

GERMÁN
PATIÑO OSSA

Fogón de negros

*Cocina y cultura en una
región latinoamericana*

Ministerio de Cultura

Ministerio de Cultura

Mariana Garcés Córdoba
MINISTRA

María Claudia López Sorzano
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño
DIRECTOR DE PATRIMONIO

GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Adriana Molano Arenas
COORDINADORA

Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia

Viviana Cortés Angarita
Isabel Cristina Restrepo
Daniela Rodríguez Uribe
Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa
Soffy Arboleda de Vega
Juana Camacho Segura
Ramiro Delgado Salazar
Julián Estrada Ochoa
Ximena Hernández Sánchez
Carlos Humberto Illera Montoya
Lácydes Moreno Blanco
Esther Sánchez Botero
María Josefina Yances



MinCultura
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43

Línea gratuita 01 8000 913079

(571) 342 4100

Bogotá, Colombia

www.mincultura.gov.co

Contenido

7	<i>Prólogo</i>
17	PREÁMBULO: RELATO DE VIAJE
19	Introducción
31	Luego llegaron cochinos y vacas
37	Cosas de aquí y de otras partes
51	<i>MARÍA</i>
55	Cocina y división del trabajo
65	Dulcería y sexualidad
75	Cocina, geografía y región
89	Alimentación, cacería y sociedad
105	Cocina tradicional y hambre
119	EPÍLOGO: COCINA Y CULTURA
125	<i>Referencias bibliográficas</i>
129	<i>Lista de ilustraciones</i>

Prólogo

Cada plato es instrumento de memoria del pasado,
de lo sagrado. La mesa es un lugar pedagógico y la
cocina un lugar de reelaboración de la historia.

— Rémy Leveau, Dominique Schnapper

FOGÓN DE NEGROS: EL ARTE DE GUIJAR A LA MANERA DEL PAÍS

Fogón de negros: “lugar de humus y olores agrios, zonas de aguas calientes, receptáculo de desperdicios” (Ortiz, 1996). Provincia de negros y negras, cocina de extramuros, reservorio de nuestras identidades. Historia de cómo se unieron en el país vallecaucano lo crudo, lo cocido y lo podrido a través del sancocho, el plátano, la caña de azúcar, la yuca, el arroz, los dulces, en la novela fundacional colombiana *María* de Jorge Isaacs. Sí, en esa misma obra que cualquier colombiano debió leer en los primeros años del bachillerato, magistralmente se narra el aporte de las mujeres negras a la configuración de una cocina mestiza vallecaucana con fuertes marcas de africanía, “sancochada a fuego lento con rastros prehispánicos, andaluces, moros y castellanos” (Patiño, 2007). El uso del coco, la preparación del cebiche y del sancocho, la presencia del fufú están condensadas página tras página en el texto de Isaacs. Léida –usualmente– como un

drama romántico,¹ la novela se desborda ante la mirada lectora, gracias a la perspectiva que nos ofrece Germán Patiño Ossa en su extraordinario libro *Fogón de negros*.

Sin memoria no hay resistencia. Cocina e identidad son los temas que atraviesan *Fogón de negros*, e irradian relaciones múltiples entre la literatura y la cultura alimentaria en el Valle del Cauca, como espejo de estas últimas en el territorio colombiano. Al hablar de cocina, hablamos de todo y de todos, suerte de metonimia o sinécdoque. Germán Patiño caracteriza a los personajes de *María* a partir de lo que comen, cómo y dónde lo hacen, en un recorrido sobre la cocina azucarada, la sexualidad y el amor; su efecto balsámico y la socialización de hombres y mujeres de diferentes condiciones sociales y raciales.

Es común que en la relación literatura-cocina se acuda a la descripción de recuerdos, sabores, sensaciones y pasiones que genera el alimento; se presenta el plato en la mesa sin hacerle saber al/a la lector/a qué sucede dentro de la cocina. Y esto no está mal, solo que esta manera de analizar el binomio cocina (gastronomía)-literatura nos conduce a una especie de esencialismo entre el ser y el comer, que petrifica y museifica la gastronomía en un cúmulo de recetas y la condena al placer como única arista posible.

Lo interesante del análisis de *Fogón de negros* es que evidencia cuáles son las relaciones sociales que se gestan en torno al fogón en el Valle del Cauca en el siglo XIX. Desarticula la unión entre cocina e identidad, preguntándose de qué manera esta puede dar indicios sobre nuestras identidades, entendida la labor coquinaria como una actividad del orden social y simbólico que es necesariamente contingente y cambiante. Acercarnos a la literatura nacional desde esta perspectiva tan poco explorada resultaría un interesante ejercicio: ¿ha cambiado la representación de la actividad alimentaria en la literatura regional? ¿Cómo se narra el cocinar en novelas como *Las estrellas son negras* de Arnoldo Palacios? Desde esta propuesta crítica otra sería la lectura a la ausencia/presencia de lo negro en la obra de Gabriel García Márquez.

El libro *Hambre de libertad: la historia de la comida en la vida de Nelson Mandela* es, afirma su autora, la chef Anna Trapido, “una biografía gastro-política”

1. En el 2005, la Facultad de Humanidades de la Universidad del Valle y la Feria del Libro Pacífico del sur occidente colombiano convocaron al 1.º Seminario Internacional “Jorge Isaacs: el creador en todas sus facetas”. Un evento que reunió a diversos especialistas en la obra de Isaacs. Las lecturas contemporáneas de *María* pueden ser consultadas en el Centro Virtual Isaacs de la Universidad del Valle.

(*El Espectador*, 5 de julio de 2008). Está ambientada a partir de los recuerdos de Zikky Mandela y la voz de hombres y mujeres que lucharon y comieron junto al líder sudafricano. Por su parte, *In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezín* (2006) recrea los recuerdos de las mujeres presas que imaginaban cocinar para poder soportar los horrores del Holocausto. Entre las cáscaras de papa, intercambiaban recetas y reían. Este ejemplar uso de la memoria fue rescatado en 1969 por Anny Stern, la hija de Mina Pachter, una de las escritoras del manuscrito. *Cocina, supervivencia y resistencia* son las palabras que cobijan a *Fogón de negros* y a estos dos libros. ¡Porque lo que sucede en la cocina también es un asunto político!

La nostalgia del fogón

El plátano fue llamado por Alejandro Magno *fruta de los sabios*. De la India pasó a África y de allí a las islas Canarias. En 1516 fue introducido por misioneros a América Central y del Sur. Sin importar la limitación de su uso en algunas regiones del continente, el plátano es una de las varias muestras de africanía que recorre a nuestra América, aún en países donde se ha hecho un ingente esfuerzo por invisibilizar las marcas del aporte cultural, específicamente culinario, de las y los esclavos africanos traídos a tierras latinoamericanas.

La nostalgia cultural agobia a quienes decidimos salir del país; a pesar de encontrar compatriotas, las viejas pugnas regionales no desaparecen. Por esto es más fácil identificarse con una costeña ecuatoriana en tierras aztecas cuando coincidimos en el tianguis¹ cada sábado. Con Mariela, una manabita,² nos dimos a la búsqueda del plátano macho verde y de la yuca, tan escasos en los mercados del Distrito Federal,³ hasta que logramos tener nuestra ración semanal para calmar la ansiedad de la distancia. Para espantar los miedos y cobijarnos en los sabores conocidos, en el recuerdo de la cocina materna:

Es probable que en los sabores de la comida encontremos la más fuerte e indeleble marca de los aprendizajes de la infancia, las lecciones que

1. Mercado ambulante.

2. Natural de Manabí, región del Pacífico ecuatoriano.

3. En el Distrito Federal solo se consume el plátano maduro y más a la manera de postre, el uso del plátano verde es casi inexistente. Existe una cocina afro-mestiza en las zonas de Veracruz y Guerrero en la que la presencia de la yuca, el ñame y el plátano verde está presente en la mayoría de las preparaciones. Sin embargo, la tercera raíz (lo negro) es un tema de reciente interés académico.

más permanecen en el tiempo pese al colapso del mundo que las generó, y que más perdurablemente sostienen la nostalgia. El universo perdido es, después de todo, el universo materno, el mundo de los gustos primordiales y la comida básica, de las relaciones arquetípicas y de la bondad cultural arquetípica, en la que el placer recibido es parte integral de todos los placeres (Mintz, 2003).

Amin Malaouf, en su libro *Identidades asesinas* (1991), explica que las personas fronterizas son aquellas atravesadas por fisuras étnicas, religiosas, políticas o de otro tipo. Hombres y mujeres a quienes se desarraiga, se les niega la pertinencia y se les atribuye una identidad esencial e inamovible. Las personas fronterizas suelen serlo por circunstancias ajenas a su voluntad, pero Malaouf asegura que tienen vocación de ser enlaces, puentes, mediadores entre diversas comunidades y culturas, esto les permite socavar la idea de una sola identidad genérica e instaurar identidades compuestas. Quizá la imagen de personas fronterizas sea más adecuada que el concepto de *transculturación* que usa Germán Patiño en su libro. El problema con la transculturación es que nos sirve para todo, pero explica poco, pues aboga por una unidad cultural que tiende en muchas ocasiones a invisibilizar las profundas fracturas de las culturas nacionales. El estudio de la historia de la cultura alimentaria en relación con la construcción de los nacionalismos en América Latina nos deja ver de qué manera se edifica un sentido de comunidad nacional, que excluye a las minorías étnicas y sociales, como bien lo explica Patiño en *Fogón de negros*, análisis al que poco contribuye el concepto de *transculturación*.

Explorar al otro/a culinario nos brinda nuevas perspectivas sobre el papel del género, la clase, la geografía y la raza en la construcción de los Estados-nación. Si somos lo que comemos, entonces hay que indagar cómo las mujeres y hombres de las clases populares tuvieron incidencia en las ideologías nacionalistas a través de la cocina. Las mujeres negras convertían lo que cocinaban en un arte sofisticado que no pasaba por ingredientes costosos ni presentaciones elaboradas. Sin embargo, el fogón de las negras le producía a la elite un sentimiento ambivalente que iba de la nostalgia a la repulsión aristocrática. Estudiar las cocinas nacionales nos ayuda a vislumbrar la importancia de las mujeres y de la cultura doméstica en la formación de las identidades nacionales, así como revisar críticamente el discurso de la cocina como espacio de opresión femenina, si bien el discurso patriarcal ha establecido que ese es nuestro entorno natural; la victimización y pauperización del oficio

femenino no nos permite acercarnos a las estrategias de resistencia que generaron miles de mujeres ante el poder de los otros y otras, y sigue siendo en gran medida un espacio velado, al cual solo accedemos por fragmentos de historias personales, la recreación del cine o una representación literaria que excede los usos románticos.

La actividad alimentaria y el ejercicio de la cocina no están reservados a las mujeres, es cierto que el trabajo doméstico y los relatos femeninos no tienen la misma valoración que el trabajo masculino, pero no podemos negar la participación masculina en aspectos concretos y en la realización de ciertas comidas. En el pasaje de la caza del tigre de la novela *María*, Germán Patiño nos ofrece un interesante acercamiento a la actividad coquinaria como oficio masculino. Pero no la de las escuelas gastronómicas ni la de chefs famosos, él se remite a la cocina popular. La cocina de lo crudo sería masculina, que viene a ser el espacio público. Lo cocido y los espacios cerrados lo femenino. Habría que explorar con detenimiento estas relaciones que propone Patiño, pues se enmarcan en las dicotomías entre público/privado, cultura/naturaleza, basadas en una diferenciación genérico-sexual que ha sido fuertemente criticada desde las ciencias sociales y la epistemología feminista.

La cocina: utopía de nuestra América

La cocina hace parte de la cultura alimentaria, está más allá de ser el espacio donde los alimentos se transforman en comida: constituye una seña de identidad, en tanto abarca todo un entramado simbólico y su articulación con el resto de la cultura. Para Sumito Estévez, es el “lugar para construir polis, para hacer política”. Vista desde esa perspectiva, podemos pensar en la cocina como una heterotopía de la resistencia, el lugar de crisis y desplazamiento que “impugna lo real” y es fuente inagotable de la imaginación, creatividad y fantasía. Es una heterotopía abierta: “Uno cree acceder a lo más simple, a lo que está más fácilmente a disposición, siendo que en realidad se está en el corazón del misterio” (Foucault, 2008).

Foucault considera a la heterotopía como contraria a la utopía, podríamos pensar que son complementarias, porque la cocina sería, entonces, una heterotopía de la utopía en nuestra América. El espacio donde el cuerpo (especialmente el femenino) se hace topía, ya no cuerpo incomprendido ni opaco. La frontera entre lo público y lo privado. La fisura que evidencia la fragmentación del sujeto que se debate entre un “modelo de comensal moderno o ciudadano civilizado a través del ideal *light*, los ideales asépticos, la regulación y el comportamiento en el espacio

a costa de la inscripción de la ley a través de la publicidad en su cuerpo” (Grupo Heterotopías Visuales de Medellín, 2010: s. p.).

La cocina es real, resiste a la “macdonalización” de la cultura. Expresa las contradicciones de la libertad alimenticia: por una parte, plagada de discursos sobre la comida como primera opción consumista, pero, por otra, nos castiga convirtiéndonos en cuerpos paranoicos, culpabilizados ante la imposibilidad de conseguir la esbeltez. Vale cuestionar, también, la analogía entre cocina y gastronomía, el mundo *gourmet* que pretende imponer la moda de una cultura de la distinción, para hacer invisibles las condiciones de producción y distribución de los alimentos en nuestros países.

Compartir el alimento es un hecho que traduce el pertenecer y el reconocerse en las subjetividades que nos atraviesan, pues no solo nos restringimos al acto de comer, sino que también lo proveemos de significaciones y lo asociamos con ejercicios simbólicos específicos. Si bien la gente suele aferrarse a sus costumbres alimenticias, también es cierto que en algunas situaciones donde se juega la diferenciación social y se realiza un constante ejercicio de discriminación, las comunidades generan un proceso de ocultamiento de lo que se come, para que el otro no vea sus limitaciones alimentarias. La comida refleja el estado social, y quizá esto llevó a que indígenas, negros y mestizos menospreciaran los valores autóctonos, para poder “parecer” y encajar en una sociedad excluyente.

En el siglo XIX, en el país vallecaucano, como afirma Germán Patiño, la pobreza no se definía por el hambre, o al menos así se evidencia en *María*. Había autonomía alimentaria porque el alimento no era considerado una mercancía. Hoy la cantidad y calidad de los alimentos constituyen las marcas de la desigualdad. La profusión de canales *gourmet*, *realities* de chefs, apuntan a la calidad de los alimentos, en poca cantidad. En el mundo contemporáneo, el problema no es la falta de alimentos. El asunto es que el sistema ideológico imperante determina qué y quién debe comprar. La canasta básica de las familias está llena de los comestibles más baratos, altamente procesados, todos los que se señalan como nocivos. Es un proceso que convierte las necesidades básicas humanas, alimentarse, en un valor de uso. Hay una fuerte avanzada para demostrar que la dieta tradicional, la triple t (tortilla, tacos y tortas) en el caso mexicano, es la causante de los altos índices de obesidad. La publicidad y los discursos gubernamentales se empeñan en hacernos creer que no es la “macdonalización” del régimen alimentario, son las arepas, la empanadas, la papa, el plátano, la yuca, los mariscos, la carne, el cerdo, el huevo, los que han producido niños con diabetes y bebés obesos.

Fogón de negros es un libro sobre el saber y el sabor. Abre caminos de investigación para quienes nos interesa la historia de la cultura alimentaria colombiana. Como diríamos en el Caribe, me queda la cabeza como un arroz con mango, así que solo hay preguntas: ¿cuáles son las relaciones entre la cocina del Caribe y el Pacífico? ¿De qué manera hace presencia política la cocina del Pacífico en una ciudad como Cali? ¿Cuándo el hambre se convirtió en un asunto de distinción? ¿Qué sistema de producción y explotación está detrás de los discursos sobre la cocina y su publicidad? ¿Hay mayor colonización que la de nuestros cuerpos, la de nuestro alimento y cocina?

GIOBANNA BUENAHORA MOLINA

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cerutti, Horacio (1984). "Itinerarios de la utopía en Nuestra América". En *La utopía de Nuestra América (De varia utópica. Ensayos de utopía III)*. Heredia, Costa Rica: Universidad Nacional.
- De la Cruz, Sor Juana Inés (2004). *Respuesta a Sor Filotea de la Cruz*. México: Fontamara.
- De Silva, C.; Berenbaum, M. y Steiner, B. (2006). *In memory's kitchen. A legacy from the women of Terezín*. Oxford: Rowman & Littlefield.
- El Espectador* (2008, julio 5). "Hambre de libertad: la historia de la comida en la vida de Nelson Mandela, de Anna Trapido".
- Estévez, Sumito (2010, marzo 24). "Una cocina para la tradición errante". Consultado el 24 de junio de 2012 en <http://www.conuqueando.blogspot.com/2010/03/una-cocina-para-la-tradicion-errante.html>.
- Foucault, Michel (2008). "Utopías y heterotopías/el cuerpo utópico". *Revista Fractal*, n° 48, enero-junio.
- Giberti, Eva (1990, marzo 12). "Delgadez, ¿neurosis o distinción?". *Antroposmoderno* [revista en línea]. Consultado en <http://www.antroposmoderno.com/textos/Delgadez.shtml>.
- Grupo Heterotopías Visuales de Medellín. (2010). "La alimentación como un proceso re-creador de las prácticas culturales: publicidad, consumo y distinción en el comensal moderno". Consultado en <http://utopiasyheterotopiasurbanas.blogspot.com/2010/11/relaciones-hombre-animal.html>.
- Leveau, R. y Schnapper, D. (2001). "Ser emigrante en Francia". En *Historia de la vida privada. De la Primera Guerra Mundial a nuestros días*, vol. 5. Madrid: Taurus.
- Lovera, José R. (1991). *Gastronomía caribeña. Historia, recetas y bibliografía*. Caracas: CEGA.
- Maalouf, Amin (1991). *Identidades asesinas*. Madrid: Alianza.
- Mintz, Sidney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ciesas-Conaculta.
- Ortiz, Cruz (1996). "La cocina en la historia, el texto culinario como testimonio cultural". En *Historias vivas: historiografía puertorriqueña contemporánea*. Puerto Rico: Posdata.
- Patño, Germán (2007). *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Pilcher, M. Jeffrey (2001). *Que vivan los tamales. La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Ciesas-Conaculta.
- Szurmuk, Mónica y Mckee, Robert (coords.) (2010). *Diccionario de estudios culturales latinoamericanos*. México: Instituto Mora-Siglo XXI.

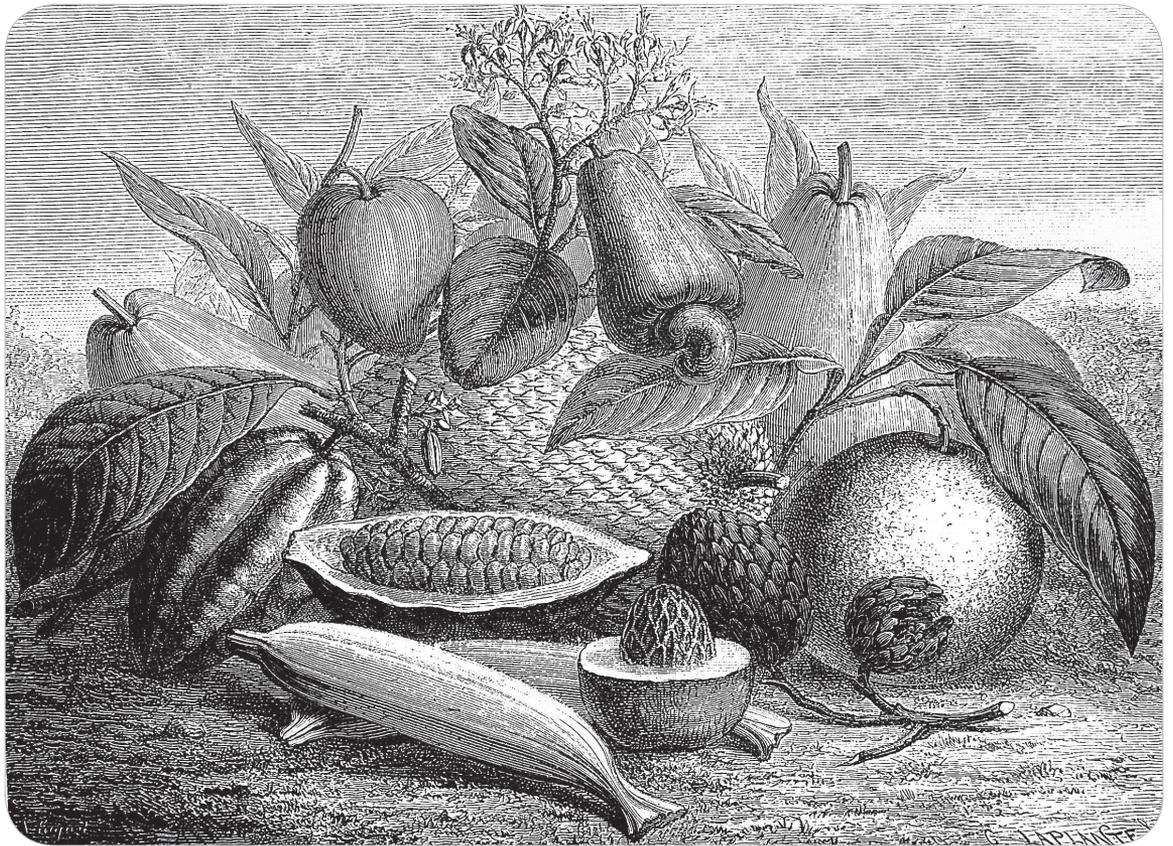
Fogón de negros

Este libro obtuvo el Premio Andrés Bello
«Memoria y pensamiento iberoamericano 2006. Modalidad ensayo»
y el tercer lugar en el Cookbook Awards 2008 (Literatura gastronómica).

Preámbulo: relato de viaje

GRUPO DE FRUTAS

Grabado de A. Faguet, en M. Saffray, *Voyage à la Nouvelle Grenade*
París, 1869



Introducción

ENTRE 1823 Y 1825, un enviado del Gobierno británico, el coronel John P. Hamilton, recorrió las provincias de Colombia, un país recién salido de las guerras de independencia, devastado por las pérdidas y con la economía en ruinas. Pese a ello, tuvo la oportunidad de sorprenderse, de manera particular, en el Gran Cauca, donde fue atendido con gentileza y, en una ocasión, como si se tratara del *Major Lord* de Londres.

Lo que Hamilton comió, las mesas en las que compartió y los olores y sabores que lo fascinaron eran producto de tres siglos de transculturación: un cocido multiétnico en el que se fusionaron la sabiduría culinaria prehispánica, la hispánica y la afrodescendiente para crear una cocina tropical diferenciada, en la que se cruzan aguas y praderas, vientos, veranos ardientes y nieves eternas. Una cocina de la abundancia, tradicional y exótica, llena de combinaciones inesperadas; un festín olvidado que apenas intuimos y que, pese a ello, subyace en el corazón del modo de ser latinoamericano en aquellas regiones de gran diversidad ambiental donde se impuso la esclavitud.

En Popayán, entre los múltiples agasajos, en alguno de los cuales se sirvieron vinos españoles añejos de cuarenta años, que el atildado inglés no pudo degustar por encontrarlos “demasiado dulces y empalagosos” (Hamilton, 1993: 232), fue sorprendido en dos ocasiones, a las que dedica especial atención en sus memorias. La primera, en la casa cural, donde recuerda:

El festín estuvo a la altura de la generosidad del obispo [...], se sirvió pescado y frutas que antes no había visto y todas estas viandas exquisitas recibían el copioso riego del añejo de Málaga, así como de otros vinos españoles (Hamilton, 1993: 255).

Con alguna sopa, que no menciona, debió comenzar este banquete. O tal vez con unas porciones de fufú, que, referenciado en *María*, de Jorge Isaacs (1989: 311), era una masa de plátano verde cocido ligada con caldo sustancioso, quizá un concentrado de los jugos de los pescados que se sirvieron como plato principal.¹ El generoso de Málaga, si hemos de creerle a Dumas, debía de haber sido hecho por confiteros, y recordaría más a un moscatel, tal vez no tan dulce como aquellos añejos que le resultaron empalagosos al coronel Hamilton, puesto que en esta ocasión no se quejó. Dionisio Pérez, en *Guía del buen comer español* (1929: 63), nos confirma esta apreciación al sugerir que los antiguos vinos malagueños procedían de uvas pasas.

¿Pescado con frutas? Con frutas que “antes no había visto”, es decir, frutas tropicales, lo que parece un condumio de contemporáneas cocinas de autor o de antiguas cenas orientales, pero servido en la más tradicional de las mesas caucanas, la del obispo, en la más tradicional de las ciudades neogranadinas, Popayán, y en 1823. Parece que no era nada extraño, pues, como se verá luego, en una casa cualquiera, en los campos vallecaucanos, la comida giró alrededor de un plato de carne con frutas. Y más atrás, casi un siglo antes, un cura dominico de buen yantar había sido sorprendido con una combinación de mariscos y ensalada de papaya verde.² Para míster Hamilton, parco en elogios, aquello fueron “viandas exquisitas”.

No recuperado aún de la delicada mesa, en un acontecimiento singular, él y su asistente resultaron invitados por las monjas del convento del Carmen, que se esmeraron en preparados de mesa, y les sirvieron, como joya de su fogón, una sopa de tortuga que, luego se sabría, fue elaborada por una novicia negra de

1. Es parte del festín olvidado. La *bala tumaqueña*, hecha de guineo verde cocido y salado al gusto, vuelto puré y mezclado en una base de achiote diluido en abundante mantequilla, con un recuerdo de ajo machacado, tal vez brinde una idea. Existe también una variante compuesta, llamada *bala marinera*, en la que se cubre una capa de esta masa con camarón rápidamente sancochado en salsa cremosa de hogao con leche de coco y algo de pique, y se tapa con otra capa del fufú, para formar cuadrados de bello color que se sirven como entrada. Recuerda, por su aspecto, a la *causa limeña*, aunque sea completamente diferente en sabor y procedencia. El fufú de que habla Isaacs en *María* cambia la mantequilla por el “caldo sustancioso”, que podía ser de carne o pescado, según lo que viniera como plato central. José Rafael Lovera (1991: 55) lo denomina *fu-fú*, y lo reconoce como preparación propia del África occidental y origen de la *cafunga*, que es un plato habitual de la población negra de Barlovento en Venezuela.

2. Se trata del fray Juan de Santa Gertrudis, que lo cuenta en su libro *Maravillas de la naturaleza* (1970: 221).

“bellísima voz para el canto”. El serio inglés perdió la compostura y confesó, sin arrepentimiento, que se tomó tres platos de aquella “exquisitez” (Hamilton, 1993: 260). El secretario del coronel, un hombre joven cuyo nombre no viene al caso, sufrió efectos impensados con la sopa y se escabulló en un descuido de la superiora, que más tarde lo encontró, en sitio prohibido y en animada tertulia, con una atractiva novicia. Míster Hamilton presentó avergonzadas excusas y escribió severas reflexiones sobre las debilidades de carácter de la nueva juventud británica.

Hasta hacía algún tiempo, otros jóvenes criollos, que en ese momento frisaban los ochenta años, rendían testimonio de la permanencia de esta delicadeza de la cocina caucana, con origen en los ríos del valle geográfico del río Cauca. Una de las razones por las que resultaba inolvidable la vaquería para llevar lotes de reses desde Florida hasta Palmira, en buena montura y perrero en mano, era la parada rutinaria en un caserío a orillas del río Bolo, después de Pradera, donde las cocineras negras estaban listas para servir olorosas cazuelas de sopa de tortuga a los vaqueros, acompañadas de tostadas de plátano y arroz blanco, que se pasaban con un quemante tintero de aguardiente, a veces destilado por allí cerca, en los alambiques clandestinos que siempre han existido desde la llegada de la caña de azúcar al valle caucano en el siglo XVI.¹ Sobre los efectos de la estimulante sopa en el temperamento de esos otros jóvenes de la década de los cuarenta nada se dirá, el mulataje regado por aquellos lares resulta mejor documento.

Pero ¿pescado y tortuga como platos principales en la Popayán de comienzos del siglo XIX? ¿Por qué si, como el mismo Hamilton lo anotó, el Cauca y sus afluentes en el valle de Pubenza eran pobres en pesquerías, debido a la acidez del agua de ríos como el Vinagre y a las fuentes sulfurosas que destilaban hacia los cursos de agua? Por dos razones: porque se trataba de platos para ocasiones especiales y porque allí cerca, más al norte, en el valle geográfico, el Cauca y sus afluentes se convertían en un emporio de riqueza pesquera y anfibia que hoy difícilmente imaginamos.

1. Esta tortuga de agua dulce, conocida popularmente como *bache*, de cuya abundancia en ríos, ciénagas y pantanos existen innumerables referencias, se encuentra casi extinta, no por la excesiva captura de los campesinos, sino por la contaminación de los afluentes del río Cauca, en virtud del desarrollo agroindustrial, y por las labores de desecación de ciénagas y pantanos. Por fortuna, en fecha reciente, la Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca (CVC) ha iniciado un repoblamiento de la especie en sitios como el humedal La Humareda, en cercanías del municipio de Bolívar. La zootecnia es la perspectiva necesaria para que esta tradicional sopa vuelva a formar parte de nuestra mesa.

Lo primero, porque la intención del obispo y de la madre superiora era servirle al enviado de su majestad algo especial, aquello que ellos mismos consideraban propio de ocasiones singulares. Una tara cultural que aún nos ronda. Cierta complejidad de inferioridad y la idea de que lo extraño, ojalá europeo, es mejor que todo lo demás y, sobre todo, superior a lo propio, resultan características relevantes del universo cultural latinoamericano, en especial entre las clases altas.

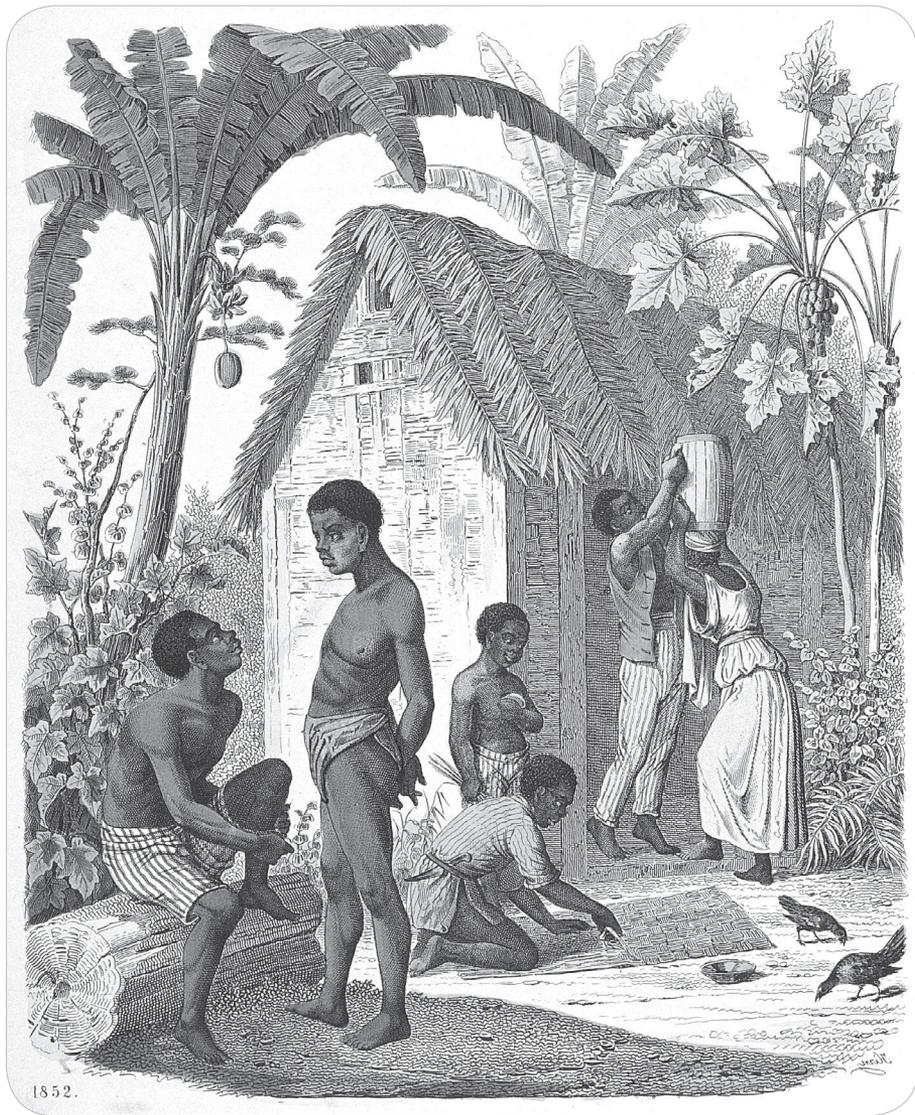
Igual lo habrían sorprendido con el delicioso tamal de pipián, o con sopa de carantanta, o con una carne desmechada compuesta a la criolla, todo esto regado con uchuyaco o ají de maní y, desde luego, en compañía de las innumerables frutas, entre las que destacaba, y sigue destacando, la chirimoya.¹ Pero, al igual que la natilla o los buñuelos que referencia Isaacs en su novela, este otro menú era demasiado popular, por así decirlo, demasiado de la mesa de todos los días. Se requería de lo que no estuviera al alcance de todos, que hablara de la capacidad adquisitiva de los dueños de casa, de sus influencias –notables en el caso del obispo– y del esfuerzo para agasajar al importante huésped sirviéndole aquello que estuviese fuera de lo común. De allí, por ejemplo, los añejos de Málaga, que se los habrían podido ahorrar, cambiándolos por un fresco masato de chontaduro –el mejor de todos, según fray Juan de Santa Gertrudis– o por un sorbete helado de guanábana.² Como escribió don Francisco de Quevedo y Villegas: “No el pescado que comes, mas la fama, / lo caro y lo remoto es lopreciado” (citado en Patiño, 1979: 44).

Lo segundo, porque de todas maneras tenían a mano el pescado y las tortugas que les brindaba el valle geográfico del río Cauca. La verdad es que estos platos de pescado y anfibios eran hechura de las negras vallecaucanas antes que de las ñapangas pubenences. Y no podían ser del Pacífico, porque los caminos a Guapi y Timbiquí requerían de largas jornadas que hacían imposible el arribo de la pesca en condiciones de frescura. La élite de Popayán, que estaba dispuesta a impresionar al embajador británico, tenía tradición de buena mesa y sabía que un plato espléndido de pescado se sustentaba en la condición inapelable de que fuera pesca del día. Aún hoy, pese a todos los avances en la refrigeración y conservación de los alimentos, esa vieja verdad mantiene su vigencia.

1. Hamilton cita a Humboldt: “Valdría la pena hacer el viaje a Popayán, tan solo para darse el placer de comer chirimoyas” (1993: 234-235). Para el inglés, esta fruta es “de un gusto exquisito, parecido a una mezcla que se hiciese de fresas, crema y azúcar”.

2. Hamilton anota: “ Los indios traen también de las estribaciones del Puracé abundantes cargamentos de nieve [...] se ven por las calles vendedores de helados” (1993).

ESCLAVOS
BRASILEÑOS
Grabado
1852



1852.

Entender el asunto nos lleva a un pasado más remoto, a los comienzos de nuestro peculiar proceso de mestizaje.¹ La fecha exacta: el día de san Miguel de 1540, es decir, el 29 de septiembre. Esa mañana se embarcaron en Vijes, en quince balsas de guadua (o *cañas gordas*, como las llamaban los españoles), Jorge Robledo y su tropa, unos cuantos esclavos negros e indios de servicio, e iniciaron la primera navegación documentada del río Cauca. Fue una verdadera expedición de descubrimiento que duró quince días y que terminó con un estrepitoso naufragio en los rápidos que quedan más allá de Sopinga, hoy en cercanías de La Virginia, en el actual departamento de Risaralda. Se conserva la crónica de esta expedición, que es una de las más coloridas de la Conquista, hecha por el escribano Juan Bautista Sardella.²

Para nuestro interés, diré que los españoles sufrieron, sobre todo, por hambre. No llevaban provisiones suficientes; y para los afrodescendientes que los acompañaban ese mundo era igual de desconocido; y los indios de servicio, o eran de los yanacunas traídos por Belalcázar, por lo que también se encontraban en terreno ignoto, o estaban a la espera de que blancos y negros desfallecieran para huir monte adentro. Cazar en la espesura de los enormes guaduales que cubrían las dos riberas del Cauca era ciencia exacta en la que fracasaron; los peces del Cauca no caían con facilidad en anzuelos; las tortugas se aparecían por épocas y casi siempre de noche; y las guaguas o agutíes eran anfibios escurridizos que hacían sudar a cazadores experimentados.

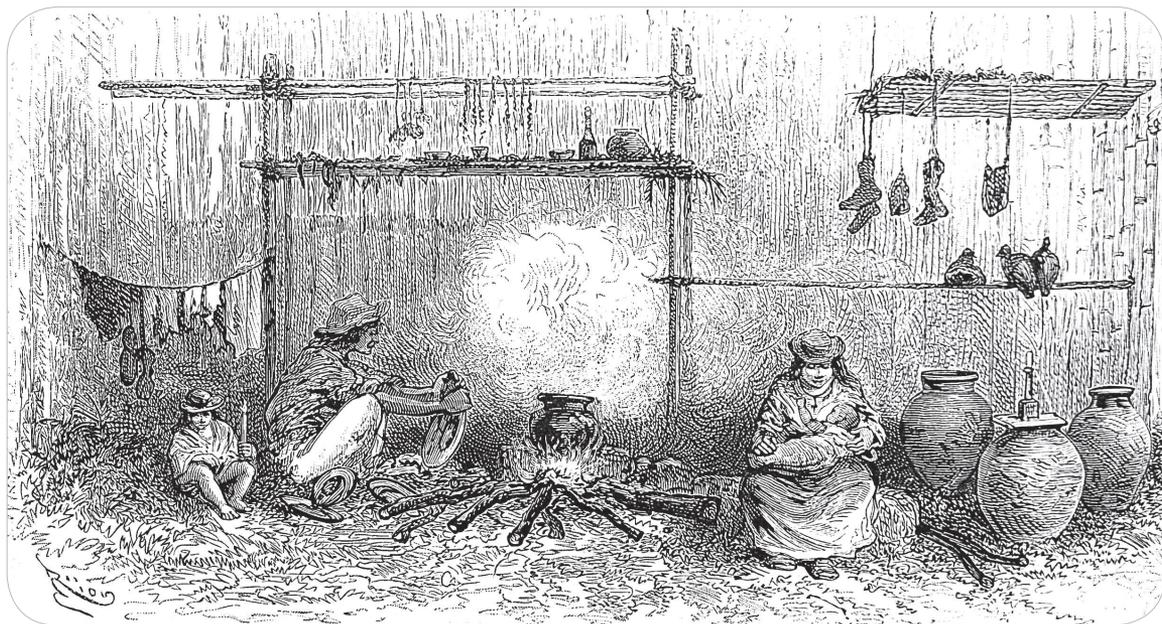
Por fortuna, tras varios días de padecimientos se encontraron con unos nativos que “vinieron con comida de maíz, yuca y pescado, de que había mucha falta”, según lo narra Sardella. Allí está la base de la alimentación en el valle caucano, no solo en ese momento, sino, al menos, durante el primer siglo de colonización. Es cierto que pronto llegarán el plátano, conocido por los africanos, y el arroz –asiático, pero también cultivado y, sobre todo, beneficiado por africanos–, que serán esenciales en la dieta, sobre todo en las regiones donde abundarán los esclavos. Pero “maíz, yuca y pescado” constituirán un trípode esencial del que se derivará la cocina tradicional en esa región del Gran Cauca.³

1. En el caso vallecaucano toma la forma, sobre todo, de mulataje (Patiño, 2004).

2. *Relación del descubrimiento de las provincias de Antioquia por Jorge Robledo*, citado en Patiño (1992).

3. Una de las razones fue el difícil proceso de colonización en el valle caucano, lo que dificultó la aclimatación de la ganadería. A diferencia de lo sucedido en el valle de Pubenza y en el altiplano nariñense, las comunidades indígenas del área combatieron tenazmente, casi hasta su extinción, y los sobrevivientes escogieron la huida hacia las selvas del Pacífico antes que el sometimiento a los encomenderos españoles. Las guerras, traslados de fundaciones, batallas

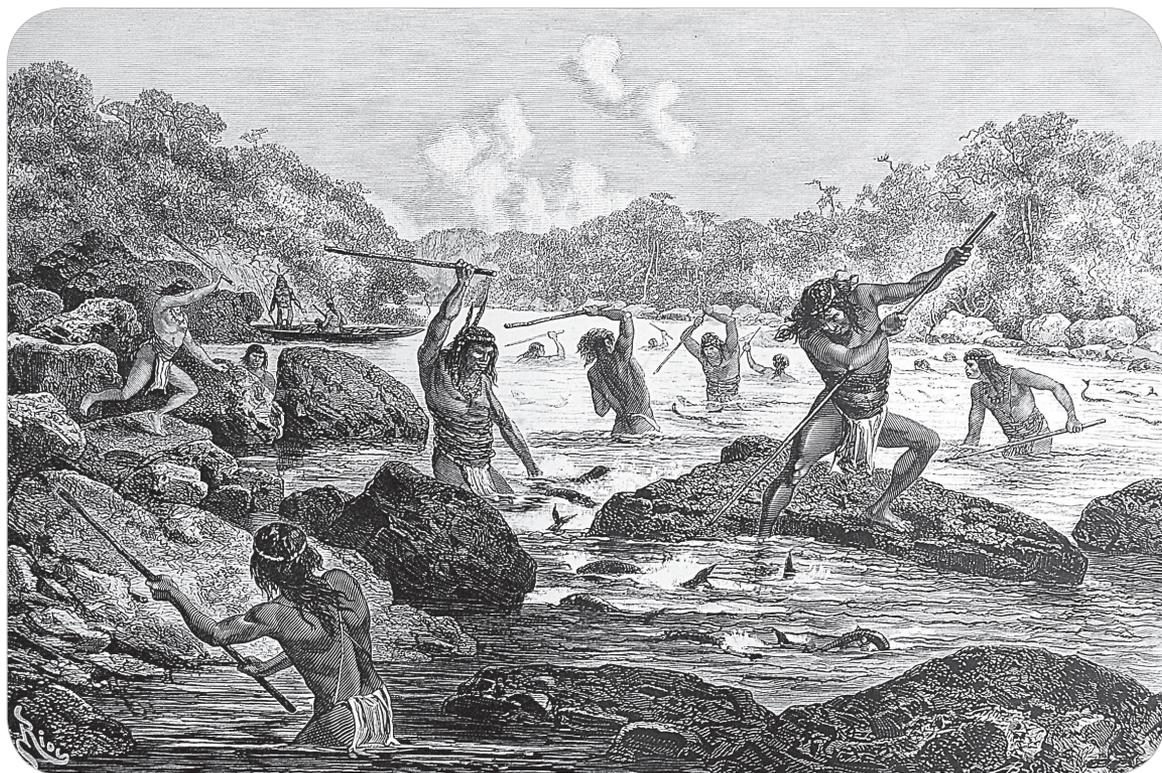
LA COCINA DEL ALTO DE CUEVITAS
Grabado de Riou, en Édouard André, *L'Amérique équinoxiale (Colombie-Équateur-Pérou)*
Paris, 1875-1876



ARMADOS CON PALOS, CORREMOS ENTRE LAS ROCAS Y RECOGEMOS LOS “COUMAROUS”

Grabado de Riou, en Édouard André, *L'Amérique équinoxiale (Colombie-Équateur-Pérou)*

Paris, 1875-1876



La pesca era de tal abundancia que sobrepasaba las necesidades alimentarias. Los nativos que socorrieron al grupo de Jorge Robledo eran, de acuerdo con Cieza de León, los “indios gorriones” (1971: 112-113), así llamados,

Porque cuando poblaron en el valle la ciudad de Cali nombraban al pescado gorrón [...] venían cargados del diciendo “gorrón, gorrón” [...]. Estos indios están apartados del valle y el río grande (Cauca) a dos y a tres leguas y a cuatro, y a sus tiempos abajan a pescar a las lagunas y al río grande dicho, donde vuelven con gran cantidad de pescado [...] matan infinidad de pescado muy sabroso, que dan a los caminantes y contratan con ello en las ciudades de Cartago y Cali y otras partes [...] tienen grandes depósitos dello seco para vender y grandes cántaros de mucha cantidad de manteca que del pescado sacan [...]. Es muy fértil de maíz y de otras cosas esta provincia de los gorriones.

Pescado fresco, muy sabroso, grandes depósitos de pescado seco, grandes cántaros de manteca de pescado... Allí está la proteína principal de la alimentación y la fuente de la cocina tradicional vallecaucana. También la grasa para que las esclavas africanas hagan sus frituras. Y, claro, la base de los cocidos españoles.

Nuestra cocina regional, creada al fuego lento de varios siglos de mulataje, estaba plenamente configurada antes del fin del periodo colonial. Y en ella estará presente, siempre, entre muchas otras cosas, la riqueza piscícola y anfibia de valle geográfico del río Cauca, para no mencionar la del litoral Pacífico, tan cercano a Cali y de contacto estrecho desde 1539. Algunos testimonios (Patiño, 1983: 514, 519, 522, 539), recogidos poco antes del comienzo de las guerras de independencia (1808, 1809), nos recuerdan buena parte del festín olvidado.

Don Cayetano Núñez, alcalde pedáneo de Riofrío, nos dice que los vecinos, entre otras actividades, se dedican “a la pesquería, pues en el río Grande hay bocachico, jetudo, barbudo y sabaletas, cuyas pesquerías las hacen con anzuelos, atarrayas y arpones”. Don Pedro José de Soto, a cargo de Yunde, en la vía que hoy comunica a Cali con Candelaria, nos informa de “la pesca de peces medianos que producen las ciénagas que forma el río Cauca: el nombre de este pez por lo común es *bocachico*, que lo cogen con redes o atarrayas”. Don Pedro José Guerrero, desde Jamundí, anota que “del citado río Jamundí, en que abunda el pez, el más exquisito,

y reducciones duraron cerca de un siglo (Valencia A., 1987). Hasta bien entrado el siglo XVII, todavía se continuaba en aquellas faenas, más propias de la conquista.

cual es el barbudo, sábalo, sardinata, jetudo, rayado, sabaleta, con el ordinario que llaman *bocachico*,¹ se coge en su parte alta el negro, delicadísimo por su gusto”. Y don Luis de Vergara, procurador de Cali, reporta que

La pesca, en las lagunas del Cauca, con atarrayas y redes, es tanta en sus respectivos tiempos que sacan a centenares lo que llaman *bocachicos*, pescado ordinario que mantiene mucha gente pobre, y el veringo, especie de águilas sin escamas, el bagre, el barbudo, la sardinata, el sábalo, que son de aprecio [...] son comunes la lancha [chigüiro], nutria, guagua, tortuga, iguana, especies todas de animales anfibios.

Baste con estos testimonios, que se repiten con pocas variantes a todo lo largo del territorio hasta llegar a Cartago. Era tal la abundancia que el médico Evaristo García (1994: 132-133), a comienzos del siglo XX, se quejaba de la pereza del mulataje vallecaucano, pues bastaba cortar un racimo de plátano, que se daba silvestre, y echar la atarraya y ya estaba resuelto el día de la familia, y sobraba para convidar. Luego a destilar aguardiente en el alambique oculto entre los guaduales. De allí tanta fiesta, de allí tantos hijos, de allí “tanto pardo alzado”.

Pero, además, estaba el puerto de la Buena Ventura y los ríos que desaguan al Pacífico, que atraían como un imán a los propietarios de haciendas del valle y de Popayán por su riqueza aurífera y porque era el único sitio para realizar actividades de comercio exterior. Por allí llegarán los licores europeos, las conservas, la sal y, a veces, harina de trigo, aceite de oliva y, claro está, la cocina con coco. Desde luego, más pescado de otras variedades, mariscos y crustáceos, y abundante carne de anfibios, entre otras cosas.

1. Se le tenía y aún se le tiene por ordinario. Sin embargo, por su abundancia y su capacidad para producir grasa, es el más probable pez de los gorriones, el que salvó a los españoles en los primeros años de la conquista. También es el que ha permanecido vigente en el sancocho vallecaucano de pescado. Produce delicadezas. Hasta hace pocos años, una señora de Villacolombia (barrio popular de la ciudad de Cali) escogía bocachicos macho de gran tamaño, les separaba los lomos y los ahumaba sobre fuego de tusa de maíz con yerbas que mantenía en secreto, hasta que se cocían en su propia grasa y adquirían un atractivo color tostado. Estos lomititos así presentados son plato de paladar exigente. En la galería de Florida (población del Valle del Cauca) una vieja cocinera negra sacaba las huevas de los bocachicos hembra, las salaba, las remojaba en leche de coco, las amarraba compactadas en hojas de plátano y las cocía hasta que cuajaran. Luego las destapaba y las asaba en horno de leña hasta que doraran y la leche de coco se redujera hasta quedar como crema. Lo llamaba *pan de bocachica* y constituye un paté de extrema finura.

De esos anfibios, aparte de la tortuga de agua dulce, cuya sopa reseñamos, destacará, por lo delicado de su carne, otro animal que también llamará la atención de mister Hamilton. Cuando llegó a Buga, luego de su estadía en Popayán, escribió: “se encuentra en el gran lago cercano a la ciudad la guagua, anfibio de color parduzco con manchas blancas a los lados [...]; la carne de este animal es muy codiciada” (Hamilton, 1993: 312). Lo fue en grado sumo y con justa razón. Es carne poco grasa, de excelente sabor, que puede prepararse en múltiples formas. Fue tan codiciada que los campesinos vallecaucanos se las ingeniaron para criar guaguas en cautiverio, no obstante las dificultades técnicas para mantener encierros de esterilla de guadua en los que circulara agua corriente. Hoy se la consigue, ocasionalmente, en los ríos del Pacífico, y es ocasión muy especial consumirla en un estofado espléndido, en el que la delicada carne se cuece, a fuego suave, en abundante leche de coco.

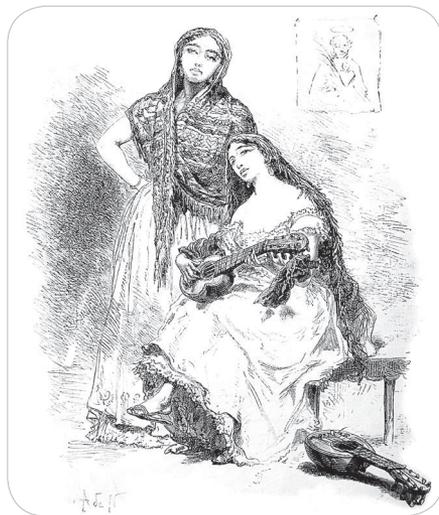
Pese a que el desarrollo agroindustrial y su correlato, el envenenamiento de las aguas, haya extinguido esta abundancia y variedad inimaginables, la tradición permanece entre la gente del pueblo. Las cocineras negras siguen preparando el sancocho de bocachico en las plazas de mercado, lo mismo que el sudado de barbudo o el tapado de bagre. Distintas variedades de pescado frito,¹ preparados en fogones de extramuros, con patacón tostado y lulada fresca, constituyen desayuno apreciado por areneros de Juanchito, estibadores de Cavasa o cotereros de Jamundí. También en las noches, sin lulada, por agotadas parejas de bailarines ataviados con trajes multicolores. Por otras influencias, venidas de la costa ecuatoriana y el nexa con Buenaventura, este gusto ancestral por diversas pescaderías ha encontrado salida en el consumo popular de seviche de camarón, que se expende en todas partes, desde galerías y supermercados hasta carritos de venta ambulante. Sus parientes pobres, el seviche de toyo (tiburón joven) ahumado y el de atún en lata –ambos altamente recomendables– también hacen carrera en el gusto popular.

Así que las “viandas exquisitas” con las que se atendió en 1823 al embajador británico, si bien no eran cosa de todos los días en la hidalga ciudad, sí pertenecían

1. En esto de la fritura, y no solo del pescado, la maestría se la debemos a las descendientes de esclavas. La temperatura del aceite, y saber cuándo una variedad debe apanarse y otra no. Cuándo el apanado consiste en apenas una revolcada en harina o cuándo, por la delicadeza de la carne, requiere de harina y huevos. Incluso ha de pensarse en la harina. En el antiguo valle, donde la de trigo era escasa, se apanaba con arroz remojado y molido, lo que produce una textura más crocante y sutil, a la que debiéramos volver, en algunos casos.

a la cocina cotidiana de los pueblos marcados por el mulataje, situados al norte de la gobernación de Popayán. El consumo cotidiano de diversos pescados era parte integral de la nueva cultura criolla, que se correspondía con la abundancia de recursos naturales.

Pero luego, pocos días después, entre Cali y Palmira, al sentarse a la mesa en la hacienda El Bolo, cuenta: “Se nos sirvió una comida combinada de modo muy curioso: primero la sopa, luego un plato de legumbres, seguido de carne y frutas, las cuales, a su vez, fueron sustituidas por dulces y queso” (Hamilton, 1993: 293). En la tierra de la tortuga, los pescados y la guagua, en vez de ellos, carne de res. De nuevo la combinación que parece de hoy: carne y frutas. Y queso, que requiere de abundante producción lechera. Pero en esa ocasión nada venía de fuera. Para la fecha, el territorio vallecaucano se había convertido en el más grande emporio ganadero que recuerde el país.



ÑAPANGAS

[MUJERES JÓVENES DEL VALLE DEL CAUCA]

Grabado de A. Faguet, en M. Saffray, *Voyage à la Nouvelle Grenade*

París, 1869

Luego llegaron cochinos y vacas

A LOS ESPAÑÓLES QUE poblaron el valle caucano, la nostalgia cultural, la más poderosa, la del gusto, los llevó a gastar fortunas, en un principio, para llevar a sus mesas algún pernil de cerdo o un buen trozo de lomo de res. Cuenta Pedro Cieza de León (1971: 110), en la década de los cuarenta del siglo XVI, que cuando falleció el conquistador Cristóbal de Ayala, en Buga, sus bienes se negociaron a precios muy excesivos,

Porque se vendió una puerca en mil seiscientos pesos, con otro cochino, y se vendían cochinos pequeños a quinientos [...] vi que la misma puerca se comió un día que se hizo un banquete. [...] y Juan Pacheco, conquistador que agora está en España, mercó un cochino en doscientos y veinte y cinco pesos [...] de los vientres de las puercas compraban, antes que naciesen, los lechones a cien pesos y más.

Muy pronto Belalcázar trajo reses del Perú, y cerdos y vacas comenzaron a prosperar en el Gran Cauca, desde Pasto hasta Cartago. En las visitas hechas por un autor anónimo entre 1559 y 1560 (Patiño, 1983: 34, 41) y luego, en 1582, por fray Gerónimo de Escobar, se constata el crecimiento de la población ganadera en toda la región. El primero dice que en Popayán “las casas de los españoles son todas generalmente de tapias y [que] las van cubriendo de tejas. Crían todo género de ganado, vacas, ovejas, cabras, yeguas, y salen los mejores caballos en esta ciudad y en la de Cali que hay en las Indias” (Patiño, 1983: 34). Aquí debe entenderse por ganado, ganado de cerda, es decir, piaras de cerdos. De Cali, a su vez, dice: “tienen los españoles en esta ciudad gran cantidad de ganado, ovejas, cabras, yeguas, vacas y hay gran aparejo para ello” (Patiño, 1983: 41). Los cerdos se criaban a campo

abierto, al pastoreo, en grandes manadas que se conducían a las vegas del Cauca para que se alimentaran de las bellotas que produce el burilico.

Como no era económico criar a los machos, se seleccionaban como reproductores unos pocos, los más robustos y de cepa más resistente, y los otros se sacrificaban entre quince y veinte días después de nacidos para que complementaran la alimentación del festín olvidado. La cría de cerdo fue la más popular, pues estaba al alcance del campesino pobre, del mulato y del esclavo liberto. Existen múltiples testimonios al respecto. Rápidamente esclavos y pobladores aprendieron a asar el lechal de forma sencilla, a la manera del tostón castellano. Una fórmula antigua, como la trae Dionisio Pérez, dará la idea:

Se elige el animalito entre los quince a veinte días de edad. Se le sacrifica y se le sumerge por completo en un caldero de agua hirviente. Limpio y blanco que es un gusto, se le raja por el vientre abriéndolo en canal, desde el hociquillo hasta el rabo inclusive. Se le vacía enteramente y se vuelve a lavar por dentro y por fuera, enjuagándolo bien con un paño de arpillera. Se extiende cual si fuera una piel curtida y se le atraviesa en toda su longitud, y de modo que no se cierre, con la lanza del asador. Con un hisopo, mojado en salmuera sencilla, hecha con agua y sal, se le unta y se le humedece bien por todas partes y se pone al fuego de brasa de leña, dándole vueltas de continuo. A cada vuelta, con un cortezón de buen tocino, se va frotando y después mojándole con la salmuera hasta que la piel forme ampollas y adquiera un color de avellana. Hora y media basta para la operación. El tocino es preferible a la manteca porque esta reblandece lo que se tuesta, mientras que aquel lo pone crujiente (1929: 270-271).

Cocina tradicional, simple y exquisita. Esta delicadeza la consumieron los invitados al banquete de boda de doña Inés de Lara, en la hacienda Cañasgordas, como lo cuenta Eustaquio Palacios en *El alférez real* (2003: 194). También una marrana enorme, rellena, entre muchas cosas más, pero eso ya lo contó Eugenio Barney (2004: 107) en su imprescindible ensayo sobre la cocina vallecaucana. Aquí interesa mostrar la abundancia de la mesa tradicional, llena de sutilezas que hemos perdido. Este tostón no fue plato aristocrático, sino uso común de todos, ricos y pobres, como la sopa de tortuga o los pescados y carnes con frutas.

Algo más estaba pasando. El clima, la fertilidad de los suelos en las vegas del Cauca, la variedad de gramíneas y leguminosas y las amplias praderas del valle geográfico multiplicaron de manera abrumadora las cabezas de ganado, hasta tal punto

UNA HACIENDA EN TIERRA CALIENTE
Grabado de Bayard, en M. Saffray, *Voyage à la Nouvelle Grenade*
París, 1869



LOS CERDOS TRABADOS, CERCA DE POPAYÁN
Grabado de Valette, en Édouard André, *L'Amérique équinoxiale (Colombie-Équateur-Pérou)*
Paris, 1875-1876



que, a comienzos del siglo XVIII, ya existían grandes propietarios de ganaderías a todo lo largo del valle caucano. En la visita de Manuel de Abastas y Francisco Javier Torijano (Patiño, 1983: 373-392), hecha en 1721, se reporta cómo, entre muchos casos más, en la hacienda de Gregorio de Zúñiga, en Domingullo, pastaban 1.000 reses, lo mismo que en la de Francisco de Arboleda, en Quilichao, y otras 1.200 en Japio, propiedad de la Compañía de Jesús. El mayor propietario, con un censo de 17.000 cabezas, localizadas en la hacienda Las Ánimas, era el maestro de campo Nicolás de Caicedo, entre Cartago y Buga. Pero también hubo otros como Domingo Cobo, que tenía en Bugalagrande 8.565 cabezas; Francisco Olano, en Los Chancos, con 4.000; y Salvador de Caicedo, en el ejido de Cali, con más de 3.000. Centenares de propietarios poseían más de cien cabezas, y grandes manadas de ganado cimarrón pastaban en el norte del valle y en otras fronteras. De acuerdo con John P. Hamilton, antes de las guerras de independencia, el valle del río Cauca sostenía 1 millón de cabezas de ganado, y enormes vaquerías arriaban reses para surtir los mercados de Antioquia, Santa Fe, Popayán y, aun, Quito.

De allí la cotidiana y abundante presencia de carne y leche y sus derivados en las mesas vallecaucanas. Se preparaba de multitud de maneras: fresca, salada y seca al sol; salada y ahumada; combinada con frutas, como la probó Hamilton; en sancocho, desmechada y conservada en hogao; asada a la brasa en compañía de pintones; molida y adobada; sudada con papas y yuca; ahumada y luego frita; en torta al horno de leña o en albóndigas; en guisado, “muy tierno y superior al que preparan en Nueva York”, como lo comprobó Isaac Holton (1981: 144) en 1852; y en bistecs a la criolla y a caballo; para no hablar de hígado, lengua y sobrebarriga, mondongos, manos de res, chocozuelas, rabos con ají picante, rellenos de empanadas y pasteles de yuca; y tantas formas más que sería de no acabar.

A la variedad de preparaciones de la carne de res –recuérdese que también tenemos peces, anfibios y marranos, para no mentar otras de las que nada se ha dicho– se le agregará la leche, que enriquecerá la cocina del valle en múltiples formas. De madrugada en el corral, se ordeñará –ojalá de vaca con ternero grande– directamente sobre un vaso en el que se habrá puesto panela rallada con jugo de limón, para obtener la boruga, especie de kumis tibio que se deberá tomar de inmediato, antes de que el suero se libere. Algunos ordeñadores le agregarán al fondo agridulce un chorrito de aguardiente; y algunos patrones, un hilo de brandy. Era buena manera de comenzar el día.

Pese a que la leche se consumirá con todas las comidas (acompañando un maduro asado –en especial la leche *postrera*, espumosa, ordeñada de vacas próximas a destetar y conservada en el fresco de las alacenas–; o batida con chocolate; o como parte de

masas para tortas, panes y envueltos, cuando no para manjar blanco y arroz con leche), sobraré tanta que será necesario conservarla en forma de mantequilla y quesos, de los que se harán tantas variedades cuantas permita el clima: cuajada, queso fresco (llamado *campesino*), requesón, queso cremoso para untar –se hacía incluso un queso crema con leche calostro para darles a los niños–, el queso de piedra de que habla Jorge Isaacs, un queso elástico obtenido de cocinar el cuajo en suero, etc. Acompañará arepas, panes, mil frituras, conservas; se adobará con cebollas, ajo, pimienta, yerbas y otros condimentos; se hermanará con dulces; y encontrará la combinación ideal en el postre más simple y perfecto de la mesa vallecaucana: la cuajada fresca con miel caliente de caña, o cuajada con melao. No podía ser distinto, era la tierra del ganado y de la caña de azúcar.¹

De allí que la combinación de carne con frutas y el cierre de la comida con dulces y queso, que llamó la atención de míster Hamilton en la hacienda El Bolo, no fueran, en realidad, nada especial, sino el yantar de todos los días en las casas del valle geográfico, tanto en las pudientes como en las humildes. Isaacs, en *María*, describe uno de estos almuerzos cotidianos:

Sea dicha la verdad: en el almuerzo no hubo grandezas; pero se conocía que la madre y las hermanas de Emigdio entendían en eso de disponerlo. La sopa de tortilla aromatizada con yerbas frescas de la huerta; el frito de plátanos, carne desmenuzada y rosas de harina de maíz; el excelente chocolate de la tierra; el queso de piedra; el pan de leche y el agua servida en antiguos y grandes jarros (1989).

En otra ocasión, le preparan a Efraín un fiambre provisto de “blancas y moradas masas de choclo, queso fresco y carne asada” y, días después, admira a una mulata “asando pintones y quesillos, friendo buñuelos, dorando pandebono y dando temple a la jalea”. Como se nota, carne, leche y queso van de la mano. Pero también otras cosas, de las que será necesario hablar.

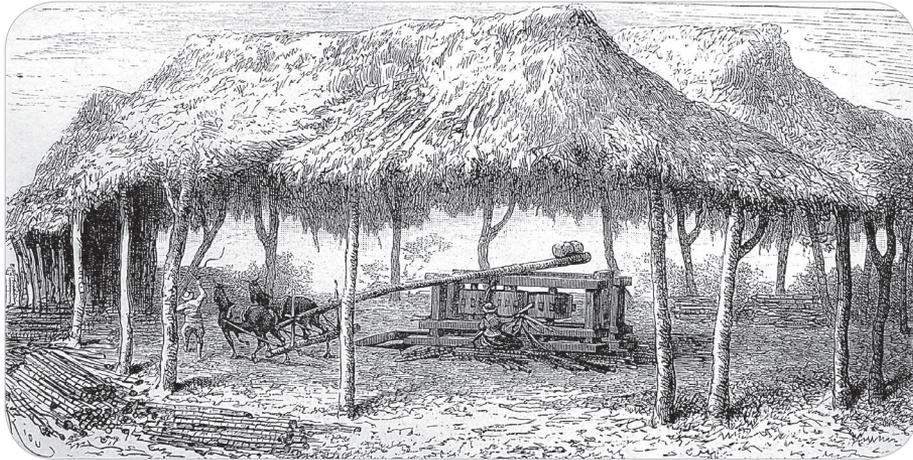
1. Como una curiosidad, se reseña una torta de queso que se preparaba en una hacienda en cercanías de Florida (población del Valle del Cauca), en la década de los cincuenta, y que, según la vieja cocinera, era receta de familia, que venía de atrás. Se hacía una masa de harina de trigo, que se rellenaba con una mezcla de queso fresco, azúcar y huevos enteros, y se perfumaba con hojas de hierbabuena. Se asaba en horno de leña. Era golosina deliciosa que esparcía su aroma y se acostumbraba en Semana Santa. Dionisio Pérez (1929: 316), en su muy útil *Guía del buen comer español*, hace referencia a una tarta similar, en la vieja gastronomía de las islas Baleares y Canarias, que presenta antiquísimas influencias arábigas, africanas y americanas. Mucho de la cocina canaria se integró con facilidad a nuestra mesa.

Cosas de aquí y de otras partes

HABRÁ QUE VOLVER A 1540 y recordar aquella comida de maíz, yuca y pescado “de que había mucha falta”. En aquella expedición, los españoles también encontraron “alguna comida de choclo, que es maíz tierno, e melones de la tierra, e ahuyamas, e yucas, e batatas, que son una raíces de buen sabor”. Hallaron miel de abejas en abundancia por todas partes. En Timaná, que formaba parte del Gran Cauca, descubrieron maní silvestre, lo cultivaron y montaron una industria de turrones hechos con miel y maní con el que comerciaron en diversos sitios de la región (Patiño, 1983: 295). Descubrieron vainilla silvestre, pero ni ellos ni los aborígenes sabían beneficiarla (aprenderán de los aztecas, vía misioneros y colonizadores españoles). El aguacate los acompañaba a donde quiera que acudían, con especial notoriedad en el valle caucano. El cacao, que tampoco sabían consumir foráneos o nativos, también lo registraron por estos lares,¹ así como frutas, en cantidades y variedades alarmantes: caitos, piñas, cocos, nísperos, guanábanas, chirimoyas, badeas (melones de la tierra), membrillos (fruto de pacó), pixivae o chontaduros, guayabas, guamas, granadillas, moras, ciruelas y muchas más “que por no saber su nombre no se ponen”, como escribían con gracia.

Trajeron lo suyo. El trigo se dio bien en Pasto, donde había un molino, en fecha tan temprana como 1542, hasta el punto de que Cieza de León señala: “Ya en aquella villa no se come pan de maíz, por la abundancia que tienen de trigo” (1971: 141). También se dio en los alrededores de Popayán. Y la caña de azúcar encontró en el valle caucano un medio privilegiado para prosperar. Muy pronto, en 1548,

1. Y se aprenderá a prepararlo de manera singular, que ya no se usa: se cocina el chocolate amargo en guarapo de caña fresco. El resultado es magnífico en sabor y textura.



TRAPICHE O
MOLINO
DE AZÚCAR
Y COCCIÓN DEL
AZÚCAR EN
PANCHE



Grabados de Riou,
en Édouard André,
L'Amérique équinoxiale
(Colombie-Équateur-
Pérou)
Paris, 1875-1876

VENDEDOR DE CAÑAS EN CARTAGO

Grabado de A. de Neuville, en M. Saffray, *Voyage à la Nouvelle Grenade*

París, 1869



Andrés Cobo y su hermano ya exportaban azúcar a Panamá, desde sus ingenios ubicados en Amaime. Trajeron sus propias frutas, en especial cítricos, que proliferaron en la región. Vides y olivos no, pues su siembra estaba prohibida por la Corona, aunque se registran plantaciones clandestinas. Y, lo que tendría gran impacto, plátano y arroz.

De hecho, a comienzos de la década de 1540, las bases del mestizaje culinario en Cali estaban echadas. Así lo registra Cieza de León:

En aquestas vegas tienen los españoles sus estancias o granjas, donde están sus criados. Junto a estas estancias pasan muchas acequias y muy hermosas, con que riegan sus sementeras [...] hay puestos muchos naranjos, limas, limones, granados, grandes platanales y mayores cañaverales de cañas dulces [...] hay piñas, guayabas, guabas y guanábanas, paltas y unas uvillas que tienen una cáscara por encima, que son sabrosas [...], caimitos, ciruelas [...] melones de España y mucha verdura y legumbres de España y de la misma tierra. Trigo hasta agora no se ha dado. La ciudad está asentada una legua del río Grande, ya dicho, junto a un pequeño río de agua singular que nace en las sierras [...] todas las riberas están llenas de frescas huertas, donde siempre hay verduras y frutas (1971: 115).

El arroz se plantó inicialmente por los lados de Jamundí y en los terrenos cenagosos donde hoy se encuentra Guacarí. Más importante aún, para esto trajeron a los esclavos de origen africano. Y estos se adaptaron con facilidad al clima de los valles cálidos del Gran Cauca, a sus ríos y a su litoral oceánico. Su población prosperó hasta el punto de constituirse en mayoritaria, a finales del periodo colonial, en el vasto territorio de la gobernación de Popayán. En el censo de 1789, transcrito por Francisco de Silvestre (citado en Patiño, 2004), se señala que esta gobernación tenía 64. 463 habitantes, de los cuales más de 35.000 eran negros, distribuidos entre 22.979 libres y 12.241 esclavos. Se encontraban concentrados en los valles del Cauca y del Patía y en los poblados del litoral pacífico.

En estas zonas, las mujeres negras se hicieron dueñas de la cocina. Se instalaron alrededor de lo que, en algún momento, se denominó despectivamente *fogón de negros*. También se apropiaron del lenguaje, de la crianza de los niños –blancos y negros–, de la música y la danza y, a veces, de la propia casa solariega. Y marcaron profundamente la cultura regional.

De allí nuestras frituras y, de acuerdo con Eugenio Barney (2004), las cocciones al vapor. De lo español fue más característica la cocción prolongada, muchas veces

a fuego lento. El plátano, en múltiples formas, y el arroz y la caña de azúcar y sus derivados se convirtieron en maestría de las negritudes, que, en general, tuvieron a su cargo todos los oficios, entre ellos el culinario.

Toda la marca de la africanía está en nuestros bocados, que a veces sirven de entradas y siempre son buenos acompañantes: en las doradas y translúcidas tostadas de plátano verde; o en las *marranitas*, que don Leonardo Tascón describía, con cierto desprecio, así: “pasta blanda que las gentes pobres hacen de plátano verde asado y machacado y a la cual le agregan chicharrón” (Barney, 2004: 24). Pero él las confundía con el *sango* nariñense, pues, desde luego, las marranitas se basan en plátano frito, no asado. Y cuando bien hechas son verdadera tentación de estimulante gusto: en los pasteles de yuca, también fritos, rellenos de guiso gustoso de carne; en las empanadas de masa de maíz con apetitoso guiso de carne y papas adentro, que se fríen hasta quedar doradas; en los aborrajados, crocantes por fuera y chorreantes de miel de plátano maduro por dentro en perfecta combinación con el sabor del queso campesino; en las masitas de choclo, doradas y crujientes, que se deslíen de gusto en el paladar; incluso en nuestros tamales, que poco tienen que ver con el *tamalli* azteca, fuera de la denominación lingüística, como le sucede también al pipián caucano, que difiere en mucho del mexicano (Barney, 2004).

Aunque lleven maíz, a veces papa y picantes, que son productos prehispánicos, la impronta negra también se encuentra en los tamales: en el envoltorio de hojas de plátano y, sobre todo, en la larga cocción en agua hirviente. Además, del tamal, que es común a varias regiones del país y presenta ligeras variantes, en el valle caucano se estilará que sus carnes sean de res y de cerdo, y solo más tarde se le hará el agregado de gallina. Pero se producirá el muy delicado tamal de resplandor, diminuto en tamaño, de masa blanca y suave con sabroso guiso de carne en su interior. Y el muy sorprendente de piangua, hechura de la costa Pacífica –en el que la leche de coco, en vez del caldo, sirve de adelgazante de la masa–, y el guiso de ostras en crema de coco y hogao harán la diferencia y serán una de las exquisiteces de la cocina colombiana. Incluso se cocinará una variante que cambia el maíz de la masa por plátano verde, con curiosos resultados.

También en los envueltos, la cocción y la preparación tienen la impronta negra, en especial en el muy delicado de choclo, aun cuando la mayor parte de los ingredientes y, en este caso, también el envoltorio, sean de procedencia indígena. En el Pacífico, como es usual, reemplazarán por crema de coco la mantequilla que suaviza la masa de choclo molido, con lo que este adquirirá un sabor especial.

Igualmente la tiene nuestro sancocho, aunque su procedencia hispánica sea innegable. Así como el ajo, avanzando hacia Occidente, deja marcadas las huellas del paso de los ejércitos de la antigua Roma, el cocido indica las rutas de los navegantes y conquistadores españoles. Así, habrá cocido canario,¹ cubano, puertorriqueño, mexicano, chileno, peruano, etc., que tomarán los nombres clásicos de *puchero*, *cazuela* u *olla*, o se rebautizarán con nombres criollos, como *ajiacó*, en Cuba y Chile, y *sancocho*, en Colombia, Puerto Rico, Ecuador, etc.

Estos cocidos son la modificación de la vieja olla podrida de Castilla, de acuerdo con los alimentos de cada lugar y de las gentes que los preparan. El vallecaucano tendrá su clásica sazón y, durante un buen periodo, será de pescado, casi siempre bocachico; luego este será reemplazado por carne vacuna, carne cecina de preferencia, aunque también se use el de cola de res y el de *agujas* frescas. Será indispensable que lleve plátano y yuca, y podrán agregársele mazorcas de choclo, pero nunca papa u otros aditamentos.

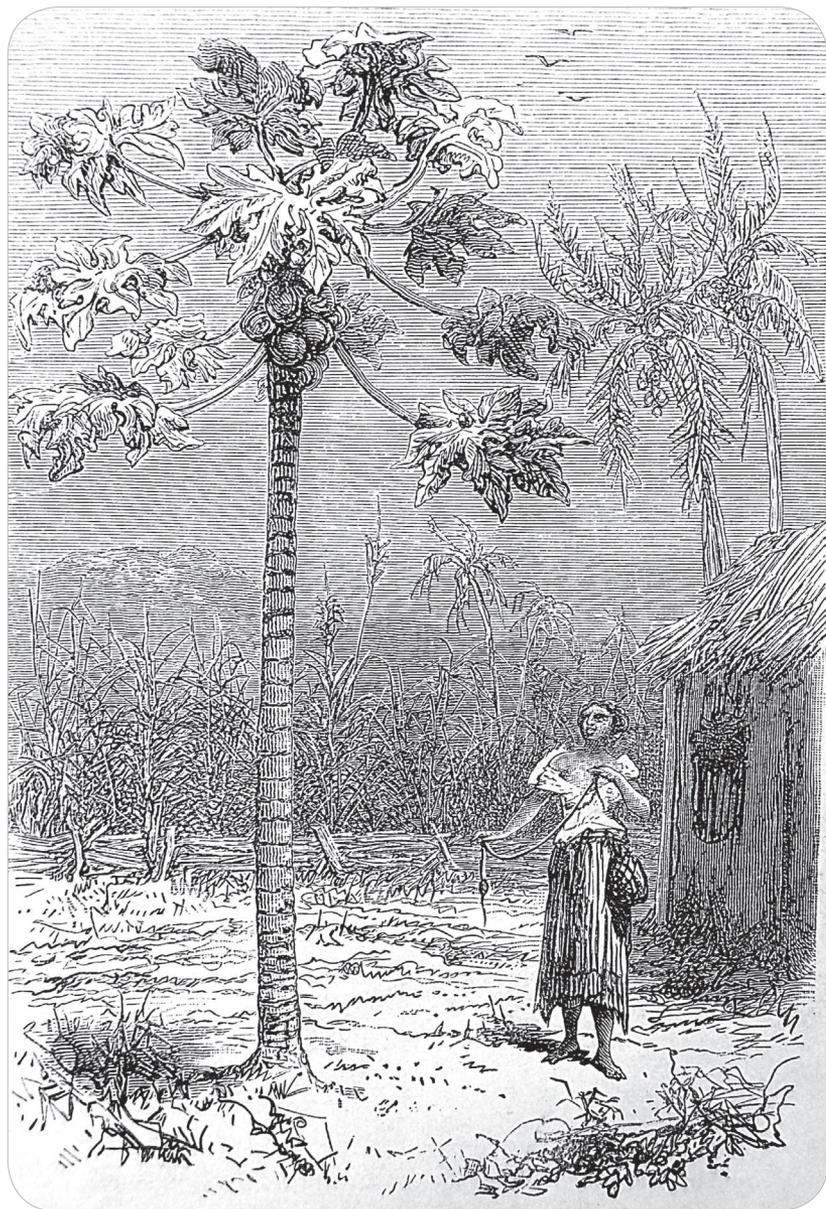
Desde luego, la especial sazón se la deberemos a la combinación precisa, de delicado balance, de cebolla, ajo, cimarrón y cilantro, que procede de sabias cocineras negras. La gallina o el pollo no serán acostumbrados más que en circunstancias excepcionales, y eso en mesas de gente pudiente. En la vieja Cali se decía con gracia que cuando un pobre se comía un pollo alguno de los dos estaba enfermo.

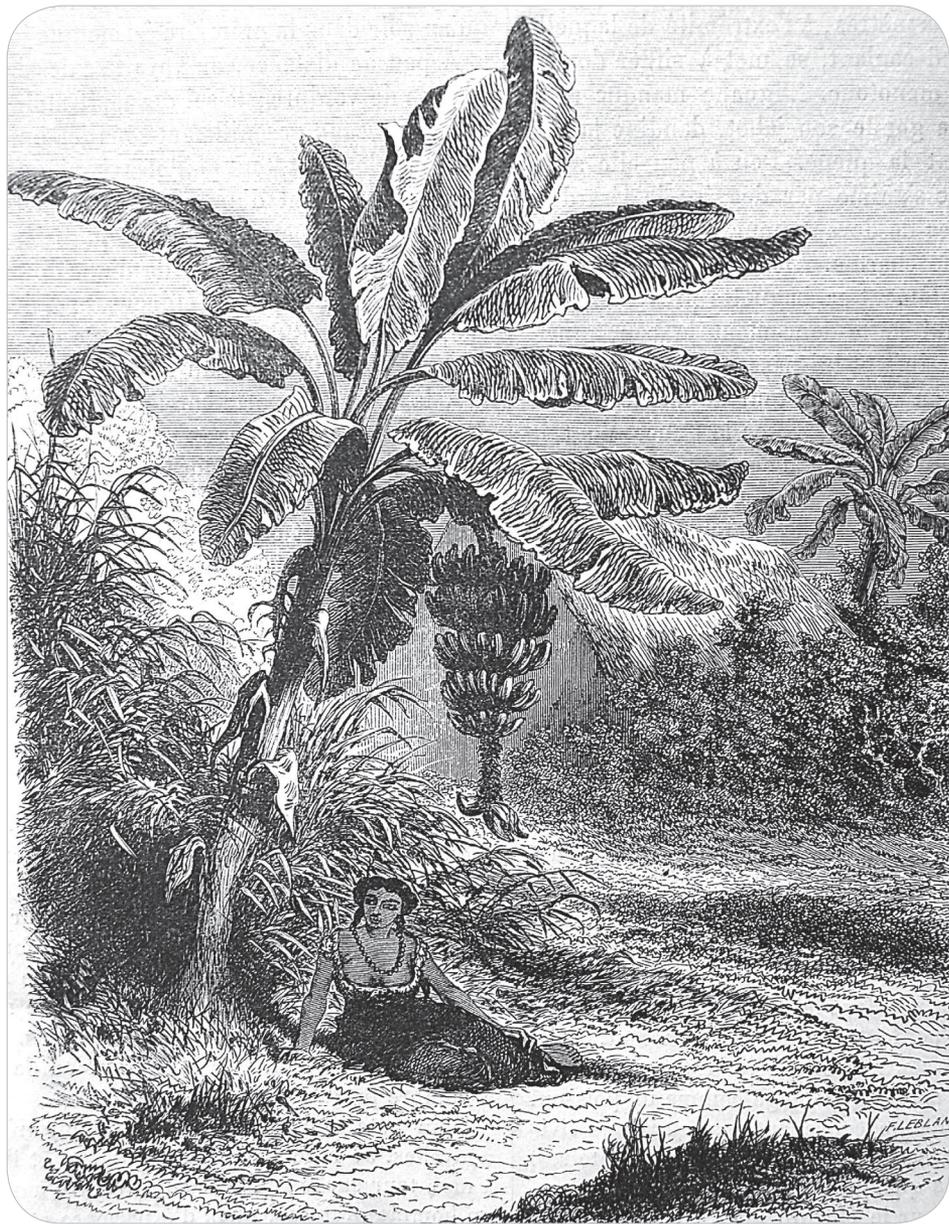
El desarrollo de la avicultura y la transformación de las haciendas ganaderas en cañaduzales ha logrado que vayan desapareciendo de la mesa los viejos sancochos con que las dueñas de la cocina levantaron a los vallecaucanos durante cuatro siglos, para darle paso al más liviano y un tanto insípido sancocho de gallina, que casi siempre es de pollo muy joven, engordado con esteroides, alumbrado con luz eléctrica las veinticuatro horas y dopado para que permanezca en una vigilia incesante en la que su única ocupación es comer.

¿Y no fueron acaso estas mismas matronas las que hicieron maravillas con

1. Este cocido, que es el que más recuerda a los nuestros, de acuerdo con Dionisio Pérez (1929: 318), se hacía en olla de barro vidriado, con carne de res y de cerdo, con un majadillo de ajo, clavo y azafrán y se completaba con trozos de repollo, zapallo, boniato, papas y una espiga de choclo. También resulta interesante saber que en las Canarias se acostumbra el *puchero de las siete carnes*, obligado en los banquetes de boda, en el que se liga cerdo, res, gallina, conejo, perdiz, pichón de paloma y pavo. El sancocho de las siete carnes se prepara también en ocasiones especiales entre los pueblos del valle del Sinú, en el Caribe colombiano, aunque allí se cambia el pichón por el cordero.

ESTUDIO DEL PAPAYO
Grabado de A. de Neuville,
en M. Saffray, *Voyage à la
Nouvelle Grenade*
Paris, 1869





ESTUDIO DEL
BANANO (MUSA
PARADISIACA)
Grabado de A. de
Neuville, en M. Saffray,
*Voyage à la Nouvelle
Grenade*
Paris, 1869

nuestras innumerables frutas? Jugos, sorbetes, jaleas,¹ bocadillos, conservas, dulces. Las verdes y refrescantes luladas, con la fruta en trozos y sus semillas, y el champú, que, aunque conocido también entre el pueblo negro de Cartagena, como lo revela fray Juan de Santa Gertrudis (1970: 63), tan solo se conservó en el valle caucano. Combinaron estas frutas con pescados, como ya vimos, y también con carnes, aunque las precisiones de aquellos preparados las hayamos perdido. Y las volvieron inseparables de quesos y leche, pues no debe olvidarse que muchos de esos africanos provenían, al igual que los españoles, de pueblos de ganaderos y pastores.

Hemos visto a estas mulatas dorando pandebonos, friendo buñuelos, amasando pandeyucas. Las veremos también batiendo el manjar blanco en pailas de cobre, preparando *cabello de ángel* en Semana Santa, desamargando limones y naranjas y armando tortas de maduro y las exquisitas de choclo tierno. Aun las arepas, o *panes de maíz* (como las llamaban los castellanos), adquirirán carácter distintivo, pues las cocineras se encargarán de que lleven buen queso y de que sean casi una comida completa en sí mismas. Enriquecerán las mesas con múltiples sopas, lo que sería largo enumerar, y se inventarán una cazuela de fríjoles verdes con choclo que debiera ser más acostumbrada.² Una de sus glorias culinarias será, sin embargo, el arroz. Lo prepararán en múltiples formas, entre las que destacan el atollado, que debe quedar con textura cremosa,³ y el arroz con leche, siempre espeso, que se puede tomar a sorbos, caliente o frío, y que, si se quiere, recibe bien la miel de abejas o la mora en almíbar, especialmente cuando cuaja al punto de comerse con cuchara. Pero, sobre todo, lograrán la perfección en el arroz blanco, que les queda lustroso, preparado de tal forma que se siente cortarlo con los dientes,

1. Buga, por ejemplo, fue célebre por sus jaleas. Al respecto, Hamilton (1993: 316) escribió: “En Buga se fabrica en grande escala la jalea de guayaba, que tiene salida a varias y remotas provincias, pues se la considera como la mejor de toda Colombia”.

2. Esta sopa debe buena parte de su especial sabor al laurel con caldo de carne en el que se cuecen primero los fríjoles y el maíz y a la mixtura de cebolla (cabezona y larga), perejil, albahaca y hierbabuena con la que luego se termina la cocción. Le va bien, al final, en el momento de servirse, un poco de crema de leche espesa. Aunque no se ha dicho, el fríjol fue siempre acostumbrado en la cocina vallecaucana, como compañero de *secos* o *bandejas*, al lado de carne guisada con yuca y papas, tajadas de maduro, arroz blanco y ensalada con aguacate. También como plato principal, combinado a veces con plátano verde o con zapallo.

3. Para que quede bien, el procedimiento de cocción consiste en agregar el caldo por tandas, a medida que el arroz se va secando.

estando completamente cocido, y con sus granos separados de tal manera que se los podría contar uno a uno. Cuando se lo prepara con coco es un aporte culinario que permite diversas variantes.

Claro que el solo mestizaje no bastaba. Aunque la peculiar hibridación de europeos con africanos, sobre un rescoldo nativo americano, ha producido variadas, exquisitas y singulares cocinas (como sucede con la cajún y la *creole* del delta del Mississippi, o la bahiana y la de ciertas partes del nordeste brasilero), se requirió también de tiempo y de diversidad en la materia prima. Y ningún hábitat tan favorable como el valle geográfico del río Cauca.

Nuestra cocina tradicional surgió como parte de la nueva cultura criolla que se formó en un largo proceso que hunde sus raíces en el periodo de la dominación española. Es hermana de la literatura criolla, que comienza a configurarse con *El Carnero*, de Rodríguez Freyle; de la música, que alcanza su forma más definida con el *bambuco viejo*; de la lengua, que, perteneciente al tronco latino, se diferencia en muchos aspectos del español hablado en la península ibérica; y de las artes plásticas americanas, que alcanzaron su mejor momento con la gran escuela quiteña. Es una cocina nueva, y especial en el caso del valle del río Cauca por el significativo aporte afrodescendiente, que la relaciona estrechamente con las cocinas del Caribe y de otros pueblos hispanoamericanos donde la africanía se sancochó, a fuego lento, con rastros andaluces, moros, prehispánicos y castellanos. Fue, en su momento, una nueva cocina, una creación popular, responsable, aquí y en otros lares del continente, de lo que José Rafael Lovera llamó una “edad de oro alimentaria” (1991: 99).

Los viajeros del siglo XIX se refirieron a esta tradición coquinaria como el arte de “guisar a la manera del país”, para señalar su singularidad. Produjo un festín en el que se combinaron el maní, la papaya verde, las carnes y los peces, los ajíes, el coco, el arroz, los frijoles, las especias y centenares de vegetales y frutas, cuyos sabores y aromas hemos olvidado. La irrupción de la modernidad y el gusto de las élites latinoamericanas por la imitación de lo europeo, en particular de lo francés en el caso de la cocina, nos han privado de esta riqueza, a la que debiéramos volver, pues este festín olvidado representa uno de los aspectos más auténticos de nuestra cultura. Pero esta demanda, si se la deja en el terreno de los sentidos, pierde su eficacia. Desde luego, habrá quien, tan solo en cuanto a lo sensorial y al gusto, encuentre suficiente justificación para indagar sobre este aspecto de la cultura que, más allá de la región de la que emana, se refiere, en realidad, a vastas áreas culturales latinoamericanas. Pero se tratará de una excepción que, además, corre el

VISTA DEL CAUCA,
CERCA DE CARTAGO
Grabado de Moynet, en
M. Saffray, *Voyage à la
Nouvelle Grenade*
París, 1869



riesgo de banalizar el tema o volverlo asunto de recetarios y de técnicas culinarias. Hay que mirar hacia otro nivel para encontrar, en el encanto de las preparaciones coquinarias, relaciones sociales, códigos de comunicación, simbolismos y el complejo entramado que subyace a la peculiar conformación de las comunidades criollas.

Andrés Bello (1976: 179-261), en un sugerente artículo titulado “Las repúblicas hispanoamericanas: autonomía cultural”, sugiere la perspectiva de la unidad continental al afirmar que “un considerable número de naciones colocadas en un vasto continente, e identificadas en instituciones y origen [...] en costumbres y religión, formarán con el tiempo un cuerpo respetable, que equilibre la política europea”. Y allí mismo apunta la necesidad de “conocer a fondo la índole y las necesidades de los pueblos [...] escuchar con atención e imparcialidad la voz de la experiencia” y dedicarse “a la observación” para ir “descubriendo las inclinaciones, las costumbres y el carácter” de las sociedades que integran el aparentemente heterogéneo universo cultural latinoamericano. Para Bello, la comprensión de los rasgos culturales, del modo de ser latinoamericano, de esa “índole” peculiar, constituía un prerrequisito de los procesos de unidad política y de las formas de gobierno.

Esta indagación, acerca de los hábitos alimentarios de una región latinoamericana, se inscribe en ese propósito. Y, dado que la cocina como elemento de la cultura, al menos en el área de estudio, no cuenta con mayor bibliografía especializada, ha sido necesario mirar hacia la literatura; hacia la gran novela romántica de América Latina, *María*, fruto cultural del mismo territorio, para encontrar allí sugerencias, indicaciones, observaciones y certezas que permitan desentrañar las redes ocultas de la cultura sobre la que se indaga. Aunque localizadas, tienen una dimensión continental y ayudarán a que comprendamos mejor nuestras “inclinaciones, costumbres y carácter”.

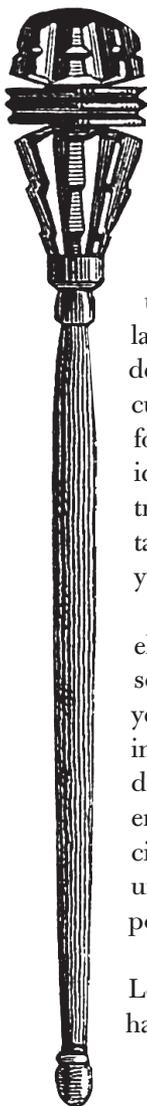
María

CERCA DE SIGLO Y medio después de su primera edición (1867), *María*, la novela de Jorge Isaacs, continúa atrapando lectores. Para Seymour Menton, este milagro de supervivencia literaria no constituye una casualidad. Se trata de la obra maestra del romanticismo americano, que “se mantiene hoy día por la clara conciencia artística con que Isaacs la concibió y elaboró” (1980: 251). Algo similar sostuvo Jorge Luis Borges en 1937, pero él encuentra la explicación a esa inquietante actualidad de la novela, así trate de un mundo perdido, no tanto en su aire romántico como en su realismo. Para Borges, Isaacs es un hombre “que no se lleva mal con la realidad”; y el estilo de su novela tampoco le pareció en “exceso romántico”. De hecho, el escritor argentino elogió “el goce homérico de Isaacs en las cosas materiales” y su “afición a las cosas de cada día”.

María, es cierto, más allá de su trama y del carácter imaginario de los personajes, puede leerse como un documento histórico, como una amena crónica realista sobre la sociedad y la cultura de una región latinoamericana en la primera mitad del siglo XIX. De allí buena parte de su vigencia y del interés que suscita su lectura. Incluso su trama da cuenta de una realidad social que marcó indeleblemente los procesos de formación de la familia entre las élites latinoamericanas de la época. El idilio contrariado de Efraín y María, y su explicación, sugerida con maestría por desigualdades económicas y aspiraciones patriarcales, resulta también una ficción realista que explica cierto tipo de comportamientos y prejuicios en las comunidades latinoamericanas de la actualidad.

Como novela realista, en *María* se presta especial atención a aquellos elementos de la cultura que constituyen el núcleo de las relaciones sociales, que explican las pertenencias étnicas y de clase, que constituyen símbolos de identidad. En particular, el habla y la cocina adquieren importancia en sí mismos, pues la rutina de la vida diaria en el ambiente de aislamiento predominante hace que la lengua y la mesa se conviertan en momentos centrales de las relaciones entre los personajes. Lo excepcional es la cacería de un tigre, la muerte y el velorio de una exesclava, una fiesta de matrimonio o un viaje prolongado a la metrópoli –Londres por entonces–.

Los aspectos sociolingüísticos de la novela están por analizarse. Los usos del voceo, el empleo de diminutivos, las diferencias entre el habla y el lenguaje escrito, la permanencia de arcaísmos castellanos, los





CUIDADOS MATERNALES Y
FABRICACIÓN DEL AGUA DE
VIDA DE CAÑA CERCA DE
CALI

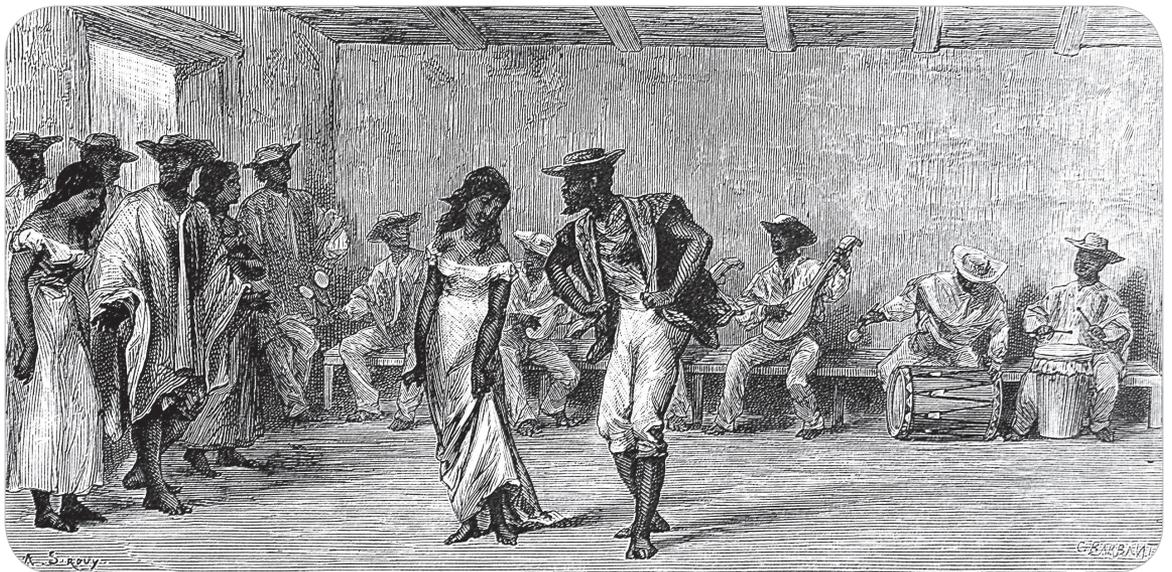
Grabado de Ch. Delort,
en Édouard André,

L'Amérique équinoxiale
(Colombie-Équateur-Pérou)
Paris, 1875-1876

quechuismos y africanismos, el realismo de los diálogos, los textos de las canciones, la estructura narrativa, etc., y la relación de todo aquello con las costumbres y la cultura de la época resultan un material atractivo y variado para aproximarse a una mejor comprensión de las sociedades hispanoamericanas en el periodo inmediatamente posterior a las guerras de independencia y, por ende, a los rasgos más profundos del modo de ser latinoamericano de hoy.

Aquí trataremos de los hábitos alimentarios, pues los temas lingüísticos escapan a nuestra experticia. La cocina, como producto cultural, está en *María* página tras página. Es posible que lo sea a la manera costumbrista, más como una descripción que como una indagación artística alrededor del gusto, de las combinaciones de sabores, colores y aromas, y es este sentido humano el que Isaacs menos explora, al menos desde esta perspectiva. Sin embargo, sus múltiples referencias constituyen una guía tan realista como el resto de su novela en otros asuntos. De allí surge un universo cultural que nos resulta a la vez remoto y cercano, por la razón de que nuestro proceso de modernidad no implicó una ruptura radical con el pasado y de que la formación de nuestras comunidades urbanas se ha producido no tanto por industrialización del campo como por *ruralización* de la ciudad (Romero, 1999). Esta es una de las paradojas de América Latina.

DANZA DEL BAMBUCO EN EL PUEBLO DE EL BORDO
Grabado de Sirouy, en Édouard André, *L'Amérique équinoxiale (Colombie-Équateur-Pérou)*
Paris, 1875-1876



Cocina y división del trabajo

Como esos señores vienen mañana, las muchachas
están afanadas por que queden muy bien hechos unos dulces.

—*María* (1989: 83)

MUY BIEN dicho. La verdad es que *María*, la heroína de la novela, no cocina. Tampoco las otras señoritas de la hacienda patriarcal, así como no lo hacen las señoras latinoamericanas que gobiernan las casas solariegas. Por esa razón, ellas no se encuentran haciendo unos dulces, sino que afanan para que queden muy bien hechos. Se trata de elaboraciones complejas, pues hay que afanar durante dos días. Con esta indicación, Isaacs nos revela, en una frase, tanto el sitio que ocupan los diversos sectores sociales en las actividades diarias de la casa como el arduo trabajo que demanda la cocina tradicional.

Los dulces aquellos los harán las esclavas negras, que son las verdaderas dueñas de la cocina en las sociedades donde la relación amo-esclavo es el sustento del sistema económico. Esta es la característica principal de la hacienda vallecaucana que constituye el ámbito de *María*. Por el propio Isaacs sabremos que esos dulces podrán ser natilla o jaleas de frutas; y, por contemporáneos suyos, como Luciano Rivera y Garrido o el viajero norteamericano Isaac Holton, que podrán ser manjar blanco o desamargado.

Ninguno de ellos es sencillo en la época. Y al menos dos siguen siendo difíciles hoy, aunque ya se los pueda comprar terminados en supermercados o galerías. Podemos suponer que no se trató de natilla o jalea, por ser estos dulces los más comunes, los que, como Isaacs lo cuenta, acostumbraban servir los campesinos de los alrededores en la mesa del día. Puesto que se trataba de una ocasión especial —los señores venían de la capital del país, y uno de ellos, amigo de Efraín, con el

propósito de pedir la mano de María-, la dulcería también debía ser singular, una muestra de aprecio, algo digno de una visita notable. El manjar blanco, sin duda, con sus reminiscencias orientales y el tiempo justo para cocinarlo de un día para otro, debió de ser el dulce que traía afanadas a las muchachas. El desamargado no, por ser plato de Navidad y requerir de varios días para su correcta preparación.

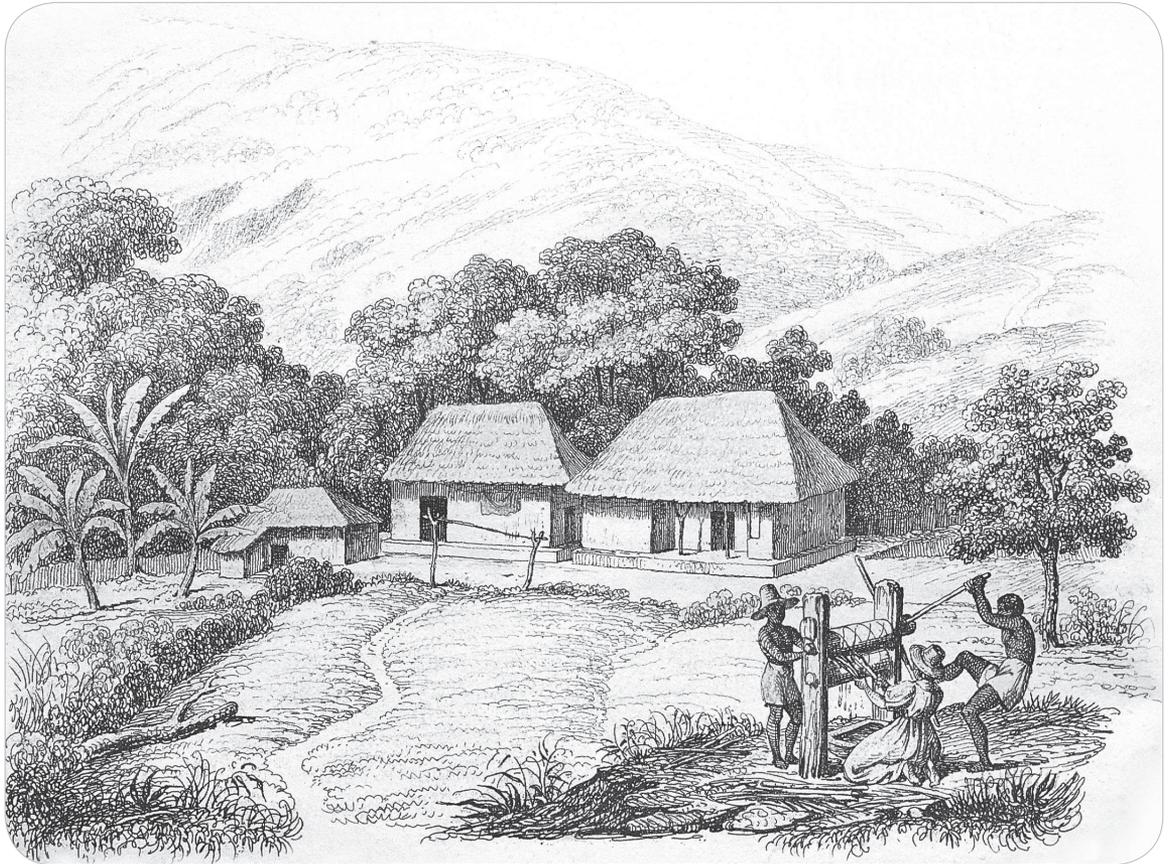
Este manjar blanco se ha tenido por plato típico de la región vallecaucana. El hecho de que sus ingredientes sean leche de vaca, azúcar y arroz parece confirmarlo. En la época de *María*, el valle del río Cauca era zona de extensas ganaderías y cañaduzales, lo mismo que de campos de arroz sembrados en los bajíos anegadizos. La propia hacienda El Paraíso, en la que se desarrolla la novela, era sitio que, de acuerdo con Efraín, el protagonista, su padre “había mejorado [...] una costosa y bella fábrica de azúcar, muchas fanegadas de caña para abastecerla, extensas dehesas con ganado vacuno y caballar, buenos cebaderos”. Carne, leche, azúcar, arroz en las cercanías. Así serán la mayoría de las haciendas en el valle caucano, aunque pocas contarán con modernas fábricas de azúcar. El manjar blanco, claro está, será el dulce que se corresponda con este tipo de economía.

Hacerlo requiere de tiempo, paciencia, fortaleza física y la mágica cualidad llamada *sazón*. Aquella que le permite a la cocinera experta saber la cantidad precisa de los ingredientes y sus respectivos puntos de cocción sin necesidad de dosificaciones previas. Sin recetario. Se hacía, y aún se hace, cocinando en grandes pailas de cobre, leche fresca con azúcar y una cantidad bien tasada de arroz remojado y molido, que servirá para cuajar el dulce. Se cuece en fogón de leña, con temperatura alta, durante larga jornada. Cincuenta botellas de leche, que es lo usual, consumen cerca de seis horas de trabajo. Y debe mecérselo todo el tiempo con *cagüinga*, que es una larga cuchara de madera, hasta que coja su punto. A esta faena se la denomina “batir el manjar blanco”.

Era labor para esclavas fuertes, tolerantes al calor y capaces de esfuerzos prolongados. A veces, por prejuicios, era para una sola esclava, pues se creía –y todavía se cree– que ciertos humores podían *cortar* el dulce y dar al traste con la delicada faena. La familia ronda alrededor: las señoritas, que no aguantan quince minutos batiendo la espesa mezcla –cuanto más se reduce, más exigente es el batido–, *afanan* a las esclavas; los niños juegan en el entorno, a la espera de que les dejen raspar la paila una vez que se termine la cocción; y el aire se llena de aromas de miel que despiertan el gusto. Una vez listo, se le vierte en *mates*, que son vasijas hechas con el fruto del totumo. Se lo puede consumir tibio, al poco rato; pero mejor al clima, al día siguiente. Mejor aún, varios días después, cuando el aire y el calor

GRANJA

Grabado, en Alcide D'Orbigny, *Voyage pittoresque dans les deux Amériques*
Paris, Chez L. Tenré, 1836



evaporan su superficie y forman una costra avellanada, que conserva el interior untuoso, brillante y exquisito. Siendo de leche, va muy bien con un vaso de leche fría o encima de una gruesa tajada de queso fresco. Buena golosina para los *señores* que “vienen mañana”.

La alegría del manjar blanco devela la división del trabajo. Unas afanan, otras cocinan. Los señores esperan ser atendidos y los esclavos llevan leña para el fuego; y, desde luego, han ordeñado las vacas en la madrugada, apartado los terneros, arriado el ganado a los pastizales, arreglado las cercas, desmalezado a mano o con barretón y pasado jornadas intensas en el infierno del trapiche, entre otras labores. Sin embargo, la batida del manjar blanco es ocasión especial que congrega a señores y trabajadores, algunos han destilado aguardiente para la ocasión y aun la que bate el dulce canta. Al caer la tarde, cuando está casi listo y los esclavos han terminado el trabajo del día, podrá aparecer algún tambor, de pronto una flauta y tal vez unos guasás.¹ Habrá bambuco y quizá baile. Un niño sensible, como lo era Isaacs, recordará más tarde, con nostalgia, aquella felicidad aparente en que convivían amos y esclavos en la hacienda patriarcal.

Igual sucedía en otros lares de la esclavitud americana, donde las afrodescendientes creaban una cocina criolla, tomando préstamos de todas partes y aportando lo suyo. Doris With, en su *Black Hunger* (1999), nos habla de las *old mammys* del sur estadounidense, que se levantaban con el alba para tener listos, en la mesa, varias horas después, los tradicionales *beaten biscuits*, que engalanaban la mesa de los amos y entusiasmaban a los niños. Craig Clairbone, uno de esos niños, recuerda aquello también con nostalgia, y nos dice que su madre “una sureña bella entre las bellas, adoraba los *beaten biscuits* y los servía a menudo cuando recibía a sus amistades para el café o el té de la tarde” (citado en With, 1999).

Estos bizcochos del delta del Mississippi, creación y hechura de las *aunt Femima*,² así sus ancestros procedan de cocinas hispánicas y francesas, eran una de las más duras tareas de la culinaria sureña. Están hechos de una mezcla de harina de trigo con mantequilla, agua fría y, a veces, algo de leche. La masa se bate contra una superficie sólida, de manera constante, cerca de una hora, hasta que resulta elástica, suave y llena de ampollas por el aire que ha recogido. Luego se la se

1. Idiófono hecho con un cilindro de bambú grueso –guadua– al que se le introducen semillas de achira. Isaacs los denomina en la novela *alfandoques*.

2. Nombre genérico dado a las cocineras negras del sur estadounidense, se utilizó como marca de la primera mezcla industrial para *pancakes*, a finales del siglo XIX.

extiende y se la corta en círculos que se hornean hasta que queden crocantes, sin dejarlos dorar en exceso. Clairbone podía escuchar, desde su cuarto de infancia, en la madrugada, el *uak* después del *uak* después del *uak*, sonido incesante que producía la masa del bizcocho mientras era batida.

Así que batir el manjar blanco, o el *biscuit*, bien fuera en un valle tropical latinoamericano o en una plantación del sur estadounidense, era oficio de negritudes. Oficio duro, que quedaba fuera del alcance de las señoras o señoritas de la casa. Pero que, al ser elemento esencial de la cultura, terminaba por subvertir las costumbres y tradiciones de las clases poseedoras. Las *old mammys* marcaron profundamente, con su cocina, con su habla y con su música, a los señores de las plantaciones sudistas, al igual que las viejas cocineras negras lo hicieron con los propietarios de las haciendas vallecaucanas. Clairbone confiesa que tuvo una nodriza negra, a quien llamaba tía Catalina y que fue, de hecho, su madre sustituta. En la novela de Isaacs nos enteramos de que Nay, la vieja princesa africana, fue como una madre para María. Incluso, más tarde, un poeta situado al sur del territorio en el que habitó Isaacs nos dirá: “Mi nodriza era negra y como estrellas de plata / le brillaban los ojos húmedos en la sombra”. Abrumado por la nostalgia, preguntará: “¿Por qué ya no me arrullas, oh noche mía amorosa, / en el valle de yerbas tibias de tu regazo?” Arturo (s. p.).¹

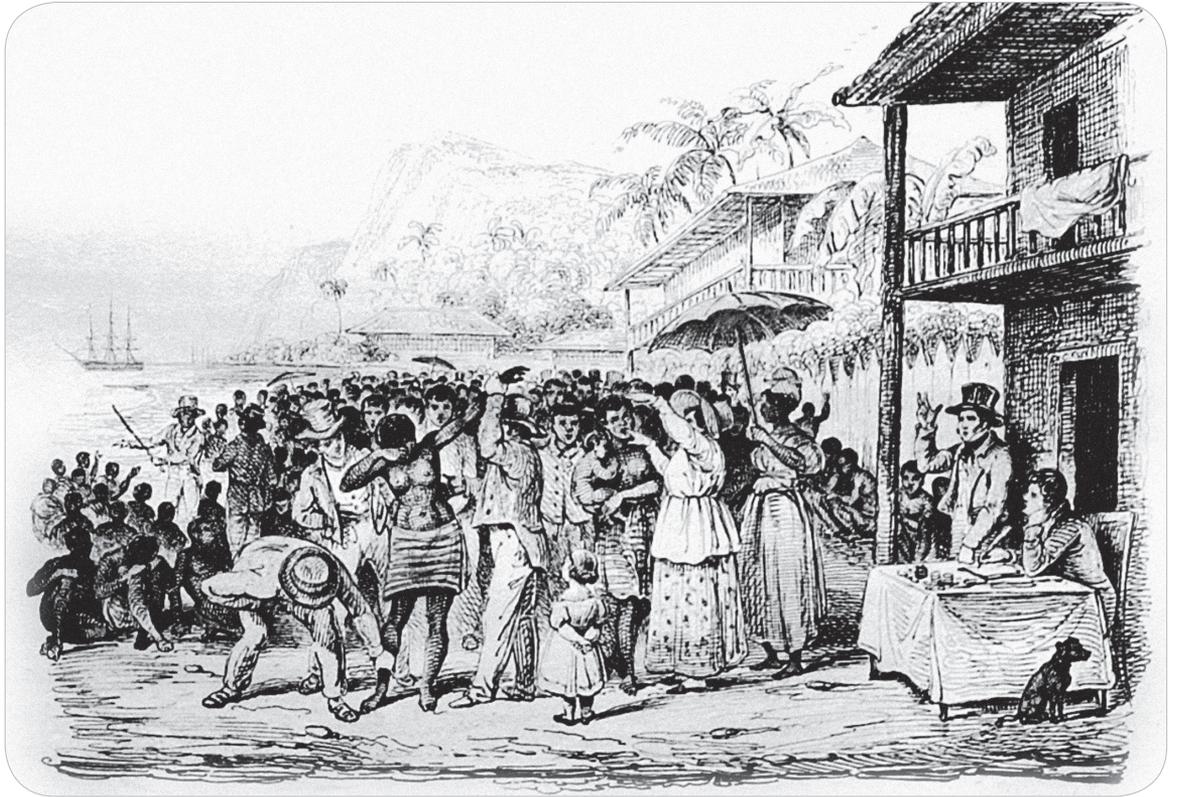
Isaacs, cuando escribió *María*, era consciente de que la forma idílica de las relaciones entre amos y esclavos en las haciendas de su tierra era solo ilusión. En un ensayo que publicó en el periódico *La República* de Bogotá, el 10 de julio de 1867, cuando la novela ya se encontraba terminada, escribió que “la esclavitud fue una iniquidad” (2008: 2). Pero en la novela las iniquidades no aparecen. Por el contrario, los esclavos se suponen felices, se muestran sumisos y las relaciones con sus señores carecen de tensión, en apariencia. Incluso podría pensarse que alcanzan cierto grado de fraternidad.

¿Por qué esta diferencia entre sus convicciones personales y el cuadro que describe en su ficción? Una buena explicación es la nostalgia. El recuerdo de la infancia, con sus aromas de praderas, con sus sabores de dulces y frutas, con la calidez y ternura de las nanas negras, con el compadrazgo con el muleque que lo acompañaba en juegos, pescas y cacerías, constituye la materia prima de la novela. También el hecho de que las rudezas de las relaciones laborales no trascendían al

1. Se trata de Aurelio Arturo (1997), en su poema *Nodriza*. Por otra parte, existe un buen retrato de estas madres sustitutas en *Lo que el viento se llevó*, de Margaret Mitchell.

UNA VENTA DE NEGROS

En Alcide D'Orbigny, *Voyage pittoresque dans les deux Amériques*
Paris, Chez L. Tenré, 1836



ámbito de la casa familiar. El adulto que recuerda su niñez no la siente ensombrecida por el látigo del señor. Aquellas iniquidades no formaban parte de su memoria. Estaba el dulce sabor del manjar blanco y el juego alrededor de la paila, pero no existía conciencia de las durezas del trabajo para prepararlo.¹

Es posible, incluso, que Isaacs tenga razón, y que el régimen esclavista en el particular universo de la hacienda de su padre estuviera suavizado por el buen trato, por el paternalismo de las relaciones entre amos, esclavos, aparceros y arrendatarios. Peter Kolchin (1994) nos advierte sobre el unilateralismo en el análisis de la institución esclavista y llama la atención hacia la diversidad de sus manifestaciones. Documenta las diferencias que existían en la situación de los distintos grupos de esclavos de acuerdo con sus oficios, el tipo de economía en el que se encontraban inmersos, la región en que habitaban, su clima y, desde luego, la disposición y el temperamento del señor al que servían. Para Kolchin, esa diversidad ha contribuido a múltiples divergencias entre los historiadores sobre el significado de la esclavitud, sobre las cuales para cada aseveración en un sentido se puede encontrar un ejemplo en sentido contrario.

De hecho, Gilberto Freyre, para buena parte del Brasil, la califica como una institución “reblandecida”, y Germán Colmenares, al estudiar el caso de la Gobernación de Popayán –que es la región en la que se desarrolla *María*–, encuentra una situación relajada, de controles laxos, más libre, en la que se moverán los esclavos de las haciendas ganaderas y trapicheras del valle del río Cauca. De allí la alegría del manjar blanco. Será regalo para los señores, pero también ocasión para intercambios, para cantos, para afianzamiento de las relaciones sociales. Se corresponde con una institución reblandecida, pues es producto cultural del que se han apropiado los afrodescendientes. Será símbolo del *país vallecaucano*, como llamaba Isaacs a su región natal, porque constituye una alegoría culinaria de la economía regional y porque representa, en su elaboración, el esfuerzo de las mayorías que lo pueblan.

1. Sydney W. Mintz, en su muy buena colección de ensayos *Tasting Food, Tasting Freedom*, reproduce la siguiente cita de Pierre Bordieu, que refuerza la idea: “Es probable que en los sabores de la comida encontremos la más fuerte e indeleble marca de los aprendizajes de la infancia, las lecciones que más permanecen en el tiempo, pese al colapso del mundo que las generó, y que más perdurablemente sostienen la nostalgia. El universo perdido es, después de todo, el universo materno, el mundo de los gustos primordiales y la comida básica, el de las relaciones arquetípicas y de la bondad cultural arquetípica, en la que el placer recibido es parte integral de todos los placeres (1996: 10).

Este esfuerzo y su correspondiente división social del trabajo, en el que unas realizan las exigentes labores y otros disfrutan del producido, también nos ayuda a comprender que, pese a las apariencias, aun en condiciones de buen trato, la esclavitud sigue siendo una “iniquidad”. Isaacs también lo muestra en su novela, cuando nos introduce en el mundo de Emigdio, hijo de un mediano propietario que vive en las cercanías de la hacienda paterna. En un diálogo memorable, por lo que sugiere, Efraín le pregunta: “¿Qué hacías?”, y recibe la siguiente respuesta: “Como hoy es día de matanza y mi padre madrugó a irse a los potreros, estaba yo racionando a los negros, que es una friega”. Con esto comenzamos a ver que la esclavitud estaba extendida a otros sectores sociales y que no era privilegio de los grandes hacendados. También vemos que la comida de los esclavos era tasada y que, desde la mentalidad del amo, hacer aquello era una “friega”, es decir, una molestia. A continuación, cuenta que, ante un grito de Emigdio, “se presentó un negrito medio desnudo, pasas monas y un brazo seco y lleno de cicatrices”. Efraín le pregunta: “¿Cómo se averió así el brazo ese muchacho?”. Y Emigdio responde: “Metiendo caña al trapiche; ¡son tan brutos estos! No sirven ya sino para cuidar los caballos” (Isaacs, 1989). No hay comentario alguno de parte de Efraín sobre estas afirmaciones, en las que se revela el carácter brutal de la relación esclavista y la indiferencia de los amos con respecto a los padecimientos de los esclavos. Lo que es más significativo en este caso, pues la observación sobre las “pasas monas” o cabello rizado, pero rubio, del joven sirviente sugiere que el pobre muchacho bien podía ser medio hermano del amo que con tanto desprecio lo trata.

Las iniquidades ocurrían en el mundo de Isaacs. El antropólogo Luis Francisco López (2002), en una importante exploración que combina investigación bibliográfica, trabajo de campo, documentación de archivo y recolección de tradiciones orales, descubre buena parte de la realidad subyacente al universo de *María*, de donde proviene el siguiente testimonio:

Quedaba la finca de nosotros en medio de Providencia, La Dolores y La Margarita. La Margarita era de don Pedro Vicente Gil; La Dolores era de don Rafael Gómez, y La Providencia era de don Modesto Cabal Galindo, el antiguo, el primer dueño de Providencia. Eso [Providencia] fue de la [señora] Polanco. Ella se la vendió a Cabal. ¡Ella era de más mala fe!, tenía esclavos [...]. A mi papá fue al que le tocó presenciar todo eso. Ellos cocinaban la miel y la vaciaban en unas canoas grandes hechas de árboles gruesos. En ese tiempo no se conocía nada de ollas de metal: ollas de barro, cucharas de mate, con eso era que nos

servían a nosotros [...]. Lo que [le] pasó a una esclava de ella [de la Polanco]: estaba fritando y se le quemó el frito. Llamó a dos esclavos que la cogieran acá del brazo para que le dieran fuate, dándole desnuda a la pobrecita. Día domingo, el día que le pegaron esa tunda. A las doce de la noche empezaron a moler. Entonces los moleros dejaban la canoa desde el día antes. Esa noche después de la tunda, salió borracha y se quedó fundida [dormida] en una de esas canoas. Llegaron a las tres de la madrugada y vaciaron la miel hirviendo, ¡cuando vieron una cosa que brincaba allá dentro en la canoa!... Pues era la negra. ¡Se ardió, se quemó la negra! Ella [la Polanco] tenía cementerio ahí, para enterrar a los esclavos (2002: 289-290).

Esta realidad era parte del mundo de Isaacs, en el espacio de la hacienda en la que pasó su infancia, así no se revele con crudeza en la novela, por la sencilla razón de que el punto de vista del texto literario es el de Efraín, un joven patriarca, y no el de Jorge Isaacs. Pero la sugiere con maestría y le corresponde al buen lector desentrañarla. Debemos saber que la esclava que batía el dulce estaba forzada a ello y que no podía fallar en su tarea. La amenaza, siempre presente, de algún castigo que podía tener consecuencias terribles, se encontraba oculta tras la dulzura del manjar blanco y el ambiente festivo que acompañaba su preparación.

Este manjar blanco, aunque conocido de antiguo en territorio andaluz¹ y compuesto por ingredientes traídos por los españoles, adquirirá carta de ciudadanía criolla y será puesto a punto por las dueñas de la cocina en un largo proceso de intercambios que hunde sus raíces en la época colonial. Es parte sustancial de la experiencia de las descendientes de esclavos en el Nuevo Mundo. Con materias

1. Xavier Domingo hace una referencia al libro de cocina de Francisco Martínez Mortino, *Arte de cocina, pastelería y bizcochería y conservería*, editado en el siglo XVII, en el que se describe un dulce hecho con leche de almendras y azúcar: leche que, luego de varios “hervores recios, estará tan gruesa que, en enfriándose, la puedan apelar manjar blanco” (1981: 117). Esta era la versión popular. La noble, de mesa pudiente, llevaba pechugas de pollo trituradas, leche de almendras y azúcar. El manjar blanco de pobres era *despechugado*. Ambas versiones pasaron a América Latina, donde se reemplazó la leche de almendras por la de vaca y se agregó la harina de arroz. José Rafael Lovera (1991) hace referencia a un recetario guatemalteco publicado en 1844 en el que el manjar blanco se prepara con leche de vaca, harina de arroz, azúcar y pechugas de gallina previamente cocidas y molidas. Por otra parte, el origen árabe del manjar blanco se encuentra bien documentado.

primas desconocidas en sus lugares de procedencia, mostrarán su capacidad de adaptación al trópico americano y se adueñarán de ideas hispánicas o de otros pueblos europeos para crear una nueva cultura en la cual la cocina será elemento esencial. Y no solo en el trópico: Doris With cita una carta en la que una madre negra comparte con su hija una receta de salsa para pavo: una que contiene “ajíes, pan de maíz y mantequilla de maní, que tengo la sensación de que es africana” (1999). Aunque ninguno de los componentes de la salsa lo sea, y ni siquiera el pavo, es muy posible que la vieja cocinera tenga razón en determinado sentido, pues la puesta a punto de este aderezo constituye parte de la experiencia afrodescendiente en América. En lo que respecta al manjar blanco, como se hacía en tiempos de Isaacs, y como aún se lo elabora en la actualidad cuando se lo quiere bueno, sin duda así es.



VENDEDORES DE CAPIM E LEITE

Acuarela, Jean Baptiste Debret. En *O Brasil de Debret*

Belo Horizonte, 1993

Dulcería y sexualidad

Durante la comida tuve ocasión de admirar, entre otras cosas, la habilidad de Salomé y mi comadre para asar pintones y quesillos, freír buñuelos, hacer pandebono y dar temple a la jalea.

—*María* (1989: 272)

EN VERDAD fue así. Solo que Efraín centró su admiración en *otras cosas*, lo que le sucedía con frecuencia cada vez que se trataba de asuntos de cocina y de mesa. Un nexo sutil entre comida y sensualidad se establece en la novela de Isaacs, y el timorato protagonista se ve asaltado por furores que no puede controlar. Recién llegado de Bogotá, sentado en la mesa de la casa familiar a la hora de la cena, varios apetitos se le despiertan: “María me ocultaba sus ojos tenazmente; pero pude admirar en ellos la brillantez y hermosura de los de las mujeres de su raza, en dos o tres veces que a su pesar se encontraron de lleno con los míos”, nos dice con cierta timidez; que pronto abandonará, cuando nos hable de sus “labios rojos, húmedos y graciosamente imperativos”, que de repente se abrirán para mostrarle “el velado primor de su linda dentadura”. Atontado con la presencia de María en la mesa, nos dirá: “Al volver las trenzas a la espalda, de donde rodaban al inclinarse ella a servir,¹ admiré el envés de sus brazos deliciosamente torneados” (Isaacs, 1989).

1. Aquí nos enteramos de que María servía la mesa, lo que indica una posición de inferioridad frente al resto de mujeres de la familia. Un grupo familiar de la élite como el retratado en la novela tiene abundante personal de servicio, y que una señorita de la casa se ocupe de este oficio indica que se la considera como subordinada. Esta es una sugerencia de la verdadera razón por la que tanto el padre como la madre de Efraín se oponen a su matrimonio con María. Se trata de una unión desventajosa de acuerdo con los cánones sociales de la época.

Lo mismo le sucede luego, cuando en casa de un campesino de las cercanías le sirven una sopa de tortillas que le causa algún impulso, pues nos confiesa, malicioso: “Cuando almorzábamos alcancé a ver, espiando por una puerta medio entornada, a una de las muchachas [...] iluminada por unos ojos negros como chambimbos, dejaba pensar que lo que se ocultaba debía armonizar muy bien con lo que dejaba ver” (Isaacs, 1989). Algo similar le pasó a maese Giacomo Casanova, en Lisboa, con una morena mexicana que casi lo lleva a la muerte. Le preparaba unas tortillas dulces de nuez de nogal que él consumía mientras ella lo miraba con “unos ojos negros insondables”, según lo cuenta en sus memorias (citado en González, 2000). Giacomo, lo sabemos, gozó también de *lo que se ocultaba*, mientras que Efraín apenas lo hizo en sus deseos.

Otra campesina, vivaz hija de las montañas, concedora tal vez del viejo precepto del Arcipreste de Hita (Ruiz, 1999) que liga el “haber mantenimiento” con el “ayuntamiento con fembra placentera”, le sirve un “suculento” almuerzo con fríjoles, mazamorra y gamuza –chocolate con harina de maíz y azúcar sin purgar– y lo apera para la cacería del tigre con un fiambre que contiene masas de choclo, queso fresco, carne asada y trozos de panela. Luego, Efraín nos cuenta: “Lucía se acercó a preguntarme por mi escopeta; y como yo se la mostrase, añadió en voz baja: –Nada le ha sucedido, ¿no? –Nada, le respondí cariñosamente, *pasándole por los labios una ramita*” (Isaacs, 1989). Toda la escena está llena de malicia, y sabemos que más tarde, cuando los demás se retiraron al trabajo, Lucía le armó un colchón de ruanas para la siesta, en un sitio oculto arrullado por el “rumor del río”. No sabemos más, pero lo intuimos.

Es tan poderosa la idea de la relación entre cocina y sexualidad en la imaginaria latinoamericana que aún la casta novela de Jorge Isaacs varía el tono, y hasta el tontarrón de Efraín se trasmuta en avezado pícaro cuando el texto pone en contacto a las muchachas de la cocina con los jóvenes señores. Salomé, una mulata rotunda de las praderas vallecaucanas –contraparte tropical de la serrana, o de la mora, del *Libro de buen amor* (Ruiz, 1999)–, despierta sus instintos y estimula sus sentidos, en especial el del gusto, cuando le asa pintones –plátanos a medio madurar– y quesillos, le fríe buñuelos, le dora pandebonos y lo halaga con jalea. Efraín pierde la compostura y nos habla de sus “dientes de blancura inverosímil, compañeros inseparables de húmedos y amorosos labios”, de “sus desnudos y mórbidos brazos”, de “la suelta cabellera que le temblaba sobre los hombros” y de sus “cuadriles”, y delira “con aquel talle y andar, y aquel seno, que parecía cosa, más que cierta, imaginada” (Isaacs, 1989).

MUJER DE LAS MINAS DEL CAUCA
Grabado de A. de Neuville, en M. Saffray,
Voyage à la Nouvelle Grenade
Paris, 1869



LAS MUJERES DEL ALTO CAUCA EN EL PASO DE BUENOS AIRES
Grabado de Riou, en Édouard André, *L'Amérique équinoxiale (Colombie-Équateur-Pérou)*
Paris, 1875-1876



Salomé es la representación de la criolla vallecaucana, descendiente de esclavos, habitante de la vega anegadiza del río Cauca, heredera de las tradiciones culturales de los miembros del “partido llano” durante la colonia española, depositaria de la sabiduría culinaria lograda por tres siglos de aislamiento y transculturación. Es, además, un fetiche sexual para cualquier joven de las clases altas y, en particular, para Efraín, el hijo del señor de las cercanías. El derecho de pernada existe aún, y no solo en la imaginación, como prolongación de los privilegios feudales que se impusieron en la América hispana. Se ha reforzado, además, al combinarse con el régimen esclavista. Una joven mulata, esculpida al calor del duro trabajo, “ninfa de las llanuras”, como las denominó Isaac Holton en su paso por el valle caucano, resulta tentación irresistible para cualquier amo, y también para los “amitos”.

Elas lo saben y, más libres con su sexualidad que las aprisionadas mujeres blancas de la élite, la utilizan en beneficio de su descendencia y sus familias. De allí los prejuicios que se manifiestan, incluso, entre los menos ignorantes de los criollos de las clases altas. Atraídos por estas mujeres llenas de vitalidad, ejercerán la dominación sexual que emana tanto de la esclavitud como del feudalismo, pero escribirán infamias contra las afrodescendientes. Habrá excepciones, desde luego, y algunos amos se casarán con esclavas y formarán familia legítima con ellas, o uniones libres que se convertirán en permanentes, incluso en buen número. De allí, y de la posesión sexual, permitida o no, el mulataje. De allí Salomé. Pero siempre quedará el estigma de textos como el del influyente Francisco José de Caldas, denominado “el Sabio”, que, al referirse a los negros, dirá: son “lascivos hasta la brutalidad, se entregan sin reserva al comercio de mujeres. Estas, tal vez más licenciosas, hacen de ramerías sin rubor y sin remordimientos” (2004: 75).

La trenza urdida con el tejido de cocina, mujeres y sexualidad es antigua y constituye un mito de la especie. Y la esclavitud la reforzará en diversas partes del mundo. En nuestro caso, la mujer negra o mulata como maestra de cocina y símbolo sexual será imagen común que compartiremos con el sur de Estados Unidos, el Caribe de las plantaciones, el Brasil afroportugués y las demás regiones americanas en las que prevaleció el mulataje como proceso de construcción de lo criollo. Un refuerzo oriental, una veta arábiga que navegó en los barcos negreros y que portan tanto el marinero andaluz como el esclavo subsahariano, otorgará ciertas particularidades a este mito y ayudará a explicar variados comportamientos.

Salomé, recordemos, endulza a Efraín. Azúcar con frutas, en este caso tropicales, guayabas o moras, que vuelve aquello criollo. Y tal vez los buñuelos estuvieron bañados con almíbar. Así, la mulata prepara, sin saberlo, la mis-

ma mezcla mozárabe que se originó en el mundo musulmán y que el califato de Córdoba entronizó en el universo cultural de la península europea. Manjar blanco, natillas, buñuelos, almojábanas, letuarios, jaleas, almíbares, hojaldres son delicadezas de la cocina norteafricana que Salomé cocina, con el toque propio de la tierra vallecaucana, en una alquimia que originará la cocina regional de esta parte del trópico, reemplazando un ingrediente por otro, equilibrando los puntos de cocción y tasando otra vez los componentes de cada preparación, porque así lo impone el hábitat y también la particular mixtura étnica. Cambiarán los nombres y la almojábana se volverá pandebono y el letuario se llamará *desamargado*; y el gusto será distinto, no solo por los ingredientes nuevos, en especial el maíz, sino también porque las cosas saben diferente de acuerdo con el clima. Pese a ello, las trazas orientales no se perderán y, de manera singular, persistirá la imaginaria asociada con cada una de aquellas combinaciones.

Una de esas ideas, persistente como la que más, es la que asocia cocina azucarada, o con miel, y sexualidad. Claude Lévi-Strauss, nos lo recuerda Xavier Domingo (1981), documenta gran cantidad de mitos que otorgan a los alimentos con miel una virtud erotizante. Los pueblos árabes, a su vez, introdujeron a Hispania la sugerencia de la relación entre sexo y dulcería. Domingo (1981: 154) referencia un curioso texto titulado *Speculum al joder*, que sería una traducción al valenciano, hecha entre los siglos XIV y XV, de un antiguo manuscrito árabe, en el que aquel vínculo se extiende a casi todos los ámbitos de la cocina.

Mucho antes de Salomé, en el *Libro de buen amor*, en época inmersa en la España mozárabe, una “fermosa” serrana, deseosa de “fazer la lucha” con don Melón de la Huerta, le sirve abundante mantequilla, queso asado, leche y natillas. Y la Trotaconventos, que todo lo sabe, le enseña que “quien a monjas non ama non vale un maravedí”, pues estas son expertas en muchos manjares, en “muchos letuarios, nobles e tan extraños”. Son las mejores amantes, pues “todo el azúcar allí anda: bolado, polvo, terrón e candí, e mucho del rosado; azúcar de confites e azúcar violado, e de muchas otras guisas que yo he olvidado” (Ruiz, 1999: 234-235).

Nuestro desamargado, o letuario, es comida lujuriosa. En *El buscón*, Francisco de Quevedo lo caracteriza como un dulce que las “picaronas” les obsequiaban a los hombres en las calles, junto con un trago de aguardiente, para despertarles dormidos apetitos. Xavier Domingo toma del libro de Diego Granado, *Libro del arte de cocinar*, publicado en el siglo XVII, una receta que será necesario conocer:

Parte las cáscaras de las naranjas en cuatro partes y tenlas en agua diez días, y cocerse han cuando esté bien curada el agua, poniéndolas

hacia la claridad y, si se traspasan o traslucen y están transparentes, están buenas. Así, sacarlas y enjugarlas muy bien entre dos paños limpios y ponerlas en una caldera, o perol, o cazo y echarles tanta cantidad de miel, que se cubran más de medias. Hiérvelas revolviéndolas y quítalas presto del fuego, porque la miel no se endurezca, o recuezca. Después, déjalas estar así cuatro días. Cada día las has de menear tres veces. Después quítalas y escúrrelas de aquella miel que tienen y échalas de bueno a cocer en la miel que te parezca que basta. Después que hayan cocido por espacio de un Credo, quítalas del fuego y ponlas en vasijas (1981: 152).

Domingo nos aclara que, si se extraían las naranjas y se guardaba el caldo aparte, este formaba una especie de jalea, mermelada o arrope. Entre nosotros, este letuario se transformó en desamargado y se convirtió en confite fino que se acostumbra repartir en tiempos de Navidad. Mujeres como Salomé lo pusieron a punto. Veamos nuestra receta, un letuario de limones, propio de la cocina caucana, tal como se publicó en el libro *Platos de las abuelas*:

Se toman los limones verdes, se frotran uno por uno contra una teja o la piedra de moler, se parten por la mitad y al través y con una cucharita se les extrae toda la carne introduciéndola entre la cáscara y el hollejo para que salga toda y luego se ponen con agua al fuego [...], una vez cocidos se desamargan en agua por tres o cuatro días. Se hace almíbar con una y media libra de azúcar para doce limones si son enteros, y estando frío se le echan estos bien escurridos, y se dejan calar a fuego lento. Cuando se vean brillantes, sin dejar engrosar el almíbar, se bajan, se dejan reposar un poco para agregarles una cucharada de ron (esto si se desea) y se sirven.¹

La antigua tradición de las “picaronas” ha de desear que la copa de ron se incluya, para que el desamargado incite a los mozos a audacias que desemboquen

1. Así está en el libro de cocina. Sin embargo, mis informantes, las cocineras negras que todos los años lo expenden en galerías o lo preparan por encargo, me aclaran que el proceso de *desamargar* la cáscara consume bastante más de tres o cuatro días. Ellas hablan de diez días al menos, cambiándole el agua tres veces por día, indicación esta que resulta decisiva para que el dulce quede con el gusto que le es característico. También me dicen que los limones se cuecen partidos por la mitad y que la carne se les retira después de cocidos, no antes.

en “fazer la lucha”. No sabemos si la jalea con que Salomé agasajó a Efraín provenía del caldo de algún letuario –pues, aunque se acostumbren más los de naranja y limón, frutos propios de los árabes, se pueden hacer con cualquier fruta, como lo anota el *Libro de buen amor* (1999)–, pero igual indujo al atildado señorito a comportamientos desacostumbrados. Efraín deliró con el olor “a malvas” de la mulata y terminó desnudo en el río mientras la incitante Salomé, escondida en un recodo cercano, le hacía llegar pétalos de flores con la corriente, para comunicarle su inquietante proximidad.

Esta cocina, que combina lo dulce del azúcar, lo salado de los quesillos y el agridulce de los pintones, está llena de sugerencias. No es árabe, ni hispana, ni africana, tampoco indígena, así esté llena de alusiones a aquellas culturas, sino una creación nueva, pues en su fundamento se encuentra la esclavitud americana. Nunca debemos perder de vista que *María* es una novela ambientada en el régimen de la esclavitud. Esta realidad supuso un cambio dramático para aquellos que fueron esclavos. Como lo enseña Sydney Mintz (1996: 36), tuvieron que reconstituir sus formas de vida bajo nuevas condiciones, en hábitats extraños y sin la estructura institucional de sus sociedades de origen. Por la importancia central de la alimentación, lo que ellos comieron, lo que pudieron producir o conseguir para comer y la creación de una cocina en las nuevas condiciones constituyen parte sustancial de las bases fundacionales de la cultura vallecaucana. Los orígenes de las materias primas con las que se la elaboró son lo menos significativo en este proceso de construcción cultural –aunque también cuenten, como luego se verá–.

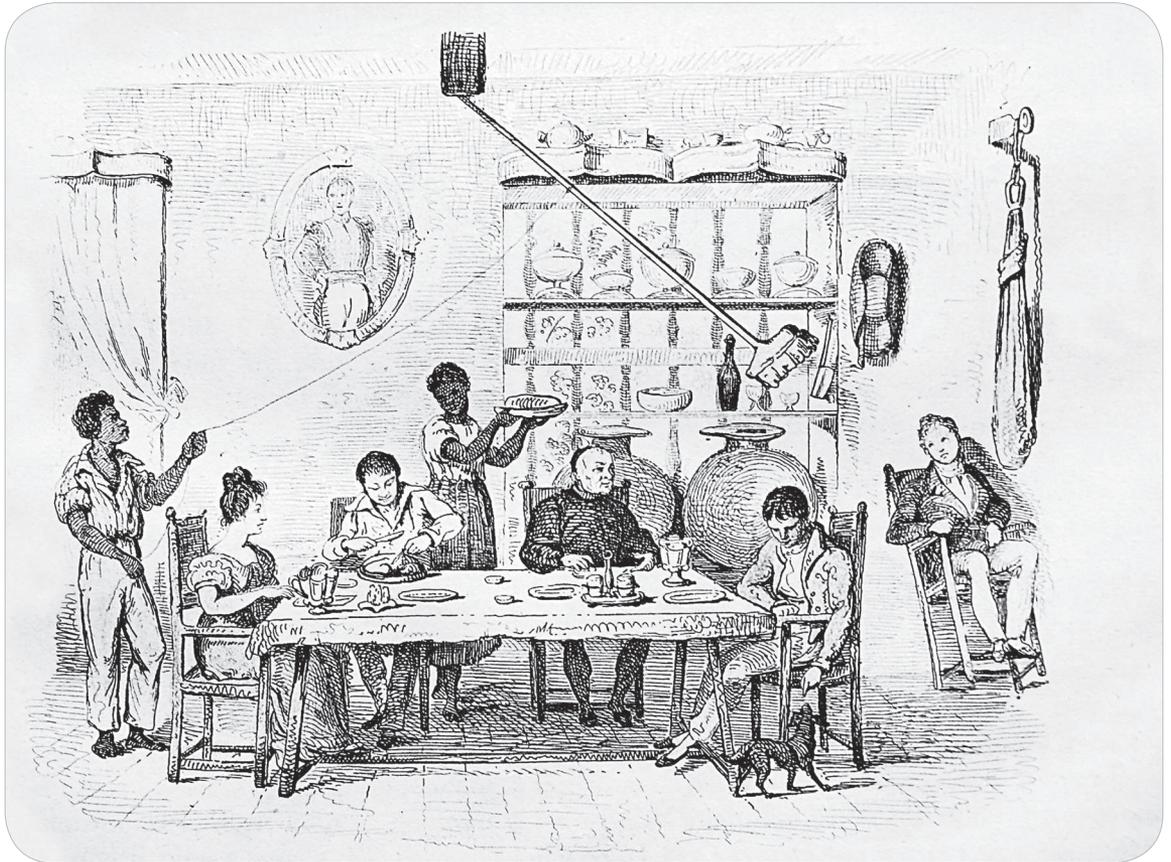
La cocina de Salomé concentra al mundo. Allí está el plátano –un viajero de Asia y África–, el maíz americano –que reemplazará al trigo en los buñuelos–, la leche de res europea, el azúcar árabe, las frutas del trópico suramericano y algunas especias de variada procedencia. Esta diversidad de componentes extraños con la que hubo de crearse la nueva cocina, más los diversos procedimientos de cocción y las diferencias de gusto entre esclavos y amos nos indican que los afrodescendientes en nuestro territorio tuvieron que reinventar una cocina en condiciones más dramáticas que ninguna otra población de los tiempos modernos. Es la común experiencia de los esclavos en América.

De allí que los mitos universales que ligan azúcar y sexualidad se mantendrán presentes en ella. “La miel de tus labios” se cantará en los boleros latinoamericanos; *honey* llamarán los norteamericanos a su pareja; *mulher de doce*, los brasileros a aquella que desean, etc. Salomé, acogiendo esta compulsión cultural, atenderá con una sugerente cocina al joven señor, como lo hizo la serrana con don Melón o como

lo hará, en un perdido pueblo andaluz, por la época de *María*, Pepita Jiménez con un despistado candidato a seminarista.¹ Las cocinas, aunque se parezcan, serán distintas. Los propósitos de las jóvenes, idénticos. Los resultados, exitosos en sus dos terceras partes.

1. En realidad, Pepita, joven y apetitosa viuda retratada por Juan Valera en la novela *Pepita Jiménez* (1994), al ser señora distinguida, no cocina. Pero su criada, que sí lo hace, en plan de alcahueta, cita al enamorado indeciso en la noche de San Juan, confiada en el ambiente de comida y galantería que impregna el entorno. Valera escribe: “La noche y la mañana de San Juan, aunque fiesta católica, conservan no se qué resabios del paganismo y naturalismo antiguos [...] todo era profano, y no religioso. Todo era amor y galanteo [...] la multitud de mesillas, de turrón, arropía y tostones [...] las buñolerías, donde gitanas jóvenes y viejas, ya freían la masa [...] ya pesaban y servían los buñuelos” (1994: 149). Cocina y sensualidad, dulcería y sexo, siempre juntos. Aún hoy, en las metrópolis escépticas, el día de San Valentín, o día de los enamorados en Estados Unidos, tendrá como obsequio obligado entre amantes o pretendientes una dulce golosina de chocolate.

INTERIOR DE COMEDOR EN SANTA MARTA
Grabado de A. de Neuville, en M. Saffray, *Voyage à la Nouvelle Grenade*
Paris, 1869



Cocina, geografía y región

Sí; ya sé lo que quieres: irte corriendo primero que yo a la quebrada para decir luego que sólo en tus anzuelos han caído los negros (118).

¡Y qué peje!, ¿ah, Luisa? Añadió José...
no hemos sabido que hacer con él (89).

Los bogas, con sus calzones ya, charlaban con Rufina;
y Lorenzo, después de haber sacado sus comestibles refinados para acompañar
el sancocho de nayo que nos estaba preparando la hija de Bibiano (312).

—*María*, 1989

LAS COCINAS de Salomé, Luisa o Rufina, la hija de Bibiano, más que compendios de productos son, a la vez, como lo enseñó Roland Barthes (1997), una referencia a las condiciones naturales, un hilo de tradiciones transmitidas de generación en generación, un sistema de comunicación entre seres humanos, un código de estratificación social y un cuerpo de imágenes, situaciones y comportamientos. En una palabra, como tanto se ha dicho y tan poco se ha comprendido, constituyen una de las dos claves de la cultura humana, al lado del lenguaje.¹ Cuando Isaacs escribió su novela era tributario de una nueva cultura, conformada en el periodo colonial español, manifestada en la cocina de manera clara desde el siglo XVIII. El territorio de esta cocina, denominado por él *país vallecaucano*, rebasa las fronteras de lo que geográficamente se conoce como el *valle del río Cauca*.

1. Una colección de ensayos básicos sobre la materia se halla en Counihan y Van Esternik (1997).

Cuando utilizamos esa expresión, nos referimos no solo a la elevada llanura tropical –mil metros de altitud sobre el nivel del mar, en promedio–, sino también a la planicie oceánica que bordea el Pacífico, separada de aquella por alta montaña situada al occidente de la hacienda El Paraíso, que es el espacio donde se desarrolla la trama de la novela. Ambas llanuras están interconectadas, surcadas por diversidad de caminos, trochas y atajos, por los que circulan, de manera permanente, mercancías, animales y seres humanos. La montaña, áspera y llena de cicatrices de profundos cañones, pequeños y amables valles y ríos de corto y caudaloso recorrido, ha desempeñado, desde tiempos inmemoriales, un papel de puente entre los dos llanos antes que de obstáculo insalvable.

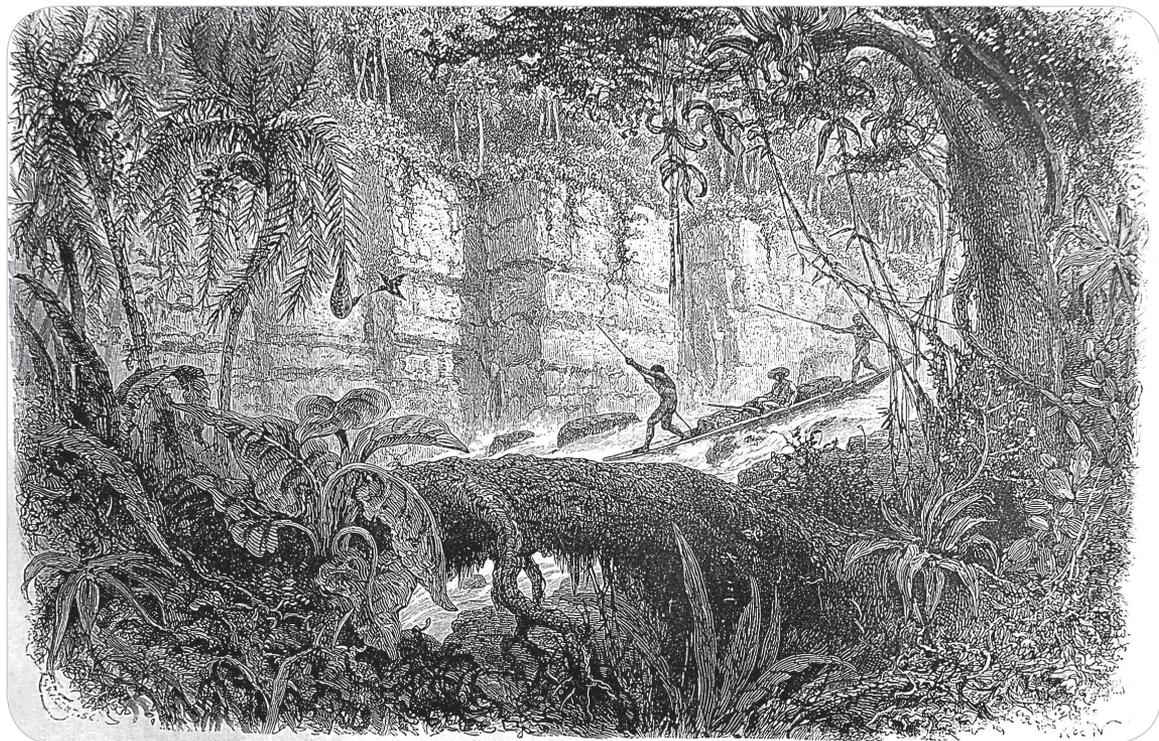
Desde los inicios de la conquista española, la llanura marítima atrajo a los habitantes de la altiplanicie interior. El oro fue la primera motivación y el comercio exterior, la segunda. Innumerables caravanas han recorrido, en ambos sentidos, los caminos entre una y otra planicie y así han forjado un entramado de sitios de paso, fondas, pueblos y ciudades, que se traduce en una red de relaciones sociales que explican la unidad cultural percibida entre pobladores de uno y otro espacio. Este acarreo constante es el que permite hablar de una región vallecaucana que supera los límites impuestos por la geografía para extenderse más allá de las vegas del río Cauca y abarcar territorios de marismas, zonas de manglares y riberas y bocanas de ríos oceánicos. Este transitar,¹ en especial transitar de esclavos, y no la llanura interior, como se piensa, construyó la región cultural que Isaacs denomina *país vallecaucano*.

Como sucede con la vida en todas las llanuras, en especial en las tropicales, la omnipresencia de agua y calor hará proliferar la existencia vegetal y animal; por lo que, paradójicamente, la facilidad para conseguir alimentos será inseparable de la abundancia de insectos, bacterias, hongos, virus y todas las formas de vida que vuelven el territorio insalubre para el ser humano. De allí que la población se mantenga escasa, dispersa en los vastos espacios y a merced de los elementos. La malaria, el pian, las enfermedades respiratorias y otras más se tornarán endemias; y, además, epidemias mortales serán recurrentes. En muchas ocasiones la población decaerá, antes que crecer. Richard Preston ilustró la situación con el siguiente ejemplo: “Epidemias de viruela azotaron al Valle en 1841 y nuevamente en 1871. En este

1. En este sentido, se trata de la misma idea que expresó Fernand Braudel (1987: 68) para explicar la unidad cultural de España e, igualmente, del pensamiento rector que le permite concebir la región del Mediterráneo como un universo que integra penínsulas, montañas, mesetas y llanuras, más allá del espacio marítimo.

NAVEGACIÓN SOBRE EL DAGUA

Grabado de A. de Neuville, en M. Saffray, *Voyage à la Nouvelle Grenade*
París, 1869



último año se llevó a más de mil personas en el solo municipio de Cali. Se apilaban tantos cuerpos en el cementerio público que el sepulturero se quejaba de que tenía que exhumar cadáveres para enterrar otros que se traían todos los días” (1983: 17).

Buenaventura, uno de los ejes del país vallecaucano, lo mismo que toda la tierra baja del Pacífico, sufrirá aún más por estas características, en virtud de que allá el calor y la humedad registran condiciones extremas. En consecuencia, la llanura de marismas será evitada como sitio de asentamiento permanente por españoles y criollos de la cúspide social, y se dejará como territorio para que sea poblado por comunidades indígenas supérstites de la conquista hispánica y nutridos grupos de esclavos y sus descendientes. Los señores sufrirán las durezas de la llanura interior, pero no se someterán a la calcinación y diluvio de la planicie oceánica. Así describirá Gaspar Mollien a Buenaventura en 1823:

Por la importancia y la belleza de su situación, Buenaventura debería ser una ciudad considerable; un comercio activo debería dar animación a su puerto; una población rica e industrial debería llenar sus calles, y numerosos barcos deberían entrar sin cesar, pero sin embargo no hay nada de eso. Una docena de chozas habitadas por negros y mulatos, un cuartel con una guardia de once soldados, tres piezas puestas en batería: la casa del Gobernador, lo mismo que la de la Aduana, es de paja y de bambúes; situada en la isleta de Cascajal, cubierta de hierbas, espinos, fango, serpientes y sapos: eso es Buenaventura (1944: 300-301).

Así las cosas, los propietarios más pudientes buscarán las faldas de las montañas, los piedemontes, para construir sus viviendas; y dejarán el territorio de praderas anegadizas, de bajíos y ciénagas, para que lo habiten campesinos, esclavos y libertos. Se reflejará en la novela de Isaacs: “Antes de ponerse el sol, ya había visto yo blanquear *sobre la falda de la montaña* la casa de mis padres” (1989), nos dice Efraín al comienzo. El clima será un tanto más amable, aunque igual participe de las rudezas propias del hábitat tropical. En la llanura baja del Pacífico sucederá lo mismo: los asentamientos de minas quedarán en el piedemonte de la cordillera occidental, en proximidad de las cabeceras de los ríos; y de allí saldrán los esclavos fugitivos o los libertos, río abajo, para poblar las vegas rodeadas de marismas y cercanas al bosque de manglar.

En todos los casos, las viviendas quedarán vecinas de los ríos o de las ciénagas. Tanto porque así son estos territorios de llanuras inundables como porque los pobladores escogerán el río en virtud de su utilidad como vía de comunicación y

transporte, lo mismo que como fuente de alimentación (Patiño, 1992). Los pueblos de la llanura interior y de las tierras bajas tendrán el carácter de conglomerados ribereños, aunque la mayor parte de sus habitantes desempeñen oficios de pastores, agricultores, mineros y leñadores. La pesca será actividad común de todos, y particular de unos cuantos.

En el preámbulo de este ensayo, se ha tratado de mostrar la íntima relación entre alimentación y pesquería que forma parte de la cocina tradicional en el Valle del Cauca. Según Víctor Manuel Patiño (1990), si se juzga por la situación actual, se creería que el consumo de peces ha sido escaso o nulo en las llanuras interiores y solo habitual en los espacios marítimos. Craso error, nos dice, y agrega: “La documentación disponible indica que tanto en la periferia como en el centro [...] el consumo de pescado era intenso y regular” (1990: 132). Así fue, y de allí la mención reiterada de Isaacs a los “pejes” en las mesas de *María*, lo mismo que a los sancochos de “nayo”. Hasta tal punto fue plato de cada día que el valle del Cauca fue conocido, por los primeros cronistas españoles, como “Provincia de los Gorriones”, para hacer referencia a una comunidad indígena cuyo nombre provenía del abundante pescado que capturaban, con el cual comerciaban por todo el territorio. Este gorrón no es otro que el bocachico, pez común en los ríos suramericanos y también en parte de la llanura del Pacífico, hacia el Chocó, donde se le conoce con el nombre de *chere*.

Isaacs se detiene en el universo del Pacífico y nos muestra, entre otras cosas, su cocina. Lo mismo que en la llanura interior, se deja transportar por el paisaje, en este caso de selva húmeda, y nos habla del naidí, palma de cuyo fruto se preparan refrescos, jaleas y conservas, y de cuyo cogollo se obtendrá el delicioso palmito; de la milpesos, buena productora de aceite y cuyo fruto es fuente de bebida cálida que se bate como chocolate; y del chontaduro, producto de la palma de chonta, que será panacea, pues de ella se obtiene alimento de gran valor nutritivo –que además se volverá habitual en la cocina vallecaucana–, y con su madera se construirán viviendas, utensilios domésticos e incluso la marimba, el principal de los instrumentos musicales de estas poblaciones. De su cogollo también se obtendrá el palmito, y sus hojas trenzadas se utilizarán como venteadores para atizar el fuego.¹

1. Según fray Juan de Santa Gertrudis (1970: 86), del chontaduro se hará el mejor masato, que es una bebida refrescante hecha de cereales o frutos ligeramente fermentados que se ligan con agua y miel de panela.

El pescado será, pues, habitual en la mesa de cada día, como sucederá también en la llanura interior. Y aunque en el Pacífico, obedeciendo a la dificultad de criar ganado por la inclemencia del clima, será escasa la carne de res, se la obtendrá por vía de comercio, en forma de tasajo, traída como ración que los amos entregarán a los esclavos en las minas o expendida en los mercados semanales que se realizarán en las riberas de los ríos. *Sancocho de carne caleña* llamarán en el Chocó al cocido de este tasajo con plátano y yuca, que será, al igual que en la llanura interior, plato de consumo popular.

La vida ribereña y la dedicación a la pesca generarán excepciones, cuando las faenas de transporte en los ríos o la captura de los peces se extiendan durante varias jornadas. Entonces, a diferencia de lo que es habitual, todo el proceso de la cocina será oficio masculino. Así le sucede a Efraín cuando es transportado por un par de bogas en los ríos del Pacífico, camino a Cali:

El almuerzo de aquel día fue copia del anterior, salvo el aumento del tapado que Gregorio había prometido, potaje que preparó haciendo un hoyo en la playa, y una vez depositado en él, envuelto en hojas de biao, la carne, el plátano y demás que debían componer el cocido, lo cubrió con tierra y encima de todo encendió un fogón (Isaacs, 1989).

El resultado es un sabroso y jugoso revuelto que, en el valle elevado, llamarán *sudado* y, en otras regiones del país, *viudo*, en el que las viandas se cuecen lentamente en esa especie de horno natural, y los sabores de tubérculos, frutos, verduras y condimentos se entremezclan con los jugos de las carnes, en una alquimia escondida bajo tierra que no permite la pérdida de parte alguna de los caldos que los alimentos liberan. Esta forma de cocción es antigua y se ha documentado en diversidad de culturas. Felipe Fernández-Armesto nos dice:

El hoyo para cocinar constituyó una mejora de gran importancia en la historia de la cocina sobre piedras candentes. Hizo falta ingenio para idear esta innovación [...] varios experimentos realizados in situ demostraron que era posible asar de forma satisfactoria grandes trozos de carne en pocas horas [...]. En tierra arcillosa, el revestimiento interior del hoyo solía convertirse en loza, lo cual impermeabilizaba lo suficiente los lados (2004: 37).

Era también una manera de evitar el acarreo de menajes de cocina, lo que facilitaba el trabajo seminómada de los bogas.

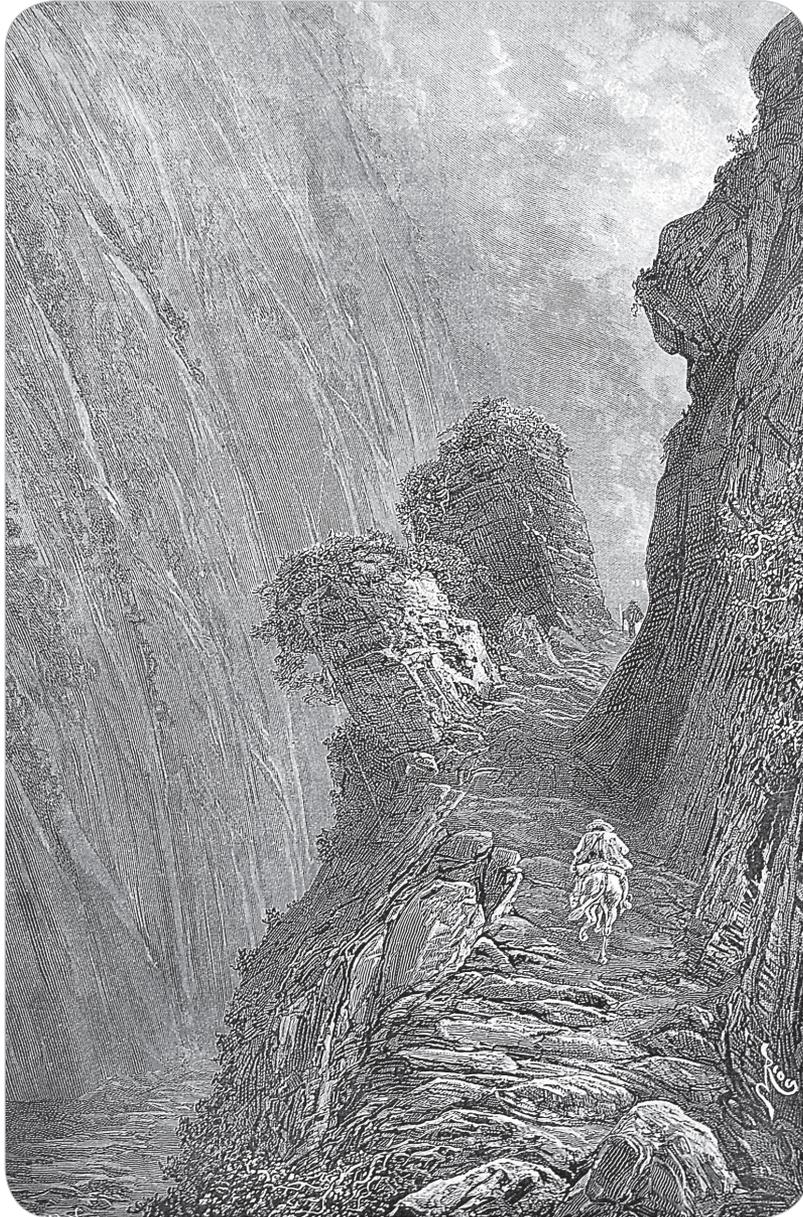
Ha seguido siendo así en la actualidad, aunque se haya abandonado la costumbre de cocinar en hoyos de tierra. Jaime Arocha, quien acompañó durante varios días a los pescadores en Tumaco, nos dice:

El cocinero comienza a preparar el almuerzo. Lo tradicional es el exquisito *tapaó*, que se prepara en una olla de aluminio donde coloca una capa de pescado y pedacitos de plátano que se tapan con las hojas del mismo; luego, una segunda capa de pescado cubierta con hojas de bijao, hasta llegar al borde del recipiente. Solo le pone un poco de agua de mar, y espera a que los líquidos de las hojas le den sabor (1999: 99).

El resultado, aunque no igual al que arroja el procedimiento antiguo, resulta similar. Pero, sin importar la técnica culinaria, lo que aquí resalta, además del mantenimiento de viejas tradiciones, generación tras generación, es el hecho de que nos encontramos ante un dominio culinario masculino, ocasionado por las faenas de pesquería –o caza, que viene a ser lo mismo– o por formas de vida poco sedentarias, como sucede con los bogas, que se encuentran en un constante ir y venir entre distintos puntos del río. Pero será la excepción, como también será excepcional que algunas mujeres desempeñen oficios de caza y pesca. En general, al igual que en todo el universo de las cocinas de *María*, la mujer será, a la vez, dueña y esclava de la cocina en casi todos los procesos que la conforman, por lo que adquirirá un papel esencial en la vida comunitaria y en la construcción de cultura. Aun si, además, como sucedía, era esclava de algún amo concreto y este habitaba –lo que no era usual– en los territorios de minas.

Estas mujeres de las tierras bajas –en el Pacífico, afrodescendientes en abrumadora mayoría– aportarán tres grandes ideas a la cocina regional: la cocción con coco, el seviche y el africano fufú. Las tres serán asumidas por sus contrapartes de los llanos altos y contribuirán a enriquecer el gusto popular. Según Emilia Valencia, quien escribe desde ese espacio, “la base alimenticia está constituida por toda clase de pescados y mariscos, carnes de monte (venado, tatabro, guatín, conejo, etc.), plátano y maíz, todo sazonado con la infaltable leche de coco” (2001).¹ El coco mismo, claro, se consumirá crudo o rallado en postres o en masa de tor-

1. Este libro recoge un recetario que proviene de testimonios de expertas cocineras de Bahía Solano, Quibdó, Istmina, Andagoya, Guapi, Tumaco y Buenaventura. Es uno de los mejores recetarios que se han publicado en el país por la investigación y el trabajo de campo que lo precedió.



LAS "PIEDRAS ELEVADAS"
SOBRE
EL CAMINO
DEL DAGUA

Grabado de Riou, en Édouard
André, *L'Amérique équinoxiale*
(Colombie-Équateur-Pérou)
Paris, 1875-1876

tas o como base de dulcería o en bebidas refrescantes –la limonada preparada en agua de coco es una buena experiencia– o embriagantes. Pero lo relevante será la combinación de lo dulce y lo salado que se desprende del uso de la leche de coco en la cocción de diversas carnes. De allí que un representante del Gobierno británico se sorprendiera, en la primera mitad del siglo XIX, cuando en Popayán le sirvieron como plato principal pescado con frutas, lo que, según él, “no había visto” y le pareció “vianda exquisita”. Un *pusandao* de pescado –es un cocido que debe quedar caldudo–, como lo preparan en Guapi, de acuerdo con la versión de Emilia Valencia, dará la idea:

Se requiere pescado, plátanos verdes, yuca, refrito,¹ leche de aguacoco, leche espesa de coco, hierbas (cilantro, cimarrón, poleo) y sal. Con excepción del pescado, todo se pone a cocinar en la leche de aguacoco hasta que el plátano y la yuca están casi cocidos, y entonces se le agrega el pescado con la leche de coco espesa. Se tapa la olla y se termina la cocción a fuego lento hasta que los ingredientes estén bien hechos y el pescado cocido pero firme. Se sirve rociándole un poco de cilantro finamente picado por encima y se acompaña con aguacate y tostadas de plátano (2001).

El resultado es una delicia culinaria. Y, sin duda, el sabor afrutado de la leche de coco, más el aguacate y el plátano verde frito y machacado, luego vuelto a freír rápidamente, que complementan el *pusandao*, debió constituir extraña combinación para un paladar europeo de comienzos del siglo XIX. Las frutas son, claro está, el coco, el aguacate, el plátano y el tomate que acompaña al refrito. Para la época ninguno de estos ingredientes era acostumbrado en la cocina europea.

La leche de coco no solo produce una cocina singular, sino que puede emplearse, además, como sustituto del agua en toda clase de preparaciones. De hecho, ese será el uso que le darán las cocineras de las tierras bajas, lo que otorgará un sabor distintivo a las cocinas de estas afrodescendientes. Sus contrapartes del valle interior, muchas de ellas parte de ese tránsito entre los dos territorios, también encontrarán en el hábitat de las vegas del río Cauca las productivas palmeras y agregarán el coco a sus preparaciones. La chancaca o cocada, que es un dulce de

1. El refrito, hogao o sofrito es salsa común a diversas regiones latinoamericanas, y se obtiene friendo en aceite, ligeramente, cebolla picada, tomate en trocitos, ajo y –a veces– ají sin semillas, sal, comino y pimienta (cuando no lleva ají). También se le puede agregar pimentón.

coco rallado cocido con miel de panela, será habitual en las dietas campesinas y en el gusto de los niños.

Las técnicas culinarias también tienen su propia historia. Esta manera de cocinar, haciendo uso extensivo de la leche del coco, es propia de ciertas comunidades y alude a tradiciones que se transmiten a lo largo de siglos y en territorios separados por grandes distancias. Es usual entre algunos grupos humanos del África tropical, del sudeste asiático y la India y del Caribe, tanto continental como isleño. Al saber que los pobladores de las tierras bajas del Pacífico son, en su mayoría, afrodescendientes, podemos concluir que aquella técnica culinaria es una manifestación de africanía en el universo cultural de la región vallecaucana, que se relaciona con formas de vida, comportamientos sociales y manifestaciones espirituales propias del peculiar mestizaje que predomina en esta región latinoamericana.

No sucede lo mismo con el seviche. Condimio delicado, obtenido de la conservación de carnes crudas de algunos peces o de mariscos en abundante zumo de limón, cebolla cabezona, a veces tomate, yerbas aromáticas (cilantro, generalmente), sal y ají, es vianda común a los pueblos de las llanuras que bordean el océano Pacífico desde el norte de Chile hasta el puerto de Buenaventura en Colombia. Chilenos, peruanos y ecuatorianos se enzarzan en ardorosas disputas sobre el “carácter nacional” del seviche, o sobre su origen, sin prestar mayor atención al hecho de que es plato continental, acostumbrado de vieja data entre los pueblos costaneros de aquellos espacios. Desde Colombia no se escuchan voces autorizadas que participen en la polémica, tal vez porque las comunidades afrodescendientes del Pacífico tienen cierta conciencia de que buena parte de sus tradiciones y costumbres “vienen del sur”, aludiendo a los poblamientos más antiguos, que se ubicaron en territorio minero de Barbacoas y Tumaco, en estrecha relación con la hoy provincia ecuatoriana de Esmeraldas.

El origen del seviche permanece en la oscuridad. Algunos autores le suponen una procedencia prehispánica, atendiendo a que la dispersión del plato se corresponde, aproximadamente, con los límites del Imperio incaico aunque no existe documento alguno que pruebe esa hipótesis. Otros lo consideran mezcla criolla, en la que participaron españoles o criollos de la época colonial y afrodescendientes, en razón de la combinación de ingredientes –limón y cebolla hispánicos con productos de la tierra– y al hecho de que fuese plato común de comunidades afroamericanas. Unos más, en fin, apuntan a señalarle influencia asiática en virtud de la masiva emigración japonesa al Perú desde finales del siglo XIX, y lo derivan de las técnicas culinarias del *sushi* y el *sashimi*. Como fuere, es evidente que existe

CASAS DE NEGROS
En Alcide D'Orbigny, *Voyage pittoresque dans les deux Amériques*
Paris, Chez L. Tenré, 1836



en amplia porción de Suramérica y que tiene un carácter singular: no se parece, por la combinación de ingredientes, a otros platos de carnes crudas propios de otras culturas. En el caso colombiano no hay duda de que la cocina afrodescendiente es su cuna y el valle del Cauca su territorio. Aunque en este y en los otros casos latinoamericanos ha terminado por convertirse en preparación de amplia acogida y de dominio general, gracias a su delicadeza, ligera acidez, excitante pique y fresco sabor. Al lado del arroz con coco es uno de los dos mayores aportes de las cocinas de *María* a la mesa universal.

Por el contrario, no hay duda alguna en lo que respecta al fufú. Isaacs nos lo menciona de pasada, al describir la casa de Rufina, a orillas del río Dagua:

A la sala seguía una alcoba, de la que se salía a la cocina, cuya hornilla estaba formada por un gran cajón de tablas de palma relleno con tierra, sobre el cual descansaban las tulpas [conjunto de piedras encima de las cuales se colocaban las ollas] y *el aparato para hacer el fufú* (1989).

Nada más nos dice, como si fuera algo que el lector de su época conoce de sobra y, por lo tanto, no requiere de mayores precisiones. Se trataba de comida común, nada exótica y conocida por todos. En realidad, era y sigue siendo así, aunque en nuestro caso, el nombre ha cambiado –incluso se ha alejado bastante del original, en algunos casos– y la preparación ha sufrido modificaciones. Don Mario Carvajal, quien leyó la novela un siglo después, creyó oportuno incluir un glosario al final del texto, pues algunas expresiones habían caído en desuso y otras constituían provincianismos de difícil comprensión por fuera de la región en que se ambienta *María*. Del fufú nos dice que es una “masa hecha con plátano verde cocido y caldo sustancioso”, con lo cual comenzamos a comprender mejor su procedencia y a imaginar su gusto. Al mismo plato hoy lo llamarán *bala*, en Tumaco, y *mote de guineo verde*, en el Caribe colombiano. Solo en Guapí se conservará la similitud con el vocablo original y se le denominará como *jujú* (Revelo, 2005), aunque en ese pueblo caucano la masa se preparará con plátano maduro.

Pertenece a la tradición culinaria africana, y es una de las escasas composiciones coquinarias que conserva las precisiones de la cocina de aquel vasto y diverso continente. No es cocina criolla con fuerte componente afrodescendiente, como lo es casi toda en las cocinas de *María*, sino condumio de naturaleza y procedencia propias de diferentes comunidades nativas del África tropical. Una página *web* dedicada a la gastronomía africana nos dice:

El fufú, conocido por muchos otros nombres, como *pirao* o *funje*, en Angola, *nsima* o *ugali*, en el este [...] constituye la base de la alimentación en muchos países subsaharianos [...]. Sirve de acompañamiento a todo tipo de estofados y salsas [...]. Para su confección, se emplean todo tipo de harinas, según cada región. Mientras que en el África occidental es normal utilizar ñame o ñame con plátano, en el África central es más empleada la harina de yuca y en el África oriental, el maíz (Ikuska, s. f.).

Phil Bartle, que convivió con comunidades de la etnia akan en Ghana, nos precisa que el fufú es su plato distintivo y que originalmente fue preparado con ñame, aunque hoy sea habitual la mezcla de plátano y yuca: “Primero se cuece el ñame (o la mezcla de plátano y yuca). Luego, en un mortero hecho con tronco ahuecado, se prepara la masa”¹. Se sirve caliente, sin aliños, y se usa para remojarlo en la sopa o para rellenarlo con distintas salsas o carnes. De acuerdo con sus investigaciones, *fufú*, en lengua akan, quiere decir, literalmente, *blanco-blanco*, por el color característico de la masa de ñame.

Se encuentra presente en diversas comunidades latinoamericanas en donde es relevante la incidencia cultural de la población afrodescendiente. En Cuba, por ejemplo, se conoce como fufú a “una especie de puré de plátano salcochado y adobado con carne o pelleja de puerco, ajo y otros condimentos”, de acuerdo con Guillermo Jiménez Soler. En República Dominicana y Puerto Rico se le conoce como *mofongo*, y es hecho con plátano verde frito y machacado que se rellena con chicharrón de cerdo. A la misma preparación se le conoce en Cali como *marranita*, y es en extremo popular.

No solo es herencia africana, sino que, desde América, los descendientes de esclavos llevaron al gran continente variaciones de su preparación y lo enriquecieron con nuevos ingredientes. Felipe Fernández-Armesto nos dice, por ejemplo, que “el *foo foo* liberiano no se elabora con mijo autóctono, sino con la mandioca que los esclavos liberados que fundaron la nación trajeron consigo desde Estados Unidos” (2004: 255). Esta idea de una masa suave de tubérculos (ñame, yuca, malanga o papa china), frutos (plátano, zapallo, fríjol) o cereales (millo, maíz, trigo, arroz) que acompaña salsas, carnes y verduras va desde el *cuscus* de los pueblos norteafricanos del Magreb, pasa por los *bolinhos*² de

1. Véase www.scn.org.

2. Masa cocida de yuca, papa, plátano, etc., que se combina con carnes, pescado, verduras,

Río de Janeiro, llega hasta las *carimañolas*¹ del Caribe y abarca variedades que combinan lo salado y lo dulce, como el *jujú* guapireño o las *aborrajadas*² del valle caucano.

De allí la facilidad con que las afrodescendientes asimilaron la técnica de la contraparte prehispánica del fufú, el tamal, cuya preparación obedece a los mismos principios culinarios. Estas cocineras le variaron el envoltorio, al usar hojas de plátano en vez de maíz; le prolongaron la cocción hasta encontrar una mejor textura; y se atrevieron incluso a reemplazar los ingredientes de la masa, al emplear plátano verde (como sucede en el tamal de piangua del Pacífico colombiano) o arroz (en los *pasteles* chocoanos y caribeños) o leche de coco, como adelgazante y aglutinante de la masa de maíz (en el exquisito tamal guapireño).

El fufú es una especie de indicador de las raíces de africanía presentes en la cultura latinoamericana, que se manifiestan con particular relevancia en los hábitos alimentarios vallecaucanos que Isaacs pone en evidencia en su novela.



PUERTO Y RADA DE BUENAVENTURA

Grabado de Niederhausern-Koehlin, en M. Saffray,

Voyage à la Nouvelle Grenade

Paris, 1869

quesos y yemas de huevo, como aglutinante, y que luego se fríe en aceite caliente. Es muy popular el *bolinho* de bacalao.

1. Masa de yuca cocida que se rellena con guiso de carne y se fríe en aceite bien caliente.
2. Plátano maduro machacado que se rellena con queso blanco fresco, se apana y se fríe.

Alimentación, cacería y sociedad

Hallé hombres a los que, niños poco antes, me habían enseñado a poner trampas a las chilacoas y guatines en la espesura de los bosques (29-30).

José me condujo al río, y me habló de sus siembras y cacerías (42).

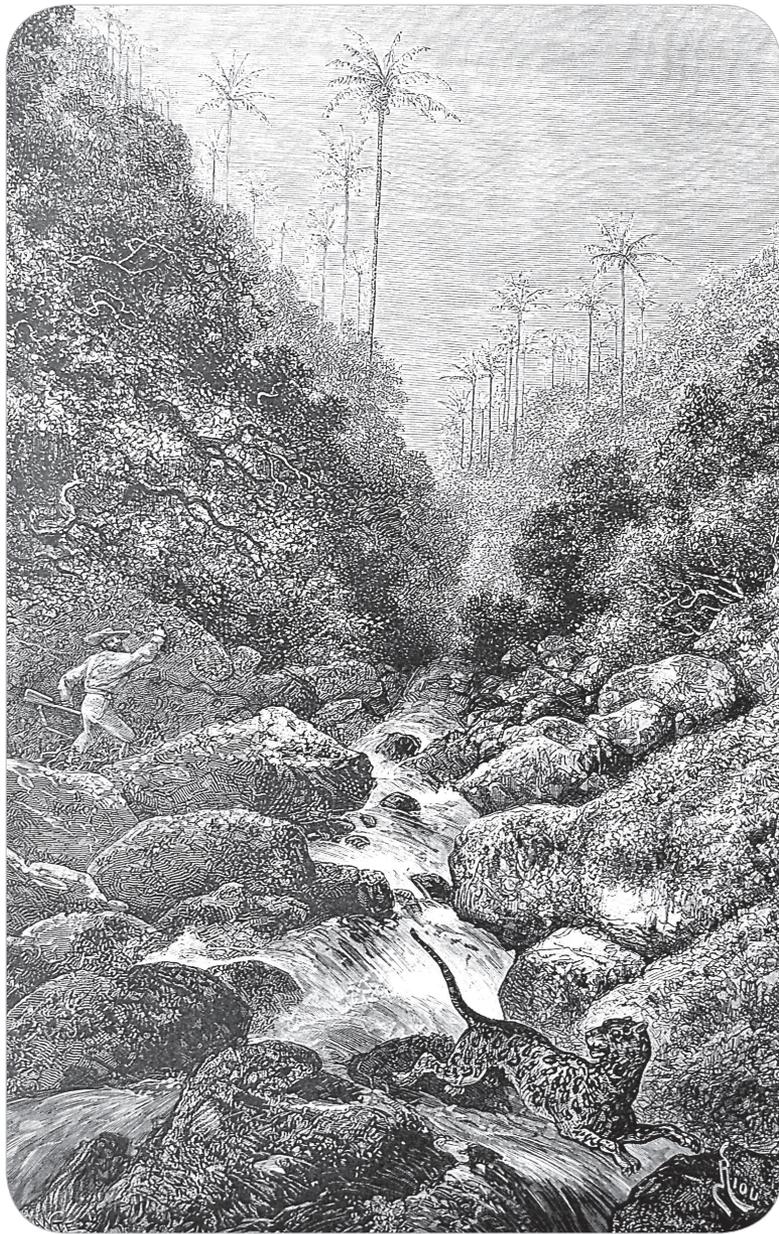
Se trata probablemente de una cacería de osos..., es menos peligrosa que la de venados, que se hace todos los días y en todas partes (58-59).

—*María*, 1989

PERO COMER y cocinar también significa adquirir los alimentos. Pescar es parte de la cocina, lo mismo que sembrar. De hecho, la cocina comienza por el acto de conseguir las materias primas. ¿Qué nos dice de aquellas cocinas de *María* el hecho de que los *pejes*, los *negros* o los *nayos* fuesen plato de todas las mesas, fuera de afirmar la riqueza piscícola y anfibia del hábitat vallecaucano y revelar la unidad cultural de la llanura interior con la zona de marismas? ¿Qué significa más allá de la peculiar forma de combinar los alimentos?

Que parte significativa de la alimentación provenía de la caza. Pescar es una forma de caza. De hecho, aún en la actualidad, la mayor parte del pescado que llega a las mesas se obtiene por captura de animales silvestres en ríos, lagos y mares antes que por su cultivo. Aunque no sucede lo mismo con animales de tierra y aire, en tiempos de *María* la caza aún jugaba un papel importante en la provisión de la comida del día. Cazar era actividad cotidiana, oficio de hombres y parte de su obligación en el seno de la familia.

No es la famosa cacería del tigre, que con tanta sobriedad se resuelve en la



CAZA DEL JAGUAR
EN EL QUINDÍO
Grabado de Riou, en Édouard André,
L'Amérique équinoxiale
(Colombie-Équateur-Pérou)
Paris, 1875-1876

novela, la que interesa para dar cuenta de la relación cotidiana entre cacería, cocina, división del trabajo, organización social y prácticas culinarias. Ella tiene carácter excepcional y, en el caso que se relata en *María*, sirve más para ilustrar acerca de los entretenimientos propios de los grupos dominantes. Para los campesinos, al igual que para los esclavos, la caza es un oficio, muchas veces una labor dura y peligrosa, en ocasiones necesaria para proteger siembras y cultivos y, en la mayoría de los casos, fuente de alimentación y de recursos económicos. Nos remite a un ámbito masculino. Aunque habrá mujeres cazadoras, casi siempre muy jóvenes y dedicadas a esta actividad en ratos libres, esta tendrá siempre un carácter ocasional, cuando no excepcional. La caza es parte del universo del hombre. Constituirá, en múltiples ocasiones, un esfuerzo superior, una labor adicional que demanda paciencia y vigor. El mundo masculino de la caza no debe apreciarse como un espacio placentero, para la diversión y la camaradería entre compañeros –aunque permita este tipo de intercambios, como sucede, en general, con todos los oficios–, sino como una de las más exigentes obligaciones del pueblo latinoamericano en la primera mitad del siglo XIX. La caza como entretenimiento –ya se ha dicho– es cosa de minorías pudientes. Idealizar al cazador como un ícono de los espacios abiertos y símbolo de vida libre y despreocupada revela una incompreensión de las dificultades y sacrificios que su actividad le exigía.

En época de *María* las armas de fuego no estaban al alcance de las mayorías. Eran artículo de lujo para unos pocos, y las que se encontraban en poder de los campesinos eran viejos armatostes que fallaban cuando más se les requería. Pero la necesidad de cazar resultaba imperiosa. No tanto por necesidades alimentarias como por razones relacionadas con la protección de los cultivos. Las nagüiblancas, por ejemplo, constituían una plaga que podía arruinar la siembra, al desenterrar y comerse las semillas. Los campesinos debían observar con paciencia hasta descubrir los árboles en que ellas pasaban la noche y luego organizar la cacería. Estas palomas torcaces de gran tamaño y voraz apetito se posaban, por lo general, en las arboledas del piedemonte, bastante distantes de los campos de labranza. Llegar hasta ellas implicaba una larga caminata nocturna. Luego, alumbrándose con teas y armados de caucheras, entreviendo en medio de la oscuridad, se procedía a derribar, en silencio, la mayor cantidad de aves posible. No era por gusto que aquello se hacía, sino por obligación. Y constituía una dura labor que podía prolongarse hasta altas horas de la noche.

En sus casas las mujeres esperaban, sentadas en largas mesas de madera basta,

dedicadas al alegre e interesante intercambio que les es propio, y, cuando intuían la proximidad de los cazadores, ponían a hervir agua en grandes ollas. Luego se ponían a desplumar, rajar, vaciar y limpiar las aves, algunas de las cuales podían freírse de inmediato, sin más aderezo que sal y ají, para satisfacer el apetito nocturno de la familia. El resto se reservaba para el día siguiente, salpimentadas, condimentadas con jugo de limón o vinagre, ajo y raíces de cilantro machacadas, y con ellas se preparaba un arroz *atollado* –agregando el caldo al arroz por tandas, a medida que se iba secando–, en el que la carne prieta de las torcazas se destacaba, y al que otorgaba especial sabor. Este *atollado* parece una derivación del *fufú*, tal como sucede con el *cuscus*, por ejemplo, que se expende como preparación de naturaleza africana, en la que el ñame se reemplaza con sémola de trigo. Nuestro *fufú* de arroz, o *atollado* con palomas torcaces –o con otras carnes–, es cocina de los pueblos negros de las llanuras vallecaucanas.

Si la caza resulta abundante, parte de las aves se destinarán para el mercado. Habrá que preservarlas algunos días, lo que se hará poniéndolas, después de adobadas, en ahumaderos ubicados en la propia cocina, encima del fogón de leña. Envueltas en hojas de plátano serán parte de los productos que campesinos y esclavos llevarán a los pueblos para intercambios comerciales. Enriquecerán otras mesas y serán parte esencial de la vida económica en el mundo dominado por la hacienda esclavista.

También serán la clave del bienestar local. La caza hará más variada la oferta en los días de mercado, al agregar nuevos productos a la dieta regular. Esta diversidad será inseparable de la actividad de los esclavos y sus descendientes libres, los campesinos. Asimismo, ayudará a explicar la animación, concurrencia y movimiento económico de las pequeñas poblaciones surgidas en cruces de caminos y puertos ribereños. El día de mercado se convertirá en una institución, pues, aparte de su importancia para los propósitos mercantiles, será una ocasión de encuentro comunitario, un ámbito de intercambios culturales, un quiebre de la rutina diaria, una oportunidad para el establecimiento de nuevas relaciones sociales, un sitio de trabajo para expendedores y cocineras y, además, una oportunidad de contacto con las autoridades y el universo de la política. Todo ello posibilitado por la distribución de los alimentos, que es una de las partes integrantes de cualquier cocina.

Estos mercados locales sorprenderán por su diversidad. Y los frutos de la caza la explicarán en buena parte. Los pescadores llegarán con sus capturas, frescas o saladas y secas. A las carnes de res, cerdo, oveja y aves domésticas se agregarán las de dantas, chigüiros, venados, iguazas, nagiüiblancas, guaguas, tortugas, etcétera. Y,

EL ASADO DEL TAPIR

Grabado de Riou, en J. Crevaux, *Voyages dans l'Amérique du Sud*
París, Hachette, 1883



aparte de los productos cultivados (como maíz, arroz, plátano, yuca, papa, verduras, legumbres y otros), habrá vegetales silvestres, o de monte, entre los que se contarán gran número de yerbas aromáticas y de condimento, frutos de palmas y de árboles exóticos o de plantas que medran sin necesidad de cultivo. Un ejemplo sobresaliente de estos mercados locales en tierras de esclavitud americana lo proporciona Moreau de Saint Méry, que escribe sobre el mercado de Clugny, en Santo Domingo, a finales del siglo XVIII, en el que 15.000 esclavos se congregaban cada domingo para comprar y vender sus propios productos (citado en Mintz, 1996: 44). Igual será en el mercado de la laguna de Aguablanca en Cali, a finales del periodo colonial, e incluso a comienzos del siglo XX en el mercado de Juanchito en la misma ciudad –parte del ámbito de la novela *María*–, adonde llegaban los productos de la granja y de la caza en grandes balsas de guadua formando un entramado extenso de embarcaciones a orillas del puerto sobre el río Cauca. Alejandro Sarasti Aparicio (1972) dejó una vivaz descripción de este acontecimiento semanal.

La captura de cada tipo de animal implica técnicas diferenciadas. Si la búsqueda no es de nagüiblancas, sino de iguazas, un pequeño pato de carne exquisita que fue de notable abundancia, hay que levantarse muy temprano, con la oscuridad que precede al alba, para poner redes en el fondo de los espejos de agua, donde estas aves se posan con las primeras luces del amanecer, y esperar oculto en las orillas soportando en silencio el acoso implacable de los mosquitos o, lo que resulta más dramático, permaneciendo impertérrito mientras una víbora de veneno mortal reptaba al lado del escondite del cazador. Llegado el momento, un súbito elevamiento de la red dará como resultado que un número significativo de iguazas queden enredadas por las patas y puedan ser recogidas por el grupo de cacería. El atollado de iguazas, o de pato, será el preferido de las familias vallec aucanas, hasta tal punto que se tratará de domesticar a estas aves –lo que se logrará a medias– para que no sean plato de ocasión, cuando las iguazas lleguen por miles en tiempo de cosecha, sino condumio de todos los días. El oficio de *pastoras de iguazas*¹ surgirá como fruto de esta faena de cacería y del aprecio popular hacia su delicada carne.

Otra cosa sucede cuando se trata de caza mayor, de la persecución y captura de un oso, por ejemplo. Entonces hay que organizar la partida de caza con caballos, perros y lanzas, y estar dispuestos a jugarse la vida cuando el animal, acosado y

1. Ver reproducción de un grabado de Riou, en É. André, *Le tour du monde. L'Amérique équinoxiale (Colombie-Equateur-Pérou)*, París, 1876.

PASTORA DE IGUASAS,
CERCA DE TULUÁ (CAUCA)
Grabado de Riou, en Édouard
André, *L'Amérique équinoxiale*
(Colombie-Équateur-Pérou)
Paris, 1875-1876



furioso, decida hacer frente a sus perseguidores. Gaspar Mollien trae la noticia de uno de estos acontecimientos:

En estas regiones salvajes el cazador acosa a los animales que, rodeados de brumas eternas, se creen al amparo de las armas de los hombres. El oso que en ellas vive es notable por su fuerza y su ferocidad. Los habitantes de la región lo cazan de vez en cuando. A caballo y armados de una lanza, lo atacan y logran matarlo algunas veces, hazaña no exenta de peligro. Es un espectáculo curioso, en una altitud tan considerable, oír los gritos de los cazadores, los aullidos de los perros y todo el estruendo de la cacería que de repente sustituye, ahogándolo, el silbido del viento; pero, sobre todo, lo que no se puede ver sin admiración es el galopar de los jinetes, sin miedo alguno, por estas cumbres escarpadas, atravesar a toda carrera los torrentes, salvar los precipicios, escalar las rocas y, finalmente, alancear el animal que, cansado de huir, les hace frente (1944: 69).

Esta faena comienza, por lo general, temprano, cuando los campesinos descubren a uno de estos osos merodeando en cercanías de los cultivos. Hay que espantarlo mientras se organizan los cazadores y luego empezar la larga y extenuante persecución, montaña arriba. Llegarán al caer la tarde, cansados y sudorosos, con la presa si les ha ido bien, y, en no pocas ocasiones, con uno o dos perros menos –lo que constituye pérdida apreciable–, algunos heridos y, a veces, un compañero muerto. No hay nada de entretenimiento en estas faenas de caza. Incluso el padre de Efraín, en la novela, sostendrá que en su país –Jamaica– cazar osos se tendrá como tarea de “salvajes”. Lo que sucede, en el caso que nos ocupa, es que estos “salvajes” se verán obligados a la dura cacería, utilizando armamento precario, porque, de lo contrario, verán arruinadas sus cosechas o en grave peligro a sus familias.

El oso se aprovechará completo: su grasa se convertirá en manteca, y se utilizará como remedio para dolencias artríticas o musculares; su carne, similar a la del cerdo, será apreciada por los comensales, en especial la de plantas de pies y manos; y el cuero se curtirá, para negociarlo en el mercado o para utilizarlo como alfombra en las casas de los dueños de hacienda.

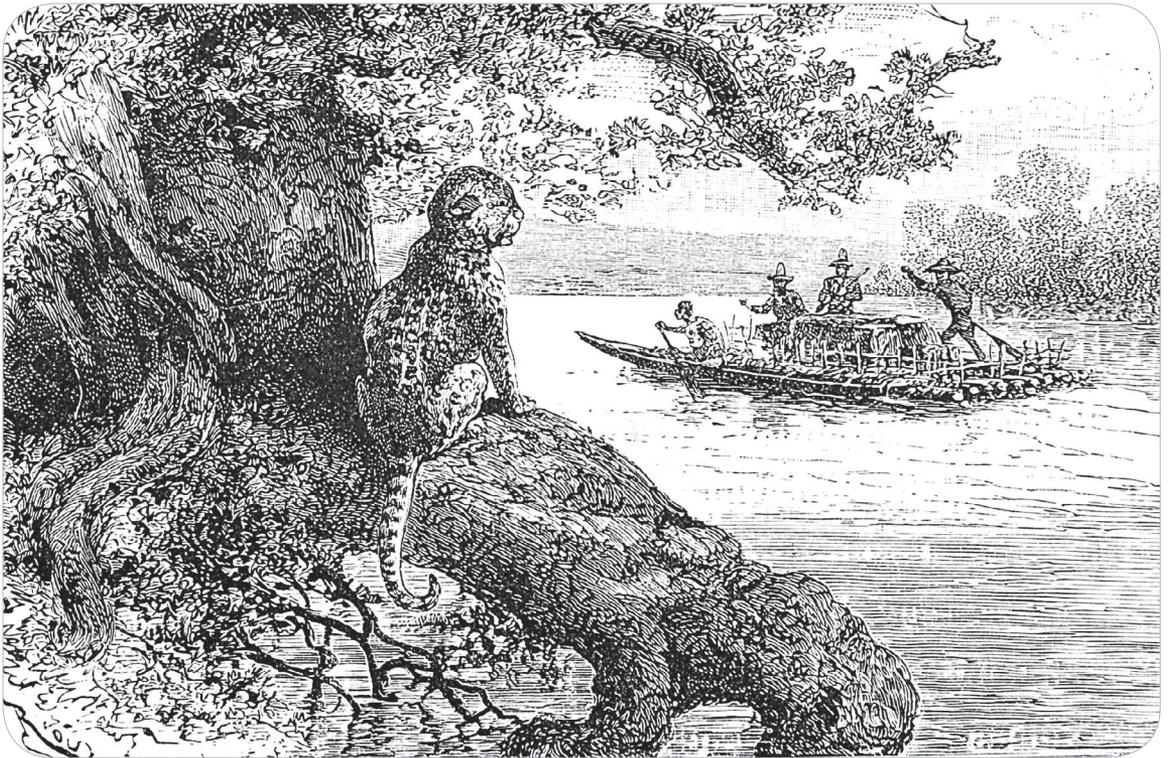
En *María* tenemos, además, la cacería de un tigre.¹ Es un proyecto de los campesinos, que han visto mermados sus animales, corderos en este caso, por la voracidad del animal. Uno de ellos, habitante del piedemonte, invita a Efraín,

1. En realidad, un jaguar (*Panthera onca*), que el habla común confundirá con el felino asiático.

UN JAGUAR

Grabado de Riou, en Édouard André, *L'Amérique équinoxiale (Colombie-Équateur-Pérou)*

Paris, 1875-1876



CACERÍA EN LA SABANA DE BOGOTÁ
Grabado de Paterson, publicado por Pitman Warwick
Londres, siglo XIX



el *patroncito*, en señal de aprecio, pero también por necesidad, pues se trata del único que puede llevar un arma de fuego confiable. Así comenzamos a comprender las actitudes diferentes hacia la caza de parte de esclavos y campesinos, por una parte, y de amos o propietarios pudientes, por otra. Para los primeros, es una tarea a la vez indispensable y peligrosa; para los segundos, una actividad que linda con el juego. Aunque riesgosa, su armamento moderno les otorga ventajas apreciables sobre el depredador, con lo que adquiere el carácter de un entretenimiento viril. Para Fernández-Armesto, la caza entre las clases altas tiene “el regusto aristocrático de la persecución a través del bosque o la cacería en el páramo, el descenso en picado del halcón o el salto del leopardo hacia la libertad” (2004: 121). Efraín, incluso, manifiesta cierto desprecio hacia uno de los miembros de la partida de caza, que sufre un instante de pánico en el momento de enfrentarse a la fiera acorralada.

La verdad es que, con excepción de Efraín, los cuatro cazadores restantes se encontrarán prácticamente desarmados. Llevará cada uno una vieja escopeta de cazoleta que fallará en el momento en que más la necesitarán. Aun las que logran hacer fuego apenas provocarán heridas superficiales al animal, con la única consecuencia de volverlo más peligroso. Y solo dos de los cuatro portarán lanzas terciadas.

La caza del jaguar llevará tiempo, implicará recorrer terreno abrupto y de montaña y los hombres correrán graves riesgos. Tendrá su momento culminante cuando cazadores y perros logren cercar al felino herido, que se aprestará a defenderse de los ataques. Isaacs relata así este clímax:

De los seis perros, dos estaban ya fuera de combate: uno de ellos, destripado a los pies de la fiera; el otro, dejando ver las entrañas por entre uno de los costillares desgarrado, había venido a buscarnos y expiraba dando quejidos lastimeros junto a la piedra que ocupábamos. De espalda, contra un grupo de robles, haciendo serpentear la cola, erizando el dorso, los ojos llameantes y la dentadura descubierta, el tigre lanzaba bufidos roncós, y al sacudir la enorme cabeza las orejas hacían un ruido semejante al de las castañuelas de madera (1989).

Luego llegará el ataque final y, como es de esperar, uno de los campesinos “apuntó y solo se quemó la ceba”; otro, con la lanza quebrada, quedará a merced del jaguar, y Efraín, el héroe de la novela, nos dice: “Solo mi escopeta estaba disponible: disparé; el tigre se sentó sobre la cola, tambaleó y cayó” (Isaacs, 1989). El *patroncito* eliminará a la fiera con un certero disparo “en la frente” y, además,

salvará la vida de uno de los cazadores que se hallaba indefenso ante el depredador. Claro que todo esto forma parte de la atmósfera que el novelista creó para engrandecer a su personaje masculino principal. Pero la diferencia de actitudes ante la caza quedará reflejada en el texto de la novela.

Los amos alardearán de sus armas. Carlos, por ejemplo, amigo de Efraín que llega después de la caza del felino, se lamenta porque no tuvo la oportunidad de probar su nueva “escopeta inglesa”. La desempaca y se la muestra a Efraín, y este concluye: “es exactamente igual a la que mi padre me había regalado a mi regreso de Bogotá” (Isaacs, 1989). La conversación entre los dos tiene cierto tono de soberbia y competencia, en el que cada uno parece medir su importancia por la calidad y novedad de su armamento. En definitiva, la caza para ellos tiene poco de sacrificio. De hecho, la hermana de Efraín, cuando Carlos le reclama a este que le organice una cacería, le dice: “Él tendrá muchísimo placer en *divertir* a usted” (Isaacs, 1989), con lo que precisa el carácter que esta actividad tiene entre los grupos de élite. La caza como diversión, a diferencia de la caza como obligación, que es la naturaleza del asunto cuando nos referimos a los grupos sociales subordinados.

Los esclavos y campesinos no tienen razones para jactarse. Alguno de ellos incluso huye espantado, pues la caza es apenas otro instante en la larga jornada de trabajo diario. Y, cuando se trata de animales peligrosos, ellos saben que se encuentran en desventaja y que afrontan riesgos. No hay mucho espacio para fantasear entre cacería y cacería, ya que tienen el tiempo ocupado en las faenas del campo. Es una tarea más, en ocasiones muy exigente, que no forma parte de los espacios de entretenimiento.

Aun con esta diferencia entre amos y esclavos, este es tal vez el único ámbito de la cocina (incluida la pesca, como ya se ha explicado) que tiene un carácter exclusivamente masculino.¹ Es la contraparte, en el universo de la cocina, de la preparación culinaria, que resulta dominio casi exclusivo de la mujer. Otras labores –siembra, cosecha, mercado, recolección de frutos silvestres, etc.– son compartidas.

De los diversos componentes del mundo cultural de la cocina –adquisición, procesamiento, distribución, conservación, preparación y consumo de los alimentos–, la caza, como forma de adquisición, será la que tenga un papel relevante en la novela de Jorge Isaacs. Tanto por razones relacionadas con la trama como

1. Aunque hay excepciones, como sucede con las recogedoras de ostras en los manglares de la costa del Pacífico colombiano, denominadas *piangüeras*, por el nombre –*piangua*– que se da al molusco, una especie de almeja, que recolectan.

LA COCINA DE LAS CRUCES

Grabado de Riou, en Édouard André, *L'Amérique équinoxiale (Colombie-Équateur-Pérou)*

Paris, 1875-1876



por el enfoque general del texto. Es la añoranza de un tiempo perdido, en el que predominan los ámbitos de superioridad masculina, narrados desde la perspectiva de la autoridad patriarcal. Aun así, podemos entrever que, incluso en ese mismo ámbito, también existe la perspectiva popular, que resulta opuesta a la que expresa el narrador y más útil a la hora de evaluar el papel de la cocina en la conformación cultural de una determinada región latinoamericana, a mediados del siglo XIX y dominada por la hacienda esclavista.

Existe una significación simbólica en la caza, lo mismo que en todos los aspectos de la cocina. Como lo precisó Sidney Mintz:

Comer no es nunca una actividad puramente biológica [...]. La comida tiene una historia asociada a aquellos que la consumen; las técnicas empleadas para conseguirla, procesarla, prepararla, servirla y el consumo de la comida son siempre variables culturalmente hablando, y tienen también su propia historia. La comida no es solo alimentarse; su consumo está siempre condicionado por su significación. Estos significados son simbólicos, y se comunican simbólicamente (1996: 7).

De allí que Lévi-Strauss (1997) considere la cocina como un campo semántico de forma triangular, cuyos ángulos corresponden, respectivamente, a las categorías de lo *crudo*, lo *cocido* y lo *podrido*. Lo cocido es la transformación cultural de lo crudo, mientras que lo podrido es su transformación natural. Por eso, sus oposiciones binarias entre lo asado y lo cocido, lo natural y lo cultivado, lo masculino y lo femenino, el nomadismo y el sedentarismo, lo aristocrático y lo popular, la prodigalidad y el ahorro, y la exquisitez y el gusto común. En este espacio simbólico, la caza corresponde a lo masculino y se asocia con los primeros términos de la cadena de oposiciones: es natural, masculina, propia de nómades, aristocrática, pródiga y exquisita. Es superior a la cocina que corresponde a la mujer. Está más cerca de lo crudo y se asocia a los asados, a las técnicas de la barbacoa a cielo abierto y a los grandes trozos de carnes sangrantes que los cazadores consumen con fruición. Es espacio de gusto masculino y compañerismo entre hombres.

Así sucede en *María* luego de la cacería del jaguar. Los cazadores se reúnen relajados y satisfechos en la espesura del bosque. Están solos, victoriosos, y la cocina más próxima a lo natural predomina:

Las navajas machetonas salieron de los bolsillos. José nos dividió la carne, que, acompañada con las masas de choclo, era un bocado regio.

Agotamos el tinto, despreciamos el pan y los higos y las ciruelas les gustaron más a mis compañeros que a mí [...]. Mis cigarros de olor humearon después de aquel rústico banquete (Isaacs, 1989).

Cocina simbólicamente masculina: en faenas de caza, carne asada –así, en este caso, no fuera cocinada por ellos–, sin remilgos de mesa y rústica. Pero, al mismo tiempo, regia y no cualquier cocina común, sino banquete. Es decir, aristocrática y superior.

Este poder simbólico de la cocina es el que explica que aún hoy las ocasiones de los asados y las preparaciones a la barbacoa continúen siendo espacio de desempeño masculino en la mayoría de las culturas, no importa si nos encontramos en un centro comercial de Cali o un domingo cualquiera en el patio de una casa de familia en el sur del Brasil. En *María* el asunto está nítido: la caza es oficio masculino, al igual que los componentes de la cocina asociados a ella. Allí no son bienvenidas las mujeres.



EL BOSQUE VIRGEN

Grabado de Riou, en Édouard

André, *L'Amérique équinoxiale*

(Colombie-Équateur-Pérou)

Paris, 1875-1876

Cocina tradicional y hambre

Ahí donde lo ve, no le faltan ocho buenas vacas, su punta de puercos, su estancita y dos buenas yeguas.... Él es hijo de una mulata que le costó al viejo...., pues, a los cuatro meses de haber compraó a la zamba en Quilichao, se le murió (254).

No lo habré visto yo comer con gana un sancocho hecho de mi mano; lo malo es que todavía se tarda (261).

—*María*, 1989

SE DIRÁ con gracia que, en el valle geográfico del río Cauca, predominan tres santos patronos: el san Jon, el san Cudo y el san Cocho (zanjón, zancudo y sancocho). El primero es una especie de trinchera larga llena de agua. El segundo, un mosquito transmisor de la malaria, que anuncia su presencia con zumbidos fastidiosos y que pulula en el trópico americano. Y el tercero, el plato por excelencia de la mayor parte de las diversas regiones latinoamericanas. Los tres están unidos: el agua, siempre abundante en tierras equinociales, contribuirá a la formación de zanjas y distintos tipos de topografías en las que ella se asienta; agua y calor permanentes serán fuente de diversidad de especies y hábitat predilecto de enjambres numerosos de insectos, entre otros bichos; y calor y humedad eternos explicarán la abundancia de vida que resulta característica y permite la confección de ese caldo sustancioso llamado *sancocho*, que encierra carnes, tubérculos, vegetales, especias y condimentos.

El sancocho es, a la vez, plato que simboliza la diversidad y la cotidianidad. Revuelto de distintos alimentos que se cuecen a fuego lento, tiene sus ancestros

en pueblos iberos y en comunidades prehispánicas. Es heredero tanto de la *olla podrida*,¹ de honda raigambre peninsular, como del *locro*,² que constituyó condumio habitual entre los pueblos del Imperio incaico. Habrá tantas variantes cuantas mixturas étnicas predominen en los múltiples hábitats latinoamericanos. Así, tendremos sancocho dominicano, ecuatoriano, colombiano, venezolano, panameño e, incluso –rebasando al continente–, canario y, con otra denominación (*ajiacó*), en Cuba, Chile y Colombia. Al mismo tiempo, en cada una de las regiones de estos países, adquirirá características particulares relacionadas con los alimentos que produce el territorio y con los rasgos culturales predominantes en el mestizaje.

En sentido estricto, es preparación que expresa la cocina de buena parte de América Latina, y que supera fronteras geográficas o administrativas, por lo que resulta impreciso considerarlo como plato nacional de cualquier país –aun sin tener en cuenta las dificultades conceptuales para aceptar la existencia de cocinas nacionales–. A lo más que puede llegarse es a la denominación regional, atendiendo a las pequeñas diferencias en ingredientes que se presentan en las distintas geografías. Pero los procedimientos culinarios básicos son los mismos para vastas áreas del subcontinente. El sancocho es expresión de unidad cultural latinoamericana antes que elemento diferenciador de pueblos y comunidades.

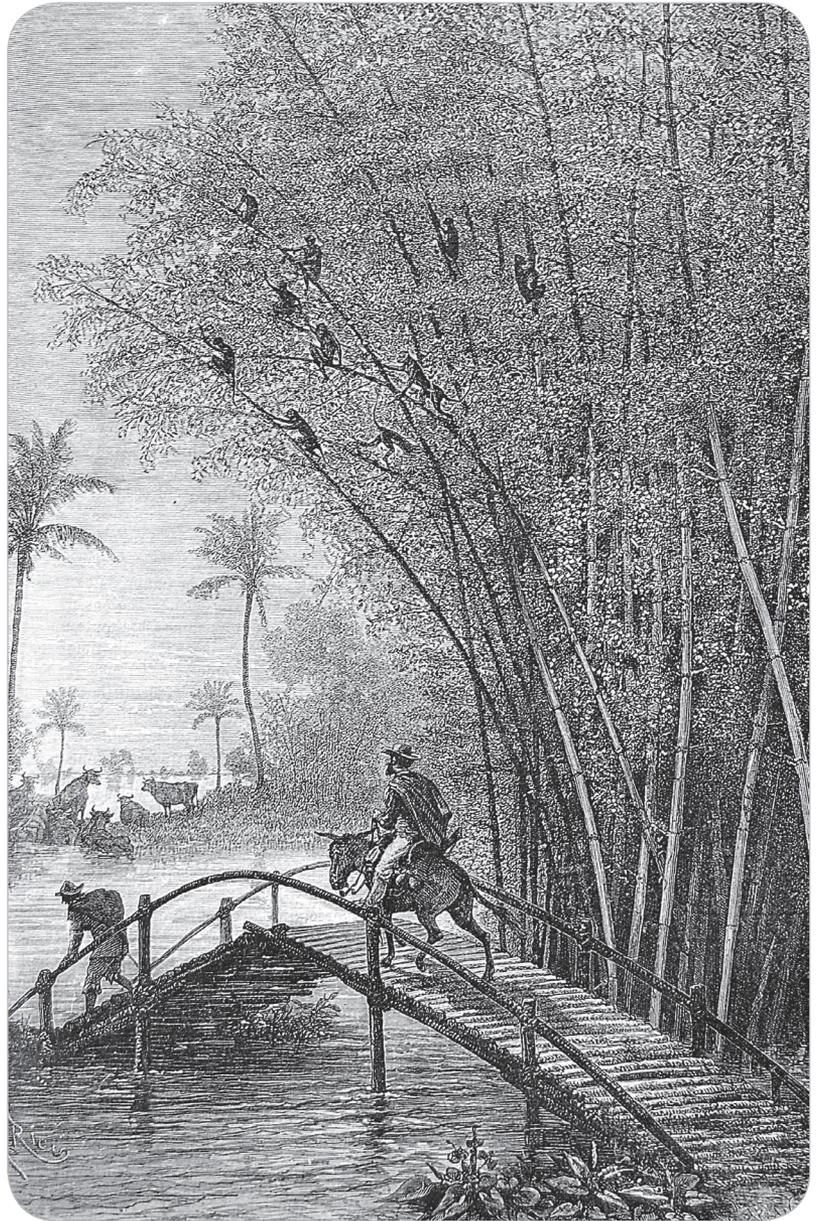
El único de sus ingredientes que resulta indispensable es la carne; cualquiera, de caza, de pesca o de animales domésticos de todo tipo. Sin embargo, será la carne de res, del *bos taurus* traído por los conquistadores españoles, la que se impondrá durante un largo periodo. De hecho, alrededor de la carne de res se levantará la mayor parte de la cultura coquinaria latinoamericana. En el universo singular de

1. Xavier Domingo trae unas referencias del siglo XVI en España sobre la olla podrida, en las que se indica: “has de cocer cecina [carne salada y seca al sol], lenguas de vaca y de puerco, pies y orejas de puerco y salsichones. Del caldo de entrambas ollas echarás en una vasija y cocerás allí las verduras, berzas, nabos, perejil, hierbabuena, ajos y cebollas” (1981: 62). Tan evidente es la similitud de este plato tradicional español con nuestro sancocho que algunos observadores europeos del siglo XIX continuaron denominándolo a la usanza de Castilla, como lo hizo Lionel Wafer: “La base principal de la alimentación de los indios la componen el maíz y el plátano. Sus alimentos de predilección son: la *olla podrida*, compuesta de carnes de animales de caza o domésticos, con cuantas verduras se pueden procurar” (citado en Patiño, 1990: 243).

2. Víctor Manuel Patiño escribe: “El plato básico en el Perú era el locro, sopa con carne seca o fresca de llama y abundancia de ají, papas o chuño –que es papa deshidratada–, legumbres varias, maíz y quinua” (1990: 61).

EL PUENTE
DE JAMUNDÍ
Y LOS MONOS
COLORADOS
DURANTE LA
INUNDACIÓN

Grabado de Riou,
en Édouard André,
L'Amérique équinoxiale
(Colombie-Équateur-Pérou)
Paris, 1875-1876.



las cocinas de *María*, *comida* será sinónimo de carne vacuna. Y el sancocho será la forma predilecta y habitual de cocinarla.

Pero no cualquier carne, sino cecina o tasajo, es decir, carne que se salaba y colgaba a la intemperie para que el sol y el viento, junto con la sal, la deshidrataran y permitieran que se conservara sin corromperse. También se ahumaba, poniéndola en barbacoas de madera encima del fogón. De hecho, la gente prefería la carne así curada antes que fresca, pues otorgaba más sabor al sancocho. Y no solo los criollos. Un cura español, fray Juan de Santa Gertrudis, que recorrió parte de los territorios ubicados al sur del contexto de *María*, relata lo siguiente:

Lleguéme a la casa, que era de un mestizo, y le dije si me vendería dos arrobas de carne. Él dijo que sí. Pesóme dos arrobas de tasajo, la cosa más bella que jamás haya visto, porque tenían aquellas lonjas unas vetas blancas de gordura entreveradas que parecían tocino. Su olor abría la gana [...]. Aquel tasajo no tenía más beneficio que estar salado [...], pero estaba al parecer tan bien curtido que sin repugnancia alguna, como un trozo de jamón crudo, se podía comer (1970).

El sabor característico del sancocho provenía de esta carne sometida a un doble proceso de transformación: deshidratación y maduración, para volverla cecina, y cocción a fuego lento en compañía de vegetales, tubérculos y especias. En el valle del río Cauca, lo característico fue la mezcla de cebolla larga, ajo, cimarrón y cilantro, como majadillo saborizante y aromatizante; plátano y yuca, como acompañantes y espesantes; y mazorcas de maíz en choclo cocidas aparte, que se agregaban al final, antes de servir. Desde luego, por el espíritu democrático del cocido, otros ingredientes podían resultar bienvenidos, como el zapallo, en la región que nos ocupa; el ñame, en diversas áreas caribeñas; y la malanga o papa china, en la costa colombiana del Pacífico; aunque también, cuando había cómo, otras carnes e incluso otros vegetales.

El sancocho es una especie de alegoría culinaria de la cultura latinoamericana. Para Fernando Ortiz, por ejemplo, la cubanía se expresa, sobre todo, en el ajiaco, que es el mismo sancocho del que tratamos.¹ Lo mismo podría decirse de la colombianía,

1. Igual sucede con el ajiaco bogotano, un sancocho en el que las papas remplazan a los frutos de tierra caliente –yuca y plátano–. Aída Martínez C. (1985) trae la siguiente referencia de Jean Baptiste Boussingault, que lo confirma: “Los artesanos [de Bogotá], no muy numerosos, y los campesinos se alimentaban especialmente de ajiaco, que es una mezcla de carne de res

la ecuatoriana, la peruana, etc., si no fuese porque con ello no se realiza distinción alguna, puesto que el sancocho o ajiaco es plato común para todos.

A partir del sancocho se puede reconstruir no solo la historia de la cultura de amplias regiones latinoamericanas, sino también su historia económica e, incluso, las particularidades locales de esta economía, cuando se atiende a ingredientes que son propios de microclimas o de diversos pisos térmicos. El vallecaucano de inmediato nos remite a un mundo agropecuario dominado por la cría de reses y los cultivos de plátano, yuca y maíz. Nos introduce a las grandes propiedades ganaderas de las vegas del río Cauca, en las que manadas considerables de vacunos pastaban a su antojo. Nos habla de las pequeñas propiedades en las que “no faltan sus ocho buenas vacas, su punta de puercos [...] y dos buenas yeguas”, como dice Isaacs en *María* (1989). Nos revela un pueblo de pastores dedicados parte de su tiempo a labores de vaquería, rejo de enlazar en mano y caballo dócil como montura. Incluso nos permite visualizar pautas de poblamiento y diferenciaciones sociales en aquella vida de praderas y arrierías.

Pero, con todo y su relevancia, el hábitat de las cocinas de *María* era algo más que llanuras; y su economía, más que ganaderías. Se trató de uno de los espacios naturales más biodiversos del planeta. Humboldt lo llamó “el espléndido valle del Cauca”. Y un par de campesinos que oficiaron como autoridades locales, Fernando de Colonia y Juan Nicolás de Urdinola, le escribieron al rey de España, cuando despuntaba el siglo XIX, lo siguiente:

Los pobladores son por lo regular inclinados al cultivo del terreno, como son los cacaos en cuantía de plantas mayores y menores [...]. Fuera de esta planta tienen innumerables plataneras y crían muchos cerdos [...], siembran sin intermisión de cosechas muchas rozas de maíz, naine [ñame], achiras, sandías, melones, huyamas, batatas, sidrayotas, cebollas, tomates, ajíes, lechugas, coles, rábanos, toronjas, papas, garbanzos, pallars [variedad de fríjol], arroz, anís, mostaza, cebada, guineo, caña

o de oveja, cortada finamente y cocida con papas y sazonada con ajo y cebollas [...], afirmo que es una sopa muy buena” (1985). Los ajiacos bogotanos de hoy, con insípidas hilachas de pechuga de pollo, poco tienen que ver con su más robusto y gustoso antecesor. Gracias al añadido moderno de crema de leche y alcaparras, ha logrado recuperar parte del sabor. Por el contrario, en el ajiaco de Cuba se continúa haciendo uso del tasajo, así se le haya agregado también la carne de pollo. Y en Chile –donde al sancocho igualmente se le denomina *ajiaco*–, el tasajo se ha reemplazado por carne de res adobada, que primero se asa en el horno y luego, cortada en finas tiras, se cuece con los demás componentes.

dulce [...]. Quinina para medicina, borraja, eneldo, culantro, perejil, orégano, llantén, escancer, grama, manzanilla, mosqueta, rosas, tamarindo, cañafistolas, malvas, tavera, paico y muchas plantas más que por no saber su nombre no se ponen (citado en Patiño, 1983: 530).

Señalan la cría en cautiverio de “venados, guaguas, guatines y conejos”. Y escriben sobre la palma corozo de puerco:

El corozo sazonado de este racimo, que por alimentarse los cerdos con él llaman palma de puerco, cuando está maduro, le disfruta en su corteza y hueso que adentro le bota, y los habitantes sacan por arte de este corozo una mantequilla, más noble y sutil que el aceite de aceituna [...] agradable al paladar para todo género de comidas (citado en Patiño, 1983: 530).

Y, finalmente, agregan:

También hay las palmas de coco [...] chirimoyos, acimos, chontaduros, limos dulces y agrios, naranjos [...] guabos, cidras, granadillas, papayas, papayuelas, curas, granadas, aguacates, todos árboles comestibles. Animales comunes, las gallinas, piscos, patos, cisnes silvestres, patos reales, cochés, patos cucharos, color de rosa, garzas, gullones, zarcetas, iguazas, todos comestibles [...]. Animales cuadrúpedos comestibles, el saíno, tatabros, lanchas [chigüiros], iguana, armadillo, tortuga (citado en Patiño, 1983: 530).¹

Eran posibles, entonces, tantos sancochos cuantos animales estuvieran a disposición. Y, en virtud de prohibiciones religiosas, también fue común el de pescado en épocas de ayuno, casi siempre de bocachico, al igual que el de anfibios e, incluso, el de conejo, por creer ignorantemente los curas que aquello no era “carne”.²

Compañero inseparable de la carne, tanto en el sancocho como en diversas preparaciones culinarias de tierras tropicales americanas, fue –y sigue siendo– el

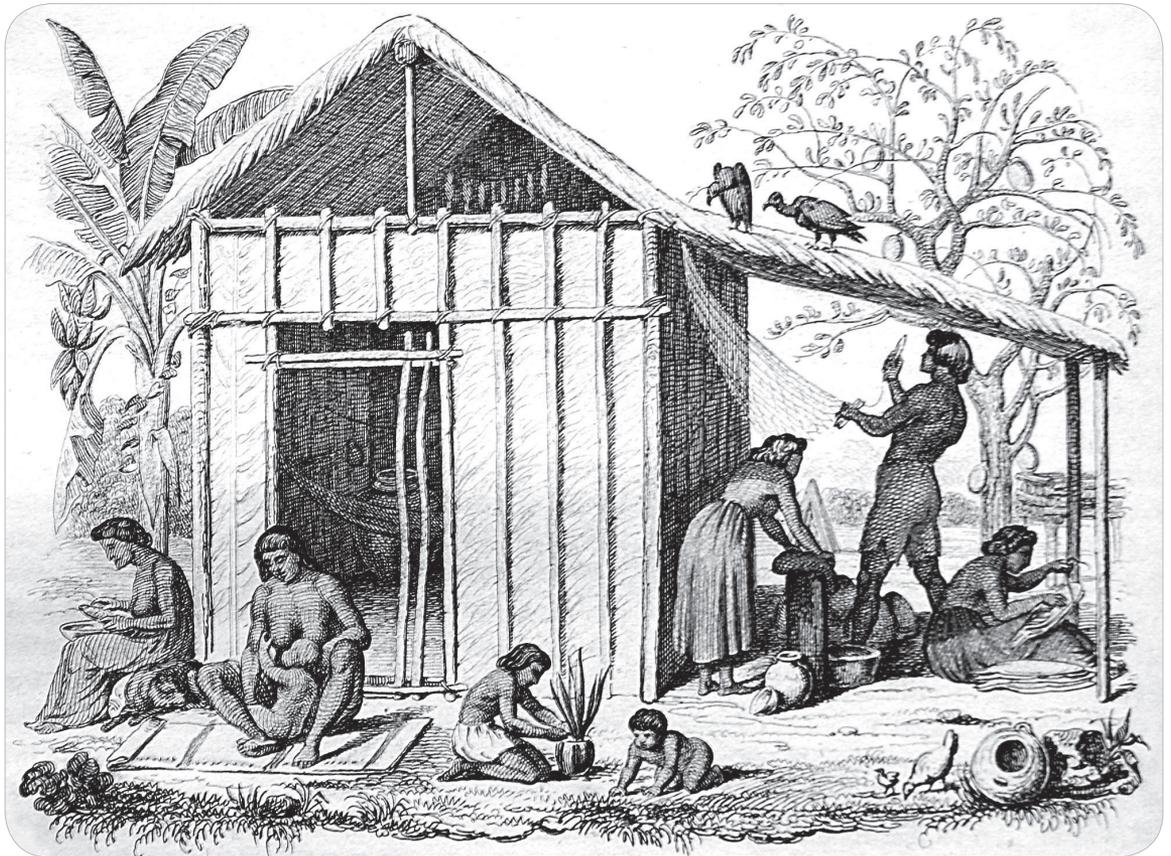
1. Un muy buen informe sobre la abundancia de productos comestibles en el campo vallecaucano puede leerse en las relaciones de los alcaldes pedáneos de Cali en 1808, publicadas en Víctor Manuel Patiño (1983).

2. Véase Frederick Zeuner, *A History of Domesticated Animals*, citado en Víctor Manuel Patiño (1990).

HABITANTES DE LA SELVA

Grabado anónimo

Siglo XIX



plátano, fruto de cuya abundancia existen gran variedad de testimonios. Como vimos, Fernando de Colonia y Juan Nicolás de Urdinola señalan que las plataneras eran “innumerables”. Y Víctor Manuel Patiño constata cómo “el plátano se difundió con gran rapidez, y se utilizó no solo como hortaliza y fruta, sino para la preparación de bebidas y vinagre” (1990: 239). Alimento íntimamente ligado a la población afrodescendiente, así haya sido traído por los españoles desde las islas Canarias, era el “pan de cada día” en las cocinas de *María*, cocinado de múltiples formas: verde, pintón –a medio madurar– y maduro, o procesado como harina o crudo. Hasta tal punto fue la identificación entre la población del valle del Cauca y el plátano, en especial elaborado verde, que los vallecaucanos fueron conocidos con el apelativo de *biches*¹ por sus vecinos de la frontera antioqueña.

En los años finales del siglo XIX, cuando la novela *María* hacía furor en el continente y su autor adquiría justo renombre, el médico Evaristo García estudió la importancia del plátano en la alimentación de esta región tropical de América y destacó al sancocho como plato de gran valor nutritivo. A pesar de que no es su interés, no puede dejar de explicarnos la preparación del sancocho tal como lo hacían las cocineras negras en la casa de su familia, en la ciudad de Cali:

Para hacer un buen sancocho, se pone a hervir en dos o tres litros de agua un trozo de hueso esponjoso de res y pedazos de carne gorda, que en su conjunto pesen de 400 a 500 gramos. Poco a poco y a fuego lento, el agua reblandece la carne en la olla de barro; se le agrega entonces el plátano hecho pedazos con la pulpa de los dedos y, después de haber lavado el fruto desnudo en agua fría para quitarle la mancha astringente de la cáscara, se le añaden además trozos de yuca y de uyama o zapallo. Se le pone desde el principio la sal, en cantidad suficiente para darle sabor al caldo y algunos otros condimentos excitantes, como las cebollas, perejil o culantro. Se cuida de remover constantemente el contenido de la olla durante el hervor para que no se impregne del olor impireumático. El agua hirviendo se evapora hasta que el mucílago le da cierta densidad fluida al caldo y los pedazos de plátano reblandecidos se ponen tiernos por la acción del fuego y forman los cocidos. De esta manera el sancocho es un alimento completo y de buena digestión (1994: 117-147).

1. Provincianismo para ‘joven, sin madurar’. Fruto biche, es decir, verde.

También nos referencia el sancocho popular, usual en las mesas campesinas, que se llama *sancocho vaquero*. De este destaca la combinación de “plátano biche, carne seca, salada y culantro” y que es el habitual para “satisfacer el hambre atrasada de los peones, de los viajeros y de los conductores de ganado” (García, 1994).¹ Estudioso y conocedor en detalle de las condiciones de vida de los diversos sectores sociales en su época, observa cómo en la región que habita “hay todavía grandes extensiones de bosques vírgenes” y terrenos anegadizos en los que “se producen la yuca, el maíz, el cacao, la caña de azúcar, el tabaco y diversidad de frutas alimenticias” (García, 1994). Y anota que ha recorrido los bosques del valle caucano: “y, en donde pudiera creerse que existe la selva virgen, hemos encontrado habitantes de la raza etíope, abrigados en chozas de paja, situadas en medio del platanar y de los otros vegetales útiles” (García, 1994). Señala, adicionalmente, que varias de estas familias de pobladores de la periferia “poseen además la manga de pará y cabezas de ganado caballar, vacuno y de cerda” (García, 1994), lo que le permite concluir que “el valle del Cauca, en la faja regada por los ríos, es uno de los países más favorecidos por la Providencia para emprender la lucha por la vida” (García, 1994).

Lo que García descubre, al examinar los hábitos alimentarios de la población vallecaucana, es que, sin comprenderlo, de manera empírica, esta comunidad ha encontrado una combinación de alimentos en la que el plátano tiene presencia destacada, que “sirve para regenerar los tejidos y para producir calor y fuerza mecánica”. Según el médico, educado en Europa: “los jornaleros campesinos en el valle del Cauca son en lo general hombres robustos que resisten ocho y nueve horas de trabajo diario, pero de trabajo considerable, con el hacha en la mano, para tumbar los montes, y no se alimentan más que con una ración proporcionada de plátano, carne y sal” (García, 1994).

1. Evaristo García, que pertenecía a los grupos de élite tanto intelectual como económica del valle del Cauca, establece una diferencia notable en la preparación del sancocho, pues el que se hacía en su casa no contenía cecina o tasajo, mientras que el popular o de “vaquero” continuaba empleando aquella carne transformada. Tal vez se deba a que, para la época, y en una ciudad como Cali, ya era posible conseguir carne fresca a diario, aunque aún no se conocieran en el país los artefactos domésticos para la refrigeración de alimentos. También llama la atención que prescindiera del cimarrón, que es hoja aromática y saborizante que resulta indispensable para obtener la sazón característica de la cocina tradicional en esta región latinoamericana. En todo caso es un indicio de separación social en materia de gusto que, en el caso de García, médico formado en París y Londres, resulta fácilmente comprensible.

Esta alimentación nutritiva les otorga ventajas de desempeño frente al trabajador europeo, afirma, al igual que sobre los habitantes de las montañas y altiplanicies intertropicales.

Lo que sucede es que el hambre está ausente de la pobreza regional. En realidad, cuando se examinan las condiciones de vida de la población vallecaucana en el siglo XIX, e incluso a comienzos del XX, si exceptuamos los años más duros de las guerras de independencia o de episódicas irrupciones de la plaga de langostas, encontramos que los pobres que habitan los espacios de *María* sufren por todo menos por alimentos. Les falta dinero, vivienda sólida, educación, atención en salud, vestido, instrumentos apropiados de caza y labranza, etc., pero nunca un abundante y humeante plato de sancocho en la mesa. Así se revela en la ficción de Jorge Isaacs, pues ni en la más humilde de las cocinas hace falta la carne –de res, de cerdo o de pescado–, ni el plátano, ni tampoco otras preparaciones que muestran la riqueza y diversidad de esta cocina tradicional.

Incluso Félix Serret, viajero francés que visitó el mismo territorio en la segunda década del siglo XX como parte de un periplo alrededor de Colombia, constató la abundancia alimentaria del valle caucano y menciona las

inmensas praderas naturales en donde pastaban en completa libertad manadas de bovinos [...], pantanos donde innumerables garzas mezclaban sus brillantes colores con las flores acuáticas [...], plantaciones de caña de azúcar o de plátano, en medio de las cuales aparecían de repente rústicas viviendas, animadas en sus alrededores por grupos de chichelos completamente desnudos, que jugaban todo el santo día con los perros, patos o cochinitos (1994: 76-79).

Al funcionario del Gobierno francés, crítico acerbo de las clases altas de Colombia y de sus gobernantes, esta situación de suficiencia alimentaria lo llevó a recordar a las “familias obreras [de Francia], que pasan hoy día tantos trabajos para alimentar y criar a los suyos”, y a renegar de su propia modernidad:

¡He aquí por qué yo me pregunto, al ver a estos negritos de las orillas del Cauca jugando desprevenidamente con los perros y con los pequeños cerdos, si no sería mejor para ellos y para los otros que no llegaran jamás a conocer nuestras modas carnavalescas, nuestra cocina complicada, nuestros licores adulterados, nuestros carros homicidas y toda aquella inútil hojalatería de nuestro lujo moderno! (1994: 76-79).

Las viejas ideas del *Emilio* de Rousseau y del mito del buen salvaje bullen en estas consideraciones del viajero galo.¹ Pero no hay duda de que estas, y otras observaciones de disímiles personajes, coinciden en identificar la ausencia del hambre como una condición que acompaña a los pobres en el ámbito de las cocinas de *María*. Una investigación más vinculada al régimen económico, al sistema de propiedad, a la demografía y al trabajo rural, que rebasa los propósitos de este texto, muestra cómo el universo tradicional de la hacienda esclavista, combinado con una periferia en la que abunda la pequeña propiedad y espacios libres en zonas selváticas, posee una racionalidad que, si bien promueve la desigualdad social y mantiene vigentes gran número de iniquidades, evita el hambre y logra sacar partido de la sorprendente biodiversidad, lo que de suyo es un logro significativo. La nostalgia de la novela de Isaacs por este mundo ido tiene, entonces, bases que la justifican, más allá de sus propios recuerdos infantiles.

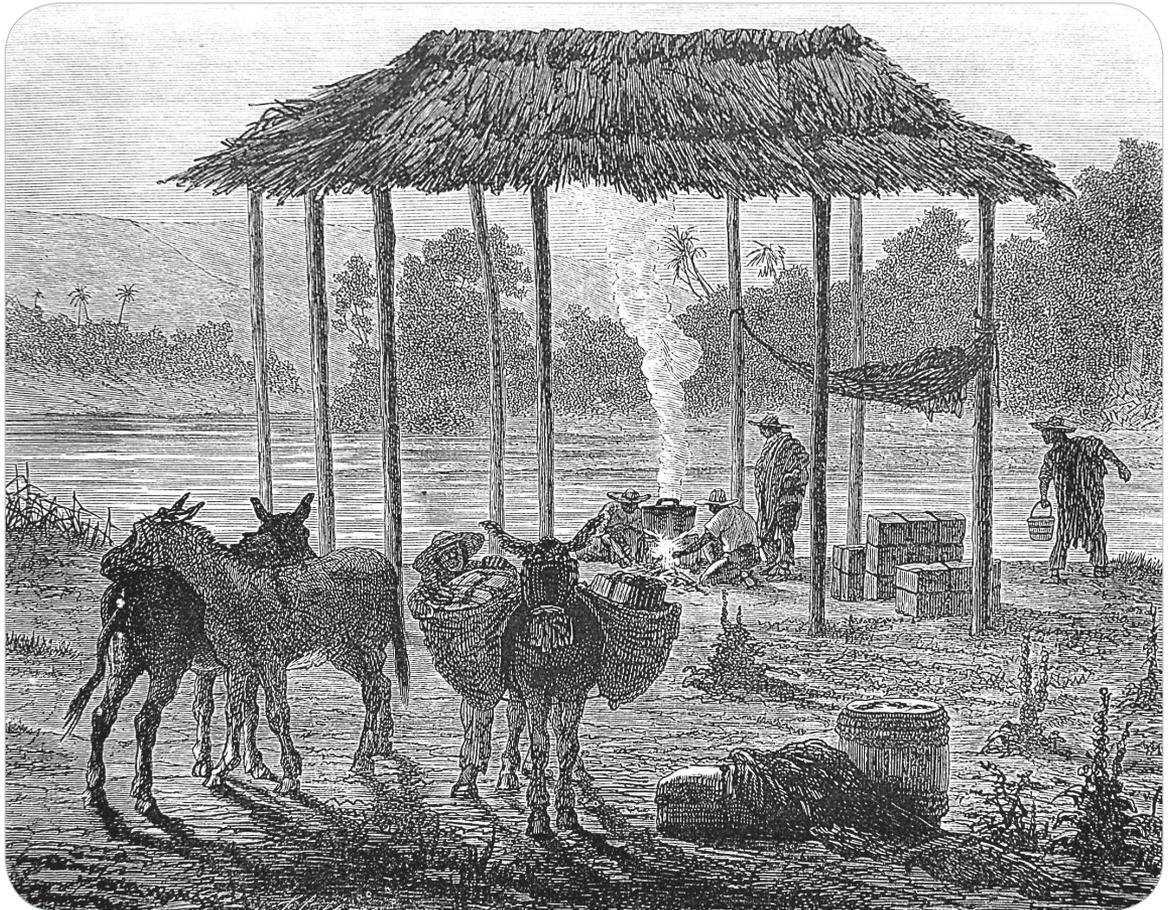
Igual sucedía en otras regiones latinoamericanas con hábitats similares. José Rafael Lovera habla de una “edad dorada alimentaria” en determinadas regiones, relacionada con el “régimen alimentario criollo tradicional”, configurado en la primera mitad del siglo XVIII y que “tuvo una vigencia de casi dos siglos” (1998: 99). Establece las calorías de la dieta habitual entre los pobres del campo, concluye que era bastante superior a sus requerimientos nutritivos mínimos y apoya sus afirmaciones con gran cantidad de fuentes primarias, entre las que resulta sugerente la siguiente observación del explorador alemán Karl Appun, que estuvo en Venezuela en 1849:

Carne es la consigna del día en Venezuela, como la cerveza en Baviera. Quien en aquel país trata de alterar los precios de la carne se gana el desprecio de todo el pueblo, quiero decir, su martirio, con la misma seguridad que el monstruo humano que en Baviera se atreva a aumentar un *krentzer* el precio de la cerveza [...]. Carne salada, carne frita, carne sancochada, tres veces al día, así reza el diario menú venezolano, y su

1. El contraste entre pobreza material y abundancia de comida lo percibe con frecuencia, y vale la pena traer a cuento su experiencia en Cartago, cuando llega a una posada que no era cosa distinta de “una inmensa barraca de la época de Don Quijote, toda decrepita y arruinada, con más aspecto de hospital de aldea pobre”, donde le sirven un estupendo desayuno que “se componía de un buen guiso de calabaza y arroz, tortilla con tomate, bistec a caballo, es decir, acompañado de huevos fritos, una o dos tajadas de piña y un excelente café”, que hace acompañar de un “pequeño vaso de ron”, para celebrar el robusto condumio y el hecho de que costaba tan poco que lo sentía prácticamente regalado (Serret, 1994: 102-103).

UN TAMBO

Grabado de A. de Neuville, en M. Saffray, *Voyage à la Nouvelle Grenade*
París, 1869



reglamento se cumple con el rigor más grande. Es, pues, muy cierto que un venezolano de nacimiento apenas podría vivir o, por lo menos, creería frustrada su existencia sin el diario sancocho y los plátanos asados (citado en Lovera, 1998: 103).

Otro observador, el inglés Edward Sullivan, viajero en Venezuela durante 1851, constata la inexistencia del hambre entre la población pobre, al igual que la modestia de la riqueza entre la escasa población pudiente, y señala: “aquí puede obtenerse la carne de res sin limitaciones, a solo medio penique la libra, y los plátanos y cambures casi por nada” (citado en Lovera, 1998: 103).

Desde luego, el sancocho es el plato que representa este bienestar. Simboliza esa autosuficiencia alimentaria y explica el carácter autónomo, levantisco y a contrapelo de la autoridad como rasgo notorio del comportamiento de los campesinos vallecaucanos, e incluso la lasitud de lazos que unían a amos y esclavos en los periodos finales del régimen esclavista. Las quejas constantes de las autoridades por la recurrente violación de las normas, la burla masiva a tributos y prohibiciones, en especial en los casos de producción de tabaco y aguardiente, los reclamos de los curas por la inasistencia a misa o la proliferación de “amancebamientos”, en fin, todas estas muestras de independencia en el comportamiento de la población pobre del valle caucano no tendrían explicación sin tener en cuenta la posibilidad para adquirir, con sus propios esfuerzos, la comida de cada día. Parodiando la vieja sentencia, si bien es cierto que no solo de sancocho vive el hombre, también lo es, y en mayor grado, que sin sancocho no podría vivir en absoluto. La perspectiva de satisfacer la necesidad humana esencial, contando con la diversidad y riqueza del hábitat, lo mismo que con medios que no dependen de autoridades o patrones, así implique largas y duras jornadas de trabajo, hace olvidar otras necesidades, aunque algunas tengan el carácter de vitales, y otorga a la población el espíritu libre de que hace gala.

Lo anterior también significa que es un símbolo de formas de vida. Cuando Evaristo García denomina al cocido popular *sancocho vaquero*, para referirse al más usual, el que tiene como fundamento la carne de res y el plátano, alude al espacio masculino de la cocina, que, en casi todos los casos, se ubica en el proceso de adquisición de los alimentos. La ganadería es asunto de hombres. Allí hay un mundo de superioridad masculina donde lo que interesa es la habilidad para enlazar un novillo al galope, derrumbar un ternero desteto con las manos, mantener un toro en las festividades de plaza o castrar un potro cerrero sin que la herida sangre o

se infecte. Como en la caza, la presencia de las mujeres está vedada. A no ser que oficien como ordeñadoras.

Por otra parte, así sea “vaquero”, los otros componentes de la cocina harán del sancocho un dominio de la mujer. Ella preparará el tasajo, cultivará el platanal y la huerta y pondrá en su punto el procedimiento culinario que convertirá este cocido sencillo y habitual en un plato nutritivo, de delicado equilibrio en el gusto. “No lo habré visto yo comer con gana un sancocho hecho de mi mano” (Isaacs, 1989), le dice a Efraín la madre de Salomé, en una frase que es muestra, a la vez, de humildad y orgullo. Es expresión de su esfuerzo y de su experticia en el oficio que mejor domina. Es aquello que la hace imprescindible, pues su maestría es la que sostiene a la familia y garantiza la supervivencia. En el sancocho se unen los aportes de mujer y de hombre del pueblo; y, de alguna manera, constituye una demostración de la naturaleza descartable del reducido grupo de hombres y mujeres de la élite. La verdad es que ellos en nada contribuyeron a su creación y perfeccionamiento. Por el contrario, como se desprende de las referencias del médico García, su papel hay que buscarlo en la modificación de la tradición y del gusto.¹

La novela *María*, lo mismo que gran cantidad de referencias, muestra el comportamiento indolente de los grupos sociales más pudientes, que, en el caso de los hombres, o están ausentes de sus propiedades, o, imbuidos de pereza aristocrática, no despliegan ningún tipo de actividad organizada o de control disciplinado sobre las labores necesarias para mantener o hacer productiva su hacienda. Y sus mujeres son seres completamente dependientes de los patriarcas, alejadas del trabajo, prisioneras en la casa y reducidas a recibir migajas de educación de sus primos o hermanos cuando estos las visitan en tiempos de vacaciones, como sucede en el relato de Isaacs.

El sancocho “hecho de mi mano” revela en la mujer del pueblo aquel rasgo de

1. Desde otra perspectiva, esta participación resulta importante en la modernización de la cocina, aunque en el caso que nos ocupa y, en general, en el caso colombiano, las élites actuaron en materia cultural sobre la base de una postura prejuiciada que consideraba “inferior” todo aquello que proviniera de indios, negros y mestizos. Sufirán de arribismo hacia lo europeo, lo que les impedirá jugar el papel que desempeñó, por la misma época, la burguesía francesa, que construyó la cocina moderna basándose en la antigua cocina regional campesina (de allí los patés, las *terrines*, la *boullabaise*, el *pot au feu*, la sopa de cebolla, los embutidos y los jamones, etcétera) y censurando la cocina aristocrática, cargada de especias, derroches y exotismos pretenciosos (lenguas de faisán, avecillas que salen volando del vientre de un jabalí asado, manjar blanco con pechuga de gallina, etcétera).

autonomía que procede de la autosuficiencia alimentaria y explica la diferencia en formas de vida que separan a la mujer esclava o campesina de aquella que pertenece al pequeño sector dominante de la sociedad. El sancocho es fruto del universo del trabajo, une a hombres y mujeres, identifica a la familia y simboliza la cultura de la mayoría de pobladores del territorio vallecaucano. De allí que perdure en el gusto popular, así el régimen económico que lo originó pertenezca al pasado.

Epílogo: cocina y cultura

ANTE LAS DIFICULTADES PARA contar con un concepto universalmente aceptado de *cultura*, tal vez la perspectiva más útil sea considerarla como un conjunto de hechos y significaciones humanos, integrado por una serie de elementos –o subconjuntos– básicos: lenguajes, hábitos alimentarios, ideologías, transformaciones del hábitat y el gran ítem conformado por vestuario, adorno y sexualidad. Como todo conjunto –cuando no se trata de un modelo pedagógico–, sus elementos nunca se presentan puros, en estado de singularidad, sino que existen interrelacionados, contaminados entre sí, en permanente movimiento e, incluso, transformándose unos en otros. De allí que el estudio de la cultura resulte imposible sin la colaboración de diversas disciplinas y la adopción de múltiples perspectivas.

Uno cualquiera de los elementos básicos de la cultura implica conocimientos especializados en tantos campos distintos que rebasan las capacidades del investigador solitario. Los lenguajes humanos, por ejemplo, nos remiten al habla, a las lenguas, a las narraciones orales, a la escritura, a la literatura, a la música, a los sistemas de comunicación gestual, a las representaciones gráficas o pictóricas, etc. Y cada uno de estos campos arroja diversidad de manifestaciones que exigen experticias variadas, como lo sabe cualquier profesional de la literatura, para no mencionar a los lingüistas o a los músicos académicos. Igual sucede con los demás elementos. Desde luego, con mayor razón, con la cultura como el conjunto que los abarca e integra a todos.

La naturaleza contaminada de cada elemento le otorga su carácter cultural o, mejor, lo convierte en un hecho de la cultura. Una novela no es tan solo literatura, como el culto a María no es solo religión; ni una proclama electoral, únicamente política; ni un edificio, exclusivamente arquitectura. Es aquello y mucho más. Pero

PREPARACIÓN DE LA HARINA DE MANDIOCA

Famin Stanislas, Marie Cesar; M. F. Denis, *L'Univers, histoires et description*

París, Libraires de l'Institut de France, 1937



tampoco es la suma de componentes, sino un nudo de significaciones que, para complicar el asunto, se mueve, se encuentra en incesante transformación.

Por eso, el análisis cultural, bien sea el estudio de la historia de la cultura en un determinado conglomerado humano, bien la interpretación de un texto literario o la crítica a ciertos movimientos pictóricos, no puede prescindir de la referencia a los elementos básicos que la conforman ni a su dinámica, lo que obliga a la cooperación disciplinaria. Pero también hace que nos resignemos a un conocimiento aproximado y relativo, puesto que cada hecho cultural lo es porque se encuentra compuesto de variedad, porque alude a otras cosas, porque se mueve entre campos que se encuentran lejanos, en apariencia. Ese ir y venir, esos hilos de referencias que se entrecruzan agitados y el entramado de significaciones que construyen hace imposible que se pueda aprehender el hecho cultural en su totalidad, puesto que cada vez que nos aproximamos a él y creemos abarcarlo, ya cambió o comenzó a ser visto de otra manera. No es tarea inútil, sino una que no tiene fin.

Estas reflexiones han guiado este esfuerzo por “conocer a fondo la índole y las necesidades de los pueblos”, como lo pidió Bello, desde la perspectiva de los hábitos alimentarios. Muestran las posibilidades del enfoque y explican la necesidad de apelar a la historia, la antropología, las técnicas culinarias y el nexo de aquello con las relaciones sociales. También revelan las insalvables dificultades que enfrenta un autor cuando adopta el punto de vista cultural en estado de insularidad. Pese a las limitaciones, este tipo de trabajo puede poner en evidencia aspectos que, desde otro ángulo, pasarían desapercibidos o apenas se vislumbrarían. Los resultados serán mejores cuando equipos interdisciplinarios se acerquen a los hechos culturales con el enfoque múltiple, pero integral, que ellos demandan.



Referencias bibliográficas

- André, Édouard (1876). *Le Tour du monde. L'Amérique équinoxiale (Colombie - Équateur - Pérou)*. París: S. E.
- Arocha, Jaime (1999). *Obligados de Ananse: hilos ancestrales y modernos en el Pacífico colombiano*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Arturo, Aurelio (1997). *Obra e imagen*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- Barney, Eugenio (2004). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali: Universidad del Valle.
- Barthes, Roland (1997). "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". En *Food and Culture*. Nueva York: Routledge.
- Bello, Andrés. (1976). *Antología de discursos y escritos*. Madrid: Editora Nacional.
- Borges, Jorge Luis (1986). "Vindicación de la *María* de Jorge Isaacs". En *Textos cautivos*. Buenos Aires: Tusquets Editores.
- Braudel, Fernand (1987). *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Cieza de León, Pedro (1971). *La crónica del Perú*. Bogotá: Ediciones Revista Ximénez de Quesada, Editorial Kelly.
- Colmenares, Germán (1983). "Cali: terratenientes, mineros y comerciantes". En *Sociedad y economía en el Valle del Cauca*, t. 1. Bogotá: Banco Popular.
- Counihan, C. y Van Esternik, P. (1997). *Food and Culture*. Nueva York: Routledge.

- De Caldas, F. J. (2004). “Del influjo del clima sobre los seres organizados”. En *Fronteras imaginadas: la construcción de las razas y la geografía en el siglo XIX colombiano*. Bogotá: Planeta.
- De Santa Gertrudis, J. (1970). *Maravillas de la naturaleza*, t. 2. Bogotá: Banco Popular.
- Domingo, Xavier (1981). *La mesa del Buscón*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Freyre, Gilberto (1933). *Casa-Grande y Senzala*. Río de Janeiro: Maia & Schmidt.
- García, Evaristo (1994). *Escritos escogidos*. Cali: Feriva.
- González, Abel (2000). *Elogio de la berenjena*. Buenos Aires: Javier Vergara Editor.
- Hamilton, John Potter (1993). *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*. Bogotá: Presidencia de la República.
- Fernández-Armesto, Felipe (2004). *Historia de la comida*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Holton, Isaac (1981). *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*. Bogotá: Banco de la República.
- Isaacs, Jorge (1867, julio 10). “Lo que fue, es y puede llegar a ser la raza africana en el Cauca”. *La República*, s. p.
- (1989). *María*. Bogotá: Arango Editores - El Áncora Editores.
- Kolchin, Peter (1994). *American Slavery*. Nueva York: Hill and Wang.
- Lévi-Strauss, Claude (1997). “The Culinary Triangle”. En *Food and Culture*. Nueva York: Routledge.
- López Cano, Luis Francisco (2002). *La tumba de María Isaacs: génesis y desarrollo de una leyenda vallecaucana*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Lovera, José Rafael (1991). *Gastronomía caribeña*. Caracas: CEGA.
- Lovera, José (1998). *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: CEGA.
- Martínez, Aída (1985). *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Menton, Seymour (1980). “La estructura dualística de María”. *Thesaurus*, n° 35, Bogotá.
- Mintz, Sidney (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom*. Boston: Beacon Press.
- Mollien, Gaspar (1944). *Viaje por la República de Colombia en 1823*. Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana.

- Palacios, Eustaquio (2003). *El alférez real*. Cali: Silvia Patiño Editora.
- (1992). *Herr Simmonds y otras historias del Valle del Cauca*. Cali: CUAO.
- (2004). “Raíces de africanía en el bambuco”. *Pacífico Sur*, n° 2, Cali.
- Patiño, Víctor Manuel (1990). “Alimentación y alimentos”. *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, t. 1. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (1979). *Del condumio y del yantar*. Cali: Imprenta Departamental.
- (1983). “Relaciones de vísperas de la Independencia”. *Cespedesia*, n° 45-46, Cali.
- Pérez, Dionisio (1929). *Guía del buen comer español*. Madrid: Sucesores de Rivadeneyra.
- Preston, Richard (1983). “El crédito y la economía”. En *Sociedad y economía en el Valle del Cauca*, t. 4. Bogotá: Banco Popular.
- Revelo, Baudilio (2005). *Voces e imágenes del litoral pacífico colombiano*. Cali: Feriva.
- Rivera y Garrido, Luciano (1968). *Impresiones y recuerdos*. Cali: Carvajal.
- Romero, José Luis (1999). *Latinoamérica: las ciudades y las ideas*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Ruiz, Juan (Arcipreste de Hita). (1999). *El libro de buen amor*. Madrid: Edimat Libros.
- Sarasti Aparicio, Alejandro (1972). “Cuando el Cauca era un río”. *Despertar vallecaucano*, n° 34, Cali.
- Serret, Félix (1994). *Viaje a Colombia, 1911-1912*. Bogotá: Banco de la República.
- Valdivieso, Fanny et ál. (1974). *Platos de las abuelas*. Popayán: S.E.
- Valencia, Alonso (1987). *Resistencia militar indígena en la Gobernación de Popayán*. Popayán: FRIS.
- Valencia, Emilia (2001). *El sabor del Pacífico*. Cali: Dirección de Cultura.
- Valera, Juan (1994). *Pepita Jiménez*. Madrid: M. E. Editores.
- With, Doris (1999). *Black Hunger – Food and the Politics of U.S. Identity–*. Nueva York: Oxford University Press.

Lista de ilustraciones

- El cocinero del champán, 3
Grupo de frutas, 18
Esclavos brasileños, 23
La cocina del alto de Cuevitas, 25
Armados con palos, corremos entre las rocas y recogemos los “coumarous”, 26
Ñapangas [mujeres jóvenes del Valle del Cauca], 30
Una hacienda en tierra caliente, 33
Los cerdos trabados, cerca de Popayán, 34
Trapiche o molino de azúcar, 38
Cocción del azúcar en panche, 38
Vendedor de cañas en Cartago, 39
Estudio del papayo, 43
Estudio del banano (*Musa paradisiaca*), 44
Vista del Cauca, cerca de Cartago, 47
Cuidados maternos y fabricación del agua de vida de caña cerca de Cali, 52
Danza del bambuco en el pueblo de El Bordo, 54
Granja, 57
Una venta de negros, 60
Mujer de las minas del Cauca, 67
Las mujeres del alto Cauca en el paso de Buenos Aires, 68
Interior de comedor en Santa Marta, 74
Navegación sobre El Dagua, 77
Las “piedras elevadas” sobre el camino de El Dagua, 82
Casas de negros, 85
Puerto y rada de Buenaventura, 88
Caza del jaguar en el Quindío, 90
El asado del tapir, 93
Pastora de iguazas, cerca de Tuluá (Cauca), 95
Un jaguar, 97
Cacería en la sabana de Bogotá, 98
La cocina de Las Cruces, 101
El bosque virgen, 104
El puente de Jamundí y los monos colorados durante la inundación, 107
Habitantes de la selva, 111
Un tambo, 116
Preparación de la harina de mandioca, 122

**Biblioteca Básica de Cocinas
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN
Asedigraf

IMPRESIÓN
Imprenta Nacional de Colombia

Segunda edición, octubre de 2012

© 2007, Convenio Andrés Bello

© 2008, Convenio Andrés Bello, primera reimpresión

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Germán Patiño

© 2012, Giobanna Buenahora (prólogo)

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción
total o parcial por cualquier medio, o tecnología, sin
autorización previa y expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-076-6

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

fue realizada por la dirección de
e impresa en bogotá el

mes de octubre de 2012 en la imprenta nacional

tradicionales de colombia

patrimonio del ministerio de cultura de colombia

Patño Ossa, Germán

Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana

Germán Patiño Ossa. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012

132 p. – (Premio Andrés Bello de memoria y pensamiento
iberoamericano)

ISBN 978-958-753-076-6 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y SOCIAL. 2. COCINA POPULAR.
3. ALIMENTACIÓN. 4. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

CDD 392.37

