

Fogones, memorias y ancestralidad: cimarronaje alimentario

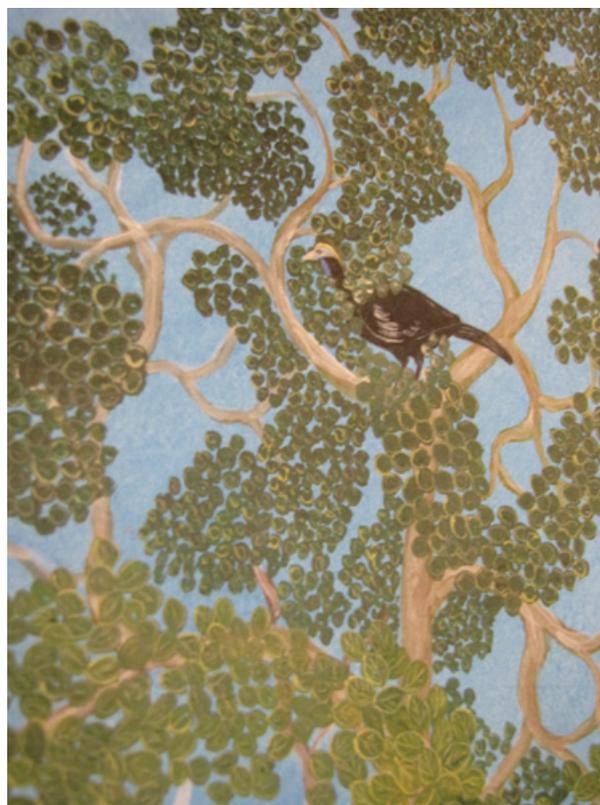
Luis Ramírez Vidal

A las negras Annie y Mónica, por darle sabor a la vida

El conocimiento está vivo mientras cocinemos

A veces no alcanzamos a dimensionar todo lo que se transmite en el acto de cocinar, lo que se aprende alrededor de un fogón. Por extraño que parezca, la comida y la cocina son elementos centrales de las culturas del mundo en las cuales la memoria resulta un condimento adicional y tenemos en Colombia, además, la fortuna de ser un país mestizo de una profunda raíz africana. Me referiré a esta herencia y a su importancia en las líneas que siguen.

Me gustaría invocar a Borges en ese precioso poema llamado “Los justos”¹ y particularmente en el verso que dice: “El (justo) que descubre con placer una etimología”, para referirme al significado de la palabra *rescoldo* que, según el Diccionario de la Lengua Española, viene de “rescaldo... Brasa menuda resguardada por la ceniza” y en su etimología se encuentra que “es variante de rescaldo, derivado de efecto del verbo rescaldar (escaldar de nuevo, volver a calentar)”. De tal modo que el rescoldo me sirve aquí para pensar lo importante que es el fogón para la humanidad, en especial para aquellos hombres y mujeres que fueron arrebatados de África hacia América durante tres siglos y medio de trata. Llegados sin más aparejos que sus cuerpos, estos hombres y mujeres contribuyeron de manera significativa a lo que ahora somos como continente y como país, especialmente a enriquecer nuestro uni-



Fabián Moreno. Óleo sobre lienzo. Cortesía Tropenbos

verso culinario con sus saberes ancestrales del fogón, unos saberes que se han materializado, por ejemplo, en Nueva Orleans en la llamada *soul kitchen*, la comida del alma: es decir, comida parental, del terruño, de la hermandad y de la ancestralidad. Se trata de una comida que articula memoria, resistencia, encuentro y afectos. Veamos.

Fogón, memoria y ancestralidad

Así puede esperarse descubrir, en cada caso particular, cómo la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo ni más ni menos, no se resigne a descubrir sus contradicciones.

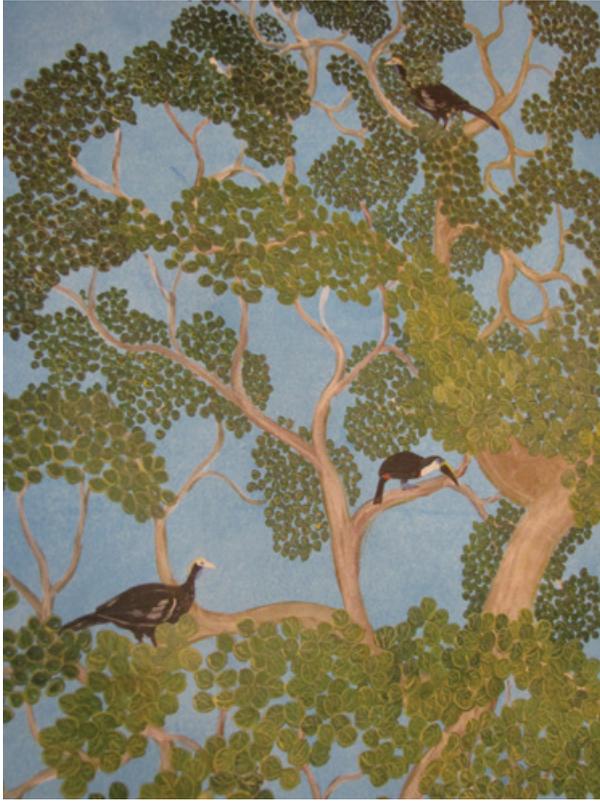
Claude Lévi-Strauss.²

Hasta hace muy poco tiempo estábamos descubriendo los legados africanos al mundo, pues, impulsados por el racismo, los conceptos de bárbaro y primitivo sirvieron de cortina de humo para ocultar cuánto nos ha legado el continente: allí aprendimos a caminar y cocinar, allí atizamos el primer fogón y fue, también allí, donde empezó nuestro largo y lento proceso evolutivo. Lo básico lo aprendimos en África. La trata produjo un proceso de desarraigo en todos los sentidos; no me detendré en este hecho, pero valga decir que fue a través de esta espantosa práctica que se incorporaron distintos saberes y sazones de África al Nuevo Mundo. La joven América fue el lugar de encuentro de múltiples culturas y tradiciones alimentarias y de milenarios sabores y, cual olla inmensa, aquí habrían de cocinarse a fuego lento distintas visiones de mundos. Así, en un solo altar, el dios de los europeos, los africanos y originarios de esta parte del mundo, vivieron bajo un mismo techo y comieron en el mismo puchero. Valga aclarar que la primigenia culinaria americana, con sus múltiples productos, así como los alimentos del Viejo Mundo, habrían de ser transformados y resignificados por el saber africano: los africanos, con la imperturbabilidad que los caracteriza, poco a poco fueron transformando, uno a uno, cada ingrediente encontrado en el Nuevo Mundo.

Desde la cocina y el fogón, los antiguos africanos, ahora en calidad de esclavos, se batieron en contra de la asimilación colonial, del desarraigo que produjo semejante práctica. Esta defensa de lo propio se dio desde dos formas de resistir: la primera, una resistencia física

que se materializó en la huida y la construcción de palenques, pero también en la quema de cultivos, el daño a las herramientas de trabajo y en el suicidio; la otra, la resistencia simbólica; incluso, podría hablarse de un “cimarronismo culinario” en el cual el campo de batalla lo constituyen el gusto, la paila, el fogón y el caldero. De hecho, en los cuadros de castas podemos observar cómo a las africanas, siempre detrás de sus amos, se les presenta altivas como un molinillo, desafiando el poder, como si no hubiera sido necesario exterminar el amo, pues este se ganó gracias a la conquista de su paladar. Las cenizas de la madre ancestral continuaban dando lumbre, el fogón negro³ seguía incólume. Sin duda, la poderosa nostalgia gustativa, una de las fuerzas vitales más importantes de todas las culturas, había cruzado el gran mar y estaba encendida. De este modo, los mal llamados “costales de huesos”, echaron mano de aquello que nunca les pudo ser arrebatado: sus saberes, sus prácticas de sustento, ahora bajo su nueva situación.

Vale la pena detenerse un momento aquí para ejemplificar cómo los africanos le hicieron el quite a la dura situación que se les imponía, y observar cómo estos echaron mano de cuanto pudieron para darle sentido a su existencia, para burlarse en medio del dolor, y cómo resignificaron sus alimentos. Tanto en el Pacífico como en el Atlántico encontramos nombres de preparaciones culinarias que nos llenan de curiosidad y asombro: alegrías, arroz arrecho, tumba catres, sopas de queso, sopas de hambre, patacón, tapaos, arroz putiao, pusandao; estas comidas se acompañaban con guandolos, viche, ñeque o cualesquier otros destilados mal llamados tapetusas, ese apreciable universo de destilados que se encuentra por toda América. De esta manera, y de forma simbólica, la experiencia les había enseñado a los africanos que no se podía romper la cadena de significados con África, y que podían mantener de alguna manera el vínculo con los patrones culinarios de sus lugares de origen.



Fabián Moreno. Óleo sobre lienzo. Cortesía Tropenbos

Como sabemos, los africanos llegaron a lo que es hoy Colombia en calidad de mano de obra para las minas de oro y plata, como mano de obra para las plantaciones en los cultivos de caña de azúcar y como mucamas y cocineras, como Hipólita, la madre de crianza de Simón Bolívar. La cocina, y en especial el fogón, sirvió, especialmente a estas mujeres, como un elemento de resistencia.

Qué podemos aprender de todo esto

Tzvetan Todorov (1938-2017) escribió que existen dos tipos de memoria: la literal y la ejemplar. La primera consiste, *grosso modo*, en aquella memoria que congela los hechos y, por lo tanto, las cosas son como son porque así ocurrieron en el pasado y nada podemos hacer. Es una memoria que nos condena al rencor. La memoria ejemplar, por el contrario, conside-

ra que el pasado importa, por supuesto, pero que no puede convertirse en un elemento que obstaculice vivir en el ahora, que el pasado es importante en la medida en que nos señala la ruta de un mejor estar, de un *vivir sabroso*. Pienso justo en esto por todo lo que podemos aprender de la mano de la sabiduría ancestral afro; sobre todo, de sentarnos a comer como país, en este gran condumio que es Colombia.

Notas

- 1 “Un hombre que cultiva su jardín, como quería Voltaire./ El que agradece que en la tierra haya música./ El que descubre con placer una etimología./ Dos empleados que en un café del Sur juegan un silencioso ajedrez./ El ceramista que premedita un color y una forma./ El tipógrafo que compone bien esta página, que tal vez no le agrada./ Una mujer y un hombre que leen los tercetos finales de cierto canto./ El que acaricia a un animal dormido./ El que justifica o quiere justificar un mal que le han hecho./ El que agradece que en la tierra haya Stevenson./ El que prefiere que los otros tengan razón./ Esas personas, que se ignoran, están salvando el mundo”. Jorge Luis Borges, “Los justos”, poema incluido en el libro *La cifra*.
- 2 En *El origen de las maneras de la mesa*, pp. 432.
- 3 Se trata de una denominación despectiva sobre la cual puede consultarse en la extraordinaria obra *Fogón de negros* de German Patiño Ossa (2008: 44).

Bibliografía

- Borges, J. L. (1994). “Los justos” en: *Obras completas*, tomo 3, Buenos Aires, Emecé, p. 326.
- Davis, W. (2015). *Los guardianes de la sabiduría ancestral*, Medellín, Sílabas.
- Lévi-Strauss, C. (2003). “El origen de las maneras de la mesa”, en: *Mitológicas III*, México, Siglo xxi.
- Patiño Ossa, G. (2008). *Fogón de negros*, Bogotá, Convenio Andrés Bello.
- Todorov, T. (2000). *Los abusos de la memoria*, Barcelona, Paidós.

Luis Ramírez Vidal es profesor del Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia. Es autor del libro *Santander: “la mejor esquina de Medellín”, construyendo cultura, memoria e identidad*. Escribió este texto para la *Agenda Cultural Alma Máter*.