

Sabores que resisten



Los diferentes pisos térmicos de Colombia han permitido el desarrollo de una gran diversidad de plantas, animales y alimentos.

Esta riqueza se refleja en la comida propia de los territorios donde habitan los pueblos indígenas.



Para los pueblos indígenas, la alimentación va mucho más allá de comer. Es un proceso cultural profundamente ligado al territorio, a las formas propias de producción y al cuidado de la salud física y espiritual.



Las tradiciones alimentarias han sido afectadas por la colonización y por un modelo dominante que ha transformado las formas de vida, los cultivos y los hábitos. Aun así, los saberes propios han resistido y siguen vivos en la memoria y en la práctica de las comunidades.

La cocina como espacio de resistencia

La alimentación, la naturaleza y la tierra son la base de la pervivencia de los pueblos. Por eso, la soberanía y la autonomía alimentaria son caminos fundamentales para defender el territorio y garantizar la continuidad cultural.

Los procesos de fortalecimiento de la comida tradicional hacen parte de las estrategias de resistencia impulsadas por la Minga del Arte Indígena Culturas en Comunicación. A través de los círculos de la palabra, se comparten saberes y se construyen caminos para proteger el pensamiento propio.

Recuperar el pensamiento propio también ocurre en la cocina. Es allí donde se tejen conversaciones, donde la memoria se mantiene viva y donde el caminar de los pueblos continúa. Porque los sabores no solo alimentan el cuerpo. También alimentan la cultura y la resistencia.



“La comida tradicional es el sabor de nuestra historia”