

Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana

Germán Patiño Ossa. *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Convenio Andrés Bello, Bogotá, 2007, 143 p.

Este libro, fue considerado como el tercer mejor libro del mundo de literatura gastronómica en el año 2008.

Si bien *Fogón de negros* no tiene pretensiones de ser un tratado de antropología de la alimentación, sí apunta a uno de los problemas que más ha llamado la atención de los antropólogos en el país: saber, si hubo, si hay una tradición coquinaria colombiana. Tema tan complicado porque en el hecho de comer antepone nuestra propia condición cultural. Ahora, coquinaria *a la colombiana* propiamente dicha es imposible, ni a la colombiana ni a la cualquier otra cosa. Si hubo, como se viene sospechando, y se confirma cada vez que se viaja por el país, una comida regional que ha sido moldeada a fuego lento durante siglos de mestizaje: “A los españoles que poblaron el valle caucano, la nostalgia cultural, la más poderosa, la del gusto, los llevó a gastar fortunas, en un principio, por llevar a sus mesas algún perril de cerdo o un buen trozo de lomo de res” (p. 35). El encuentro con los ibéricos se tradujo en abundancia en carnes de animales en pie, para ellos y sus invitados, los esclavos, en frutas, granos, verduras y otras viandas de río. Estos productos en manos de negras bantú, minas, zapes y carabalíes, conocedoras de los secretos del cocinar en aceites y mantecas, perfilaron la identidad culinaria del Valle de Cauca; *Fogón de negros* permite observar la impronta africana en esta parte del país.

De las bondades de la leche ni hablar, en *Fogón de negros* encontramos trazos del origen del manjar blanco y el queso de piedra del que habla Jorge Isaacs, el lector podrá hacerse idea de algunas exquisiteces que alimentaron a María:

El queso de piedra es un queso elástico que obtenido de cocinar el cuajo en suero, etc. Acompañará arepas, panes mil frutas, 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 podría ser distinto, era la tierra del ganado y de la caña de azúcar (p, 39).

De la importancia de la caña de azúcar en la mesa vallecaucana, Patiño da algunos pormenores del porqué el *carácter dulce* del Valle de Cauca es de vieja

data; pero también habría de abundar en la mesa de María el caimito, la piña, cocos, nísperos, guanábanas, chirimoyas, badeas, membrillos, chontaduros, guayabas, guamas, granadillas, moras, ciruelas y una larga lista de las delicias que ofrecía la tierra, además del entrañable aguacate de tierra caliente del que aún se hacen espléndidos jugos en todo el pacífico, la receta no la encontramos en *Fogón de negros*, pero esta es bebida corriente entre los campesinos afro de Guapi y Tumaco, puertos donde la influencia de la cocina vallecaucana es evidente.

En *Fogón de negros* nos enteramos de los diferentes tamales y sancochos, ambos, preparados y consumidos durante la conquista, como la *bandeja paisa*: comida de andariegos y colonizadores. El tamal es un preparado de la abundancia, síntesis histórica y étnica de las Américas; el segundo, heredera directa de la olla podrida de Castilla, vianda predilecta de don Quijote, comida rústica para largas travesías.

En pie de página se lee en relación con el sancocho:

Este cocido, que es el que más recuerda a los nuestros, (el cocido canario), de acuerdo con Dionisio Pérez se hacía en olla de barro vidriado, compuesto de carne de res y de cerdo, con un majadillo de ajo, clavo y azafrán, y se completaba con trozos de repollo, zapallo, boniato, papa 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 aquí se cambie el pichón por el cordero (p. 47).

Es Indudable el conocimiento que tiene el autor de las cocinas colombianas: “El muy sorprendente sancocho de piangua, hechura de la costa Pacífica, en el que la leche de coco, en vez del caldo, como adelgazante de la masa, y el guiso de ostras en crema de coco, y hogao, harán la diferencia y producirá una de las exquisiteces de la cocina colombiana” (2007). Anotamos que el arroz con coco es comida trasatlántica: es vianda común de la costa occidental africana.

Fogón de negros so pretexto de ser un ensayo del comer en *María*, se presenta como documento histórico, como homenaje a las negritudes del país, especialmente a las esclavas que llegaron, muchas de ellas, a ganarse el propio sustento en la cocina. La nuestra es una cocina nueva, dice Patiño, como no podía ser de otra manera, donde lo afro se sancochó a fuego lento con rastros andaluces, moros, prehispánicos y castellanos (p. 52). Parece que las intenciones del autor son muy claras, y así puede leerse en *Fogón de negros*: el tema de la alimentación, los consumos, los aportes, encuentros, preparaciones; llega el análisis de *María*, los detalles en la mesa de la obra de Isaac, el servicio de cocina, la cultura material asociada a la alimentación, los relatos de cacería; finalmente algunas consideraciones y aclaraciones típicamente antropológicas y literarias: “Una novela no es tan sólo literatura, como el culto a María no es sólo religión; ni una proclama electoral, únicamente política; o un edificio, exclusivamente arquitectura. Es aquello y mucho más. Pero tampoco es la suma

de componentes, sino un nudo de significaciones que, para complicar el asunto, se mueve, se encuentra en incesante transformación” (p. 137).

Luis Alfonso Ramírez Vidal

Departamento de antropología

Universidad de Antioquia

Dirección electrónica: luisvidales@gmail.com