido, se encuentra que el cidrón es una planta medicinal usada principalmente como aromática, la cual, según las entrevistadas, se hace a modo de infusión, lo que quiere decir, que se hierve el agua y luego se agrega la planta para que esta suelte sus sabores y aromas. Se le puede agregar azúcar, o también se puede hacer en agua de panela y si se desea, también es válido agregar frutas.

Algunos de los beneficios de esta planta como bebida aromática son que ayudan a relajar y tranquilizar el cuerpo, controlar los nervios, reducir el estrés, manejar el insomnio, la depresión, la ansiedad, aliviar el dolor de estómago y para el frío. La señora Ángela María Sánchez, vendedora en la Plaza de Paloquemao, comentaba que “El cidrón es un relajante mami, se mezcla con la valeriana para las personas que no pueden dormir, lo mismo que para el dolor de estómago. O sea es una hierba aromática” (A. Sánchez, comunicación personal, 06 de octubre de 2018).

Esta planta también es usada para “baños”, de acuerdo a la señora Rosa, vendedora de la Plaza Samper Mendoza, hablaba del uso del cidrón para “baños dulces”. Estos baños se hacen en el cuerpo, las casas, los carros y los negocios. Para realizar estos baños se necesitan de las 7 plantas dulces –dentro de estas se encuentra el cidrón- y 7 plantas amargas. Se hace un sa-humerio, y se prenden velas. De esta manera, primero se hace el baño con las plantas amargas y finalmente con las dulces. Los beneficios que se obtienen tras hacer estos baños, ayuda a que a las personas les vaya bien, para que se despejen, y para que se vayan las malas energías y “todo en nombre de Dios”(R. comunicación personal, 06 de octubre de 2018). Por otro lado está la caléndula, una planta medicinal que es muy usada como bebida en agua o en leche. Respecto a la forma de preparación de esta planta, no hay un común acuerdo, puesto que algunas vendedoras decían que la caléndula no se debe hervir porque se cree que esta puede hacer daño a la vista, es decir, reducir la visión. “lo único que no se hierve es la caléndula, esa la toma en té. Porque la gente cree que cuando se hierve daña los ojos. Entonces casi siempre lo toman es en tecito. Hierve el agua y encima le agregan ya la plantica como en el té” (B. Comunicación personal, 06 de octubre de 2018). Sin embargo, también habían otras vendedoras quienes decían que esta teoría es mentira, que si se puede hervir, como por ejemplo la señora Trinidad, quien decía “si se puede hervir” -Entrevistadora; “Ahh, ¿no era que la vista la iba perdiendo si se la tomaba hervida?- a lo que ella respondió “no mami-ta eso eso no es verdad” (T, Ardila. Comunicación personal, 11 de octubre de 2018). De igual manera, algunas vendedoras especificaban que lo único que sirve de esta planta es la flor.

Entonces, se puede decir que hay dos maneras de preparar esta planta de acuerdo a sus conocimientos. La primera opción consta en hervir el agua o la leche, y se agrega la flor para hacer la infusión. En segundo lugar, también decían que la flor o planta se pone en el agua o leche y se hierve. Esta planta medicinal como bebida, sirve para tratar la gastritis o la úlcera. Otro de los beneficios que se le atribuye a la caléndula, es que sirve para desinflamar, desinfectar, limpiar, cicatrizar y sanar heridas, esto es porque se usa como “antibiótico”. También se usa como “cataplasma” en la piel. En este caso la mayoría de las entrevistadas explicaban que para este caso la flor si podía ser hervida; Esto debido a que es de uso externo. De esta manera se hierve el agua junto a la flor y se hacen baños en la herida. Se puede usar la flor a modo de brocha para aplicar el agua con cuidado sobre la herida. Otra manera de hacer efectivo este tratamiento es machacando la planta y ponerla en la piel. De acuerdo a las vendedoras, si se hacen estos procedimientos la herida sana muy rápido. Por último, esta planta también ayuda a aliviar infecciones vaginales. En este caso también se hace uso de los baños con el agua de la caléndula para hacer limpieza en la zona. Seguidamente, se encuentra la cola de caballo, una planta con beneficios medicinales para las personas que sufren alguna enfermedad de riñón. Para tratar estos males, se debe hervir la planta y tomar el agua; es importante ser medido con la cantidad de planta que se añada al agua ya que esta es muy amarga. Por otro lado, también ayuda a fortalecer el cuero cabelludo y estimular el crecimiento del cabello. Se hierve el agua y se pone en un atomizador para poner en el cuero cabelludo y el cabello. De igual manera ayuda a tratar la próstata, y para purificar y eliminar toxinas del organismo.

Por último se encuentra el toronjil el cual es usado, según las entrevistadas, de manera muy parecida al cidrón, pues esta sirve para calmar los nervios, reducir la taquicardia, tratar los brotes como viruela, roséola, o sarampión, y para el dolor de cabeza; a partir de la información que se obtuvo de ellas se evidenció que esta es tomada en infusiones, ya sea en agua o leche con panela, pero que a su vez debe ser tomada con mesura. A partir de lo anterior, se puede evidenciar cómo estos usos y beneficios otorgados por las vendedoras de las plazas de mercado a las plantas medicinales, cidrón, caléndula, cola de caballo y toronjil, corresponden a esos saberes adquiridos en estos lugares, pues como lo enunció Trinidad “aquí de uno tanto venir va aprendiendo. la misma gente que le pide la hierba le va diciendo es que esta sirve pa esto pa lo otro y que tal” (T. Ardila, comunicación personal, 11 de octubre de 2018), es decir se corrobora ese sistema organizado, producto de una continua interacción de la gente con el medio que se basa en la experiencia, que están influenciados por factores socio-culturales como las creencias religiosas-espirituales, y es patrimonio de la comunidad (6), y seguido se evidencia que en la plaza de mercado se almacena el conocimiento propio del campesinado y permite el intercambio de costumbres y de pensamientos entre iguales (2), pues así lo plantea María Padilla al preguntarle de donde adquirió esos saberes, “Soy del campo y porque también aprendí pues acá un poco” (M. Padilla, comunicación personal, 06 de octubre de 2018).



Además, estos usos y beneficios que las entrevistadas enuncian, corresponden a la etnobotánica, entendida para Pirhado como el estudio del uso de las plantas en una sociedad dada y su área de investigación engloba no solamente el empleo de las plantas en calidad de medicamentos, como lo enuncia Nohora “el cidrón allá lo utilizan para los nervios, para el estrés, para relajar, para las aromáticas... es muy bueno en la medicina.” o Ángela al preguntarle sobre cuáles plantas son perjudiciales para la salud “la yerba no enferma mamá, digamos las únicas que tiene así contraindicación, es la caléndula, pero si sumerce la toma hervida, hervida y si la toma constantemente, le va a acortar la vista, la visión. Pero hervida, si sumerce la toma en infusión no tiene ninguna contraindicación.” (N. comunicación personal, 11 de octubre de 2018), de igual manera, también se incluyen las funciones de dichas plantas (ritos religiosos y tradiciones populares), como Rosa describe al momento de preguntarle sobre el uso del cidrón “El cidrón es para las aromáticas, los baños dulces.... los baños dulces es bañarse el cuerpo, bañar las casas, lavar los carros, los negocios... son las 7 dulces con las 7 amargas. Primero se bañan con las 7 amargas y luego con las 7 dulces. -¿para qué sirve?- para que les vaya bien. Para qué despeje... se hace un desahumerio, prenden una velita - para que se vayan las malas energías- Para que se vayan las malas energía, sí. Todo en el nombre de Dios” (R. comunicación personal, 11 de octubre de 2018). Así mismo, los usos (para decoración, como colorantes, material para cestería, textilería, maderas, esencias, resinas, insecticidas y venenos, etc)” (11).

Esto se evidencia como la etnobotánica estudia las interacciones que se establecen entre el hombre y las plantas a través del tiempo y en diferentes ambiente (12), pues se le confiere propiedades producto de la experiencia o el conocimiento adquirido, como se evidencia en la entrevista a Blanca al preguntarle sobre la calendula, “Disque es muy buena, pues eso creo que es buena para la úlcera, eso me han dicho. Yo sí creo porque yo he tomado” (B. Huerfano, comunicación personal, 11 de octubre de 2018). Así, con lo mencionado anteriormente, se puede concluir la estrecha relación que existe entre el ser humano y las plantas, pues a estas se le atribuyen ciertas propiedades curativas, según las entrevistadas estas son beneficiosas para la salud, (reducir la ansiedad y el estrés, relajar, tranquilizar, desinflamar, etc) las cuales varían dependiendo la planta con la que se esté trabajando y las necesidades que tenga la persona que acuda a lugares de concentración de saberes ancestrales, como lo son la plazas de mercado. En este sentido se puede decir que la conexión existente entre el individuo y la naturaleza, es tan fuerte, y de alguna manera espiritual, que permite que le sean otorgados “poderes” curativos a ciertas plantas, para el tratamiento de ciertas dolencias o afecciones, ya sean físicas o emocionales. En el siguiente capítulo, se hablará sobre el papel de las portadoras de estos saberes ancestrales en las plazas de mercado, como lo son las mujeres.



CONOCIMIENTO QUE SANA: LA MUJER TRANSMISORA DE SABERES ANCESTRALES

Seguido de los resultados que se obtuvieron sobre el uso y beneficio de las plantas medicinales, también se pudo encontrar, cómo el uso de éstas por parte de las mujeres se asocia a remedios para los padecimientos de la familia, cómo se evidencia en la respuesta dada por Trinidad Ardila al preguntarle acerca del cidrón, “sumerce tiene un estrés, una vaina que no sabe qué hacer, cocinas un pocillo de leche con unas hojitas de cidrón, y se la toma y se acuesta a dormir y muy muy relajada está” (T. Ardila, comunicación personal, 11 de octubre de 2018) y en la respuesta dada por Martha Arévalo al preguntarle si este conocimiento se lo enseñaba a sus hijos, “pues si... - Y cuando ellos les da, no se un dolor de estomago o algo parecido, ¿tú les das de estas agüitas?- Claro!” (M. Arevalo, comunicación personal, 11 de octubre de 2018).

y además de esto, se puede observar cómo este conocimiento, según Guidonet, se da en la práctica diaria como con el conocimiento acumulado (por experiencia), como se evidencia en la respuesta de Mayra Mora a la pregunta de cómo adquirió estos saberes, “me dieron la oportunidad aquí de trabajar porque me necesitaban, y poquito a poquito, cada día se aprende” (M. Mora, comunicación personal, 06 de octubre de 2018), transmitido (a partir de la generación anterior), como lo plantea Ángela Sánchez al preguntarle sobre cómo adquirió estos saberes, “ya es como, ya es como digamos, como herencia, ¿sí? eso va como de generación en generación, de mis tías aprendí y de los dueños de los locales” (A. Sánchez, comunicación personal, 06 de octubre de 2018)

y Brygid Laverde “eso es de generación en generación. Ya llevamos cuatro generaciones en el mercado. - y ¿quién se los dice... la mamá, la tía, o...? - No, esto empezó desde mi abuelita. Mi abuelita llevaba, cuando yo la conocí, como a los 8 años, llevaba más de 8 años, 12 años en el mercado. Y así es como nosotros hemos aprendido” (B, Laverde, comunicación personal, 06 de octubre de 2018) y por último el conocimiento aprendido (15), como lo menciona Blanca Huérfano al preguntarle sobre cómo aprendió del uso de estas plantas, “Pues por lo menos así como la caléndula, la manzanilla, el cidrón, pues yo me las aprendí. Yo también había leído en unos papeles y eso” (B. Huérfano, comunicación personal, 11 de octubre de 2018). Por otro lado, también se encontró que el papel que desarrolla la mujer en cuanto a la transmisión de estos saberes a sus clientes es de suma relevancia. Así se refleja cuando, se le preguntó a la señora Ángela, si los clientes confiaban de lo que les decían las vendedoras, a lo cual respondió: “Claro mami porque uno debe, de pronto sumerce me dice, señora véndame estas avellanas, y yo se las vendo, pero si yo no le digo para que sirve, sumerce va y se las toma y se puede hasta morir, porque digamos esto si... esto es un purgante, que uno solo se debe purgar con una pepita, si sumerce se toma más de una pues se va a deshidratar en menos de nada, porque a uno le da mucha diarrea y todo”.(A. Sánchez, comunicación personal, 06 de octubre de 2018).

En este sentido se entiende que ellas, toman muy en serio su labor como transmisoras de saberes, que les han sido transmitidos de forma oral, desde generaciones pasadas, como lo describe Riveros, como una herramienta para transmitir experiencias, conocimientos y mantener vivas memorias ancestrales (17).

De esta manera, se evidencia que la transmisión de saberes a través de las generaciones como en el caso de las señoras, Brygid, Mayra, María Ángela, se entiende como “tradición oral”. A su vez, estos saberes no sólo se comparten entre generaciones de una misma familia, sino que de igual manera, permite entablar una estrecha relación entre las vendedoras y los clientes, pues las entrevistadas mencionaban, que “algunos (personas) que si saben específicamente para que las llevan, otros no. Ay mire necesito algo para el dolor de estómago o necesito algo para relajarme o para bajar los hemisferios, o para adelgazar” (M. Rocio, comunicación personal, 06 de octubre de 2018). De igual manera, la mayoría de las entrevistadas expresaban, que algunos clientes preguntaban por plantas para tratar o curar alguna enfermedad, así mismo, también hay personas que si saben específicamente lo que necesitan. Sin embargo, Brygid decía que “vienen a preguntar, y a veces ellos traen el nombre. Entonces uno les dice, si esta le sirve pero más le sirve aquella, tómese así... uno les dice”, lo que quiere decir que a pesar de que las personas ya saben que pueden necesitar, las vendedoras, aún así les recomiendan que puede ser más efectivo.

C O N C L U S I O N E S

Para concluir, se evidencia que la plaza de mercado es un espacio ideal para el intercambio de saberes acerca de los beneficios y usos de las plantas medicinales cidrón, caléndula, cola de caballo y toronjil, por parte de las vendedoras, quienes adquieren un rol importante entorno a estos, a sus clientes. Saberes que se pueden denominar ancestrales ya que han sido transmitidos de generación en generación de manera oral, lo cual es denominado teóricamente como tradición oral. Estos saberes, dicen que el uso de estas plantas pueden ayudar a controlar el estrés o crisis nerviosas, también a tratar enfermedades de corazón, riñones, esófago, curar heridas, y quitar dolores; para que sea efectivo se ingieren en infusión o aromática, se aplican en la piel en forma de cataplasma y se hacen baños. Por último, como manifestaron las vendedoras, es de tener "fé" tanto en las plantas como en Dios, y de esta manera se obtendrá un buen resultado



23

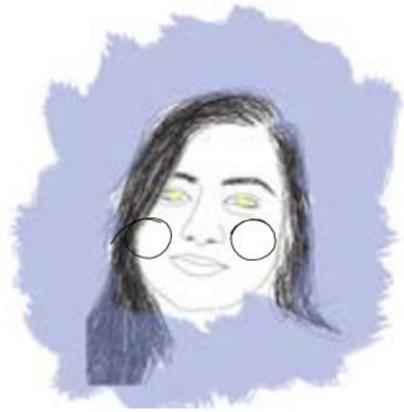


24



25

UCANSUCA



ALEJANDRA SALAZAR
EDITORA



MARIA CASTAÑEDA
MARKETING



MARIA FERNANDA ANGARITA
DISEÑADORA



TOMAS LONDOÑO
EDITOR

BIBLIOGRAFÍA

IMAGENES

1. 5. 6. 9. Maria fernanda angarita rueda
2. 3. Ana cruz
4. el confidencial. (2017). recuperado de: https://www.elconfidencial.com/multimedia/album/cultura/2017-02-07/mapuche-museo-del-hombre-paris_1319798#7
7. 8. hablemos de mitologias. (2017). recuperado de: <http://hablemosdemitologias.com/c-mitologia-africana/vudu/>
10. studio 3 inc. (2015). recuperado de: <http://studio3.com/blog/food-photography-salt/>
11. studio 3 inc. (2015). recuperado de: <http://studio3.com/blog/food-photography-salt/>
12. 13. 14. vice. (2016). recuperado de: https://www.vice.com/es_co/article/nnp3gq/fotos-de-espiritus-y-encantadores-de-serpientes-en-el-carnaval-de-vudu-mas-grande-de-haiti
- 15.16.17.18.23.24.25. Universidad de Los Andes. (2015). Recuperado de: <http://portfolios.uniandes.edu.co/gallery/42207967/Photojournalism-Paloquemao-Colombia>
- 19.20.21. lissaryanphotography. (2015). Recuperado de: <http://www.lissaryanphotography.com/blog/2014/8/12/a-wandering-wednesday-bogota-colombia>

DE LA COCINA A LA BRUJERÍA

- Héctor Zagal Arreguín, Introducción a la gran literatura a través del arte de bien comer. México, Cruz, 2000
- Janet A. Kaplan, “La subversión en la cocina” en Remedios Varo, 1994.
- Enrique Flores, “Sor Juana chamana” en Mitologías hoy 3, 2011, p.5.
- Lucero de Vivanco Roca Rey, “Imaginario apocalíptico (colonial) en la narrativa peruana contemporánea: a propósito de Fernando Iwasaki” en Academia.edu y Fernando Iwasaki, Inquisiciones peruanas, Sevilla, Renacimiento, 1997.
- Referencia en el blog ‘Recetas con historia e historia de la gastronomía’. URL: <http://historiasdelagatonomia.blogspot.com/2006/09/manjar-blanco.html>
- Campos Moreno, Araceli, “El conjuro de las habas, texto adivinatorio del virreinato mexicano” en Mariana Masera (ed.), Literatura y cultura populares de la Nueva España, Unam, 2004, p.71.
- Agueda Méndez, “Una relación conflictiva: La Inquisición novohispana y el chocolate” en Secretos del oficio. Avatares de la Inquisición novohispana, México, El Colegio de México, 2001, p.96.
- Sonia Corcuera, “La embriaguez, la cocina y sus códigos morales” en Pilar Gonzalbo (dir.), Historia de la vida cotidiana en México. México, D.F.:El Colegio de México-FCE, 2005.
- Christoph Daxelmuller, Historia social de la magia, Barcelona, Herder, 1997, p.128.
- Sonia Corcuera, op.cit., p.551.

LA INFLUENCIA DE LAS CREENCIAS A LA HORA DE BRINDAR

Decanter El club de la buena vida. (2014). Ritos y rituales alrededor de un trago. Medellín, Colombia. Recuperado de: <https://blog.decanter.com.co/buena-vida/2014/12/30/ritos-y-rituales-alrededor-de-un-trago>

Cata Vino. (2015). ¿Sabes quién era Baco? Madrid, España. Recuperado de: <http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/sabes-quien-era-baco>

Ramos, J. (2017). El vino en la antigua Roma. Madrid, España. Recuperado de: <http://lugaresconhistoria.com/vino-antigua-roma>

Ataz, N. (2017). El vino y la antigua Grecia. (sin lugar de publicación). Recuperado de: <https://portalclasico.com/el-vino-y-la-antigua-grecia>

Opus Dei. (2018). ¿Qué es la Eucaristía? (sin lugar de publicación). Recuperado de: <https://opusdei.org/es-co/article/que-es-la-eucaristia-2/#fepresenciajesucristoeucaristia>

DEL RITO AL PLATO: INFLUENCIA DE LOS SISTEMAS DE CREENCIAS VUDÚ EN LA CULTURA GASTRONÓMICA HAITIANA

Díaz, I. (s.f.). La evolución de la alimentación y la gastronomía en España. Real Academia de Gastronomía: España. Recuperado de: <http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/Estudios/seccion4/>

2Haas, Saumya Arya, ed. (25 May 2011). "What is Voodoo? Understanding a Misunderstood Religion". Huffington Post. Consultado el 13 de septiembre de 2018.

3Rosario, J. (2010). La identidad ritual como recurso de reactualización identitaria en las Prácticas del vudú de la religión oriental de Cuba. Batey: Revista Cubana de Antropología Sociocultural. Vol. 1; (1). Recuperado de <http://www.revista-batey.com/index.php/batey/article/view/103/67>

4Reboredo, S. (s.f.). Información sobre el vudú en Haití. [En línea]. Consultado el 14 de Septiembre de 2018, tomado de <http://www.sergireboredo.com/esp/rps/haitivudu/infohaitivudu.htm>

5Zuñiga, I. (2015). Vudú: una visión integral de la espiritualidad haitiana. Memorias. Vol. 26; (2), recuperado de <http://rcientificas.uninorte.edu.co/index.php/memorias/article/viewArticle/7207/7393#-num2>

LA ALIMENTACIÓN ANALIZADA DESDE EL ENFOQUE ENERGÉTICO

Gómez, A. (2015). Curanderismo: enfermedades, tratamientos y medicamentos en el Pacífico Colombiano. Maguaré, 29 (2), 321.

Lobosco, M. (2004). Phrónesis. Barcelona: Vicens-Vives.

Prigogini, H. (1996). El nacimiento del tiempo [Ebook]. Revista de Filosofía UChile. Tomado de https://scholar.google.com.co/scholar?hl=en&as_sdt=0%2C5&q=la+energia+como+base+del+universo&btnG=

Ramos, A. (2011). "Hacer de comer" y brujería en una población rural en boyacá: "la enfermedad postiza" [Ebook] (2nd ed., pp. 123-127). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Tomado de https://scholar.google.com.co/scholar?hl=en&as_sdt=0%2C5&q=brujeria+con+comida&btnG=

VERDAD SALADA

Charro, M. (n.d.). LA SAL ¿MITO O SUPERSTICIÓN? / Charro Gorgojo, Ángel | Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. [Online] [Cervantesvirtual.com](http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/la-sal-mito-o-supersticion/html/). Available at: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/la-sal-mito-o-supersticion/html/> [Accessed 4 Nov. 2018].

Local, t. (2016). La sal y sus supersticiones. [Online] Telemundo 52. Available at: <https://www.telemundo52.com/horoscopo/Las-supersticiones-de-la-sal-creencias-suerte-rituales-268690022.html> [Accessed 1 Nov. 2018].

Pigem, J. (2012). Leonardo da Vinci, un hombre adelantado a su tiempo. [Online] www.nationalgeographic.com.es. Available at: https://www.nationalgeographic.com.es/historia/grandes-reportajes/leonardo-da-vinci_7277 [Accessed 1 Nov. 2018].

EL VUDÚ COMO SÍMBOLO CARACTERÍSTICO DE LA CULTURA DE HAITÍ

Gimeno, J. (2013). El vudú haitiano: una cuestión de Estado. New Atlantis full documentaries. (2013). Vudú. Zuñiga, I. (Mayo de 2015). Vudú: una visión integral de la espiritualidad haitiana. Memorias.

PLANTAS MEDICINALES EN LAS PLAZAS DE MERCADO: TRANSMISIÓN DE SABERES ANCESTRALES

Perea, K., Palacios, L., García, F., & Palacios, Y. (2017). Plantas medicinales reconocidas por dos comunidades del Chocó, Colombia, en el tratamiento del reumatismo. . Revista Universidad Tecnológica del Chocó Diego Luis Córdoba.

Patarroyo, R., & Valbuena, M. F. (2017). Los saberes propios, una experiencia dialógica en las plazas de mercado; dialogando con el saber. Bogotá: Universidad Pedagógica Nacional. From <http://repositorio.pedagogica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12209/715/TO-20635.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Bernal Maldonado, A. (2013). Ampliación plaza de mercado de Zipaquirá; Encuentro de saberes entre lo urbano y lo rural.

Baquero Duarte, D. (2011). Las plazas de mercado como catalizadores urbanos.

Larrosa, J. (1995). Escuela, poder y subjetivación. Madrid.

Meneses, L. (2017). Saberes ancestrales, memoria del territorio, usos y costumbres.

Santos, S. (2010). Descolonizar el saber, reinventar el poder. Trilce.

Jaramillo, Á. (2013). Plantas medicinales en los jardines de las veredas Mancilla, La Tribuna, Pueblo Viejo y Tierra Morada (Facativá Cundinamarca). Bogotá, Colombia: Pontificia Universidad Javeriana.

Carreño, P. (2016). La etnobotánica y su importancia como herramienta para la articulación entre conocimientos ancestrales y científicos. Bogotá, Colombia: Universidad Distrital Francisco José de Caldas .

Zuluaga, G. (1994). El aprendizaje de las plantas en la senda de un conocimiento olvidado. Bogotá: Editorial Seguros Bolívar.

Prihodo, A. (1990). Plantas y Salud. Madrid: Editorial Susaeta.

Galvis, M., & Torres, M. (2017). Etnobotánica y usos de las plantas de la comunidad rural de Sogamoso, Boyacá, Colombia. REvista de Investigación Agraria y Ambiental.

Becerra Romero, D. (2003). Las mujeres y las plantas sagradas en el mundo antiguo. VEGUETA, 9-21.

Alic, M. (2005). El legado de Hipatia: Historia de las mujeres en la ciencia desde la antigüedad hasta fines del siglo XIX. México: Siglo XXI editores s.a.

Guidonet, A. (2007). La antropología de la alimentación. Barcelona: UOC.

Alberti-Manzanares, P. (2006). Los aportes de las mujeres rurales al conocimiento de las plantas medicinales en México. Agricultura, Sociedad y Desarrollo.

Riveros, L. (2016, mayo). Tradición oral colombiana y desarrollo de la lengua oral en grado de transición: proyecto de aula . Bogotá , Colombia: Universidad Nacional de Colombia .

Rodríguez, A. (2014). La tradición oral como propuesta didáctica para recopilar y rescatar algunas leyendas de pasto . San Juan de Pasto, Colombia : Universidad de Nariño .

Suescún, Y., & Torres, L. (2009). La oralidad presente en todas las épocas y en todas partes.

FIN.