

Sabores de la **identidad** afrocolombiana: lucha y resistencia de un pueblo

Germán Negrete-Andrade

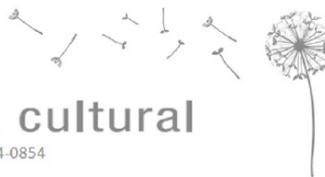
La comida afrocolombiana ha tenido diferentes matices que van más allá de un caldo o un guiso que se cuece en un caldero humeante. Esos sabores y las preparaciones que resultaron de ellos se cocinaron como una receta de lucha y resistencia, fueron una estrategia de oposición a los sistemas esclavistas coloniales y, en épocas recientes, se han convertido en una forma de construcción de identidad en las poblaciones afroamericanas, sin dejar de lado una militancia permanente y articulada con sus pueblos.

Es necesario empezar por mencionar que el papel de las mujeres afrodescendientes en la historia de la cocina colombiana ha sido absolutamente significativo y determinante para definir los sabores regionales del país. Desde que llegaron los primeros africanos esclavizados a América con los viajes exploratorios que realizaron Colón y otros aventureros europeos al Nuevo Continente, las mujeres estuvieron presentes como las encargadas de preparar y conservar los alimentos. Esas mujeres, que fueron sacadas a la fuerza de sus tierras en la costa occidental de África, trajeron en sus manos y en sus cuerpos la memoria de los sabores que aprendieron de sus ancestros al pie de los fogones, con los ritmos del pilón, con los conocimientos de las plantas y de los animales y de sus ciclos vitales, con las historias que contaban los ancianos y todo ese universo oral sobre las mitolo-



“Rita y Loncha haciendo alegrías. San Basilio de Palenque”, 2013, foto de Germán Negrete-Andrade

gías y las formas de comprender el mundo, en términos de alimentación, para la gente africana. Las personas que llegaron a América como esclavos procedentes de África no venían sin historias, sin amores, sin memorias, sin sabores, sin alma, como bien lo creía una visión eurocéntrica sobre la gente africana; ellos venían cargados de sentimientos, creencias y costumbres que en este continente se debieron reelaborar, pero conservaron esa matriz estructural aprendida en su continente natal. La comida es, por supuesto, uno de esos nodos de reelaboración, de gustos, creación y re-



sistencia que los descendientes de aquellos esclavos tuvieron en América.

Ese panorama se vivía en el Nuevo Mundo y la región que hoy ocupa Colombia no podía ser la excepción. “Cargas de negros” entraban con frecuencia al puerto de Cartagena para satisfacer las demandas de las crecientes haciendas de caña y cacao, y de las minas que sacaban todo tipo de metales preciosos de las entrañas de la tierra. Ejercer un efectivo control sobre los esclavos incluía ejercerlo sobre lo que comían, las cantidades en que lo hacían y las vías por las que los esclavos llegaban a conseguir el alimento. Jaime Andrés Peralta, en su artículo “Comida de negros’, medio ambiente y cultura en el Chocó colonial”, nos habla de la visión de los colonizadores sobre la comida de los esclavos:

A juzgar por sus pronunciamientos, vieron en la “comida de negros” una amenaza directa contra los parámetros básicos de subordinación que se debían acatar dentro del régimen colonial y que, para el caso de estos estamentos, se basaron en la restricción al máximo posible de su movilidad espacial para facilitar el control político, económico, social y cultural.¹

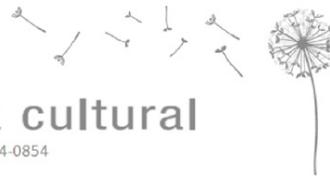
Las respuestas a estas estrategias de control y vigilancia no se hicieron esperar, y el movimiento cimarrón tuvo su génesis como una reacción a los ultrajes y la forma vil en que los colonizadores oprimieron a los esclavos, incluso en las comidas, con la escasez y el hambre como mecanismo de represión. Entonces la respuesta fue: luchar.

Las comunidades negras esclavas de Colombia lucharon enérgicamente contra la esclavitud. A lo largo y ancho de la Nueva Granada, los esclavos propagaron las

rebeliones y se fortificaron en cientos de palenques, desde donde defendían hasta morir la libertad conquistada. La sangre derramada por los cimarrones en los ataques del ejército colonial y los indígenas utilizados en su contra eran la semilla que germinaba, infundiendo valor, en la conciencia negra fortaleciendo el movimiento cimarrón y profundizando la crisis en la institución esclavista.²

Es necesario presentar este perfil histórico para comprender las luchas actuales de la población afrodescendiente en Colombia, aquel espíritu combativo y guerrero sigue vivo en un pueblo que aprendió, desde tiempos ancestrales, a no bajar las manos ante la adversidad y hoy continúa resistiendo los embates de la economía y la política en un mundo globalizado. En este contexto entra la cocina como un escenario abierto, oloroso y gustoso para reivindicar esas identidades afrodescendientes.

El Pacífico y el Caribe son las regiones del país donde encontramos una significativa presencia afro. En el Caribe, a 70 km de Cartagena de Indias, está el pueblo de San Basilio de Palenque, comunidad de gente negra descendiente de antiguos cimarrones que se adaptó a su ecosistema y, con base en ello, definieron una serie de gustos y técnicas en sus cocinas. Parte de esas memorias culinarias palenqueras las encontramos en una publicación reciente de la Fundación para el Desarrollo Social, Transformemos, donde se recogen recetas de platos como arroz con bleo, arroz de coco con frijolito, arroz de manteca colorá, arroz de morcilla, arroz subio, arroz de plátano maduro, arroz de yuca, sarapa de pescado, gallina criolla guisada en leche de coco, macaco guisado,³ y otras con más tintes de exotismo como “Carne a lo Catalina Luango”



y “Pollo a lo chá Iné”; estas dos últimas hacen parte de esa idea de “gastronomización” de las cocinas regionales dentro de aquel “etnboom” que mencionó en su momento el maestro Jaime Arocha.⁴ Aunque podemos decir que estas “innovaciones culinarias” están asociadas a unas lógicas de consumo relacionadas con el turismo y se insertan en las dinámicas cabalgantes de la “patrimonialización”, estas recetas juntas, de una u otra forma, hacen parte de la identidad del pueblo palenquero y consolidan el proyecto de sus luchas y adaptaciones en la sociedad contemporánea.

La cocina y el patio se convierten en una unidad para comprender los códigos, símbolos y representaciones de la alimentación en Palenque. Esa unidad es el espacio del encuentro, es el lugar de socialización, es un flujo constante de aprendizajes y de hervores:

El patio y la cocina están llenos de instrumentos que hablan del quehacer alrededor de la comida y de la vida de la casa: plantas ornamentales, condimentos, árboles frutales y plantas medicinales. Perros, gallinas, pollos y marranos, ubicados en sus respectivos lugares y con posibilidad de moverse en la casa y en el patio, habitan con utensilios para labores del monte, y para procesar lo que llega de él, como el pilón, el balay y diversos recipientes de totuma, madera o aluminio, además de instrumentos para el lavado de la ropa.⁵

En una perspectiva reciente, la memoria ancestral sobre la cocina y los usos del espacio se consolidan como una estrategia de reivindicación de la libertad del pueblo palenquero.

Yéndonos ahora a la región del Pacífico, donde la presencia afrodescendiente es



“Un par de mojarra frescas. San Basilio de Palenque”, 2012, foto de Germán Negrete-Andrade

fuerte, no solo en Chocó, sino en otros lugares como Cali y el Valle del Patía, notamos que los pescados y las preparaciones con animales acuáticos hacen parte estructural de los sabores en sus cocinas.

Nuestra cocina regional, creada al fuego lento de varios siglos de mulataje, estaba plenamente configurada antes del fin del periodo colonial. En ella estará presente, siempre, entre muchas otras cosas, la riqueza piscícola y anfibia del valle geográfico del río Cauca, para no mencionar la del litoral Pacífico, tan cercano a Cali y de contacto estrecho desde 1539.⁶

Las relaciones entre las cocinas de pueblos vecinos se pueden leer con facilidad en la región Pacífica, donde cada pueblo tiene un estilo de preparación, pero se cruzan ingredientes, técnicas, olores y colores en los fogones. Sólo por mencionar un panorama de lo que está en el universo culinario del Pacífico:

Ajo, albahaca, almirajao, árbol del pan, armadillo, arroz atollao, arroz arrecho, arroz clavao con sardina, arroz de maíz, arroz endiablao, bacalao de pescado seco, bebidas (bojoró, chontaduro, arrechón), borjój, caigamosjuntos, caldo de guacuco, camarón, canchaca, panela, cangrejos, carnes



de monte, ceviche de tiburón, chiyangua, chontaduro, chorlito, cidrayota, cilantro cimarrón, culantro, cusumbí, cuy, danta, el birimbí, encocaos, envueltos, guagua, guisos, hervidos, cocidos, sopas, jugo de aguacate, jugo de chontaduro, jugo de guayaba, jugo de guineo, jugo de lulo cocido, loco, longaniza chochoana, lulo chochoano, mariscos, ñame, orégano, ortiga (pringamosa), paloma, palmitos, papoche, pastel chochoano, pastel de plátano, pastel guapireño, pato, pescado encocado, pescado frito, pescado seco y ahumado, pescados de río, estuario y mar (como ñato, sierra, pargo, barbata, cucha y mero), piangua, piscan, plátano guineo, poleo, primitivo, pusan dao de carne serrana, quebrado de pescao, queso costeño, revocado de piangua, sancocho de pacó, sancocho de pescado, sofritos, guisados, sopa de fideos con queso, sopa de queso, sopa de sardina frita con queso, sorbete de almirajó, sudado de pescado, tapao de cangrejo, tapao de chévere, tapao de pescado, tapaos, torta de carnaval o mariscos, torta de chontaduro, tortuga (la picha, la carne, el guiso), trupa (milpesos), tumbacatre, viche, vija, yuca y zapallo.⁷

El recorrido por los sabores del Pacífico que acabamos de presentar nos muestra lo abundante y rica que es esta región del país, contrario a lo que nos muestran con frecuencia los medios de comunicación, y diferente a la mirada de algunos políticos que esperan nunca tener que perfumar esas tierras por su pobreza e inoperancia.

La gente afrodescendiente del Pacífico y del Caribe, y en general todos los afrocolombianos, están frente a una nueva lucha por reivindicar sus derechos en medio de las ambigüedades que aun envuelven la Constitución del 91, y es la comida una de las herramientas que tienen a disposición para que las expresiones de su cultura se escuchen, se conozcan y se saboreen. La memoria y el espíritu combativo de los pueblos cimarrones si-

guen hirviendo en los calderos humeantes donde las manos y los cuerpos de la gente afrodescendiente construyen una nueva historia. En la cocina, hombres y mujeres, tienen un escenario de lucha y reivindicación dentro de un entramado simbólico y trascendente para su cultura, para la gente afrocolombiana.

Referencias

- 1 Peralta Agudelo, Jaime Andrés, "'Comida de negros', medio ambiente y cultura en el Chocó colonial", en: *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, tomo XV, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2012, p. 208.
- 2 Mosquera, Juan de Dios, *Las comunidades negras de Colombia. Pasado, presente y futuro*, Bogotá, Trama color Editorial, 1993, p. 116.
- 3 Ardila Cuesta, Rodolfo (Idea original y dirección editorial), *Kumina ri Palenge pa tó paraje. Cocina palenquera para el mundo*, Bogotá, Fundación para el desarrollo social, Transformemos, 2013.
- 4 Archa, Jaime, "Encocaos con papa, ¿otro etnoboom usurpador?", en: *Revista Colombiana de Antropología*, Bogotá, ICANH, vol. 43, enero-diciembre, 2007, pp. 91-117.
- 5 Delgado Salazar, Ramiro, "Saberes y sabores en San Basilio de Palenque", en: *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, tomo XV, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2012, p. 368.
- 6 Patiño Ossa, Germán, "Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana", en: *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, tomo VIII, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2012, p. 27.
- 7 Laboratorio de Comidas y Culturas, "De la A a la Z en las cocinas pacíficas", en: *Saberes, sazones, guisos y calderos pacíficos. Experiencia culinaria alrededor de las cocinas del andén Pacífico*, Popayán, X Congreso Gastronómico de Popayán, 2012. Disponible en línea: http://issuu.com/mincultura/docs/cocinas_tradicionales_mimcultura.

Germán Negrete-Andrade hace parte del Laboratorio de Comidas y Culturas del Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia. Escribió este texto para la *Agenda Cultural Alma Máter*.
Correo: arrozarrocho@gmail.com.