

El Tecnema De Enpelotar Las Alegrías. Historia y presencia de los dulces en el Caribe colombiano

Por: Germán Negrete-Andrade
gnazenufana@hotmail.com

Negrete-Andrade, Germán 2012, "El tecnema de enpelotar las alegrías, Historia y presencia de los dulces en el caribe colombiano" *Kogoró: Revista de estudiantes de Antropología*, Medellín, Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Departamento de Antropología, No.3, enero-junio, pp. 85-95

RESUMEN: La historia del azúcar y los dulces en América ha estado marcada por procesos de adaptación, resistencia y acomodación cultural. Los saberes y sabores en la comida de sal y de dulce que las mujeres afrocolombianas han producido dan cuenta de su creatividad y recursividad en la cocina. El Caribe colombiano y en particular San Basilio de Palenque con sus costumbres y corporalidades, son una muestra clara de una herencia culinaria que nos habla de: cocadas, alegrías y caballitos que serán estudiados a partir de las categorías de Lévi-Strauss, tecnemas y gustemas.

PALABRAS CLAVE: Tecnemas y gustemas, antropología de la alimentación, comida y cultura, San Basilio de Palenque, dulces del Caribe colombiano.

ABSTRACT: The history of the sugar and the candies in America has been marked by processes of adjustment, resistance and cultural accommodation. The knowledge and flavors in the food, both salt and sweet, which have been produced by afrocolombian women, show their creativity in the kitchen. The Colombian Carib, and especially San Basilio de Palenque with their customs and corporal behavior, are a clear sample of a culinary inheritance that talks to us about: cocadas, alegrías and caballitos which will be studied from Lévi-Strauss's categories, thecnemes and gustemes.



Key words: Thecnemes and gustemes, anthropology of the supply, food and culture, San Basilio de Palenque, candies of the Colombian Carib

“Independientemente de las repercusiones socioeconómicas derivadas de la presencia del cultivo de la caña en América, el beneficio cultural materializado en preparaciones culinarias es innegable: las frutas tropicales mezcladas con el zumo de la caña dieron como resultado los más apetitosos dulces de la cocina americana”.

Geografía dulce de Colombia (Estrada, 1986)

“Se sumergió en la algarabía caliente de los limpiabotas y los vendedores de pájaros, de los libreros de lance y los curanderos y las pregoneras de dulces que anunciaban a gritos por encima de la bulla las cocadas de piña para las niñas, las de coco para los locos, las de panela para Micaela”.

Fragmento de “El amor en los tiempos del cólera”. (García, 1987)

***Contexto e introducción al universo del dulce.
Referentes históricos y el vínculo África-América***

La tierra americana fue propicia para plantar la caña de azúcar y ensanchar las arcas de las coronas portuguesa, inglesa y holandesa (Mintz, 1996). El azúcar fue uno de los productos de colonización y conquista que trajeron los europeos y con él vino también la mano de obra esclavizada desde África para trabajar de sol a sol en las plantaciones del Nuevo Mundo. La experiencia de esta mano de obra africana por el trabajo continuado en los trapiches, los convirtió en maestros azucareros aprendiendo los ciclos y sistemas de producción de la caña dinamizando sustancialmente el comercio del producto durante los siglos XVI, XVII y XVIII.

La demanda de azúcar aumentó para el año de 1650 en el Reino Unido con el surgimiento de las masas obreras y una industrialización en ciernes, que necesitaban alimentos altamente energéticos para lograr suplir los requerimientos nutricionales de una población que se acomodaba a un nuevo ritmo laboral en función de la expansión de la industria y las fábricas (Mintz, 1996); es aquí donde entra el azúcar en la esfera global como un producto

consumido por las masas y ya no tanto por las élites, borrando de esta forma los calificativos de especia, medicina, sustancia con poderes mágicos, y lujo de la clase dominante que tuvo el azúcar desde su origen cuando los egipcios idearon un proceso para su fabricación y refinamiento entre los siglos IX y X (Porta, 1955); de esta manera, el azúcar entró a las cocinas de ricos y pobres y fue creciendo el recetario de preparaciones dulces.

En América, las encargadas de la cocina eran las africanas esclavizadas y fue una labor que heredaron sus descendientes; la creatividad y recursividad de estas mujeres ofreció una variedad de sabores y saberes que sin lugar a dudas definieron nuestra tradición culinaria. Es importante dar un panorama general de la presencia histórica de las negras en función de la cocina, la comida y los dulces en el continente. Podemos comenzar anotando un estudio reciente de Estela Roselló sobre las actividades y la sensualidad de las mujeres de origen africano en la Nueva España, actual México, en el siglo XVII:

Otro de los escenarios más comunes de las actividades de las mujeres de origen africano fueron los mercados. Ahí, las negras, mulatas y afromestizas se dedicaron a vender frutas y verduras, así como a preparar bizcochos, dulces, buñuelos y merengues que niños y golosos podían saborear en las plazas (2002: 176)

Al sur del continente, en el Perú del siglo XVII, una fuente primaria nos la ofrece Diego de Ocaña:

Con la cuaresma andan por la calle muchas negras vendiendo conservas y muchas cosas de dulce, turrone y melcochas, leches y natas, rosquetes y bizcochos, aceitunas y otras mil cosas apetitosas, que aunque no haya gana de ellas, como pasan por las calles convidando con ellos, da ganas de comprar de ello (1987: 100)

En el entonces Nuevo Reino de Granada y particularmente en Cartagena, la presencia africana fue significativa por encontrarse en estas tierras uno de los principales puertos negreros durante la época de la trata. Cartagena era el paso obligado para comerciantes, frailes y aventureros que se dirigieran al norte o al sur, como es el caso de Fray Juan de Santa Gertrudis, un fraile franciscano que pasó por esta provincia en 1756; este fraile en su libro “Maravillas de la Naturaleza” nos da una pista de una técnica de las africanas para hacer dulces de coco: “más en Cartagena lo confitan y llenan de ello cajetas, y es una confitura muy especial que llaman cocada” (Santa Gertrudis, 1970: 51).

Como lo evidencia la historiografía colombiana, los modelos económicos y políticos, gustos y excentricidades europeas eran copiadas al pie de la letra por población neogranadina que estaba en la condición económica de seguirlas; de una u otra forma, también acá el azúcar pasó por los estadios de pertenecer a los gustos de la burguesía neogranadina hasta entrar a las apetencias y necesidades del pueblo raso. De ese modo se fueron perfeccionando, con el paso del tiempo, técnicas y preparaciones en Colombia que contenían este ingrediente, dulces regionales que fueron definiendo las tendencias culinarias del país. En la costa Norte, son celebres los dulces de coco, ñame, piña, mamey, ajonjolí, mamoncillo, tamarindo, papaya, ciruela, corozo, conserva de guayaba, melcochas, el mongo y los que le dan forma a esta investigación: cocadas, alegrías, caballitos, enyucados y kekis; convirtiendo este panorama del dulce en lo que Julián Estrada llama “la expresión sociocultural de pailas, mieles, frutas y mecedores” (1987: *sp*).

El marco de referencia que presentamos, sirve para corroborar la significativa presencia de las africanas y sus descendientes en América durante la época esclavista que, a su vez, es un período donde se hacen evidentes las prácticas de cimarronaje, una constante invención y reacomodación cultural lo cual, en el escenario alimentario, ha tenido un impacto evidente que habla de un sinfín de olores, sabores, texturas, preparaciones asadas, ahumadas, al vapor, hervidas, guisadas y fritas, ya sean de sal o de dulce que en cierta forma han definido nuestro recetario local, regional y nacional.

Con este escrito, parafraseando a Lévi-Strauss¹ “no pretendemos mostrar cómo piensan o preparan las mujeres los dulces, sino cómo los dulces se piensan en las mujeres, sin que ellas lo noten”; además se busca dinamizar los conceptos esbozados por Lévi-Strauss, gustema y tecnema, y aplicarlos como herramientas conceptuales que nos den una noción de los dulces palenqueros en función de la antropología de la alimentación.

Espacios, Cuerpos y Estéticas de las Palenqueras

Las africanas que eran traídas a América venían como esclavas domésticas, nodrizas y cocineras, pero también una lectura de su cultura desde el

1 “Así que no pretendemos mostrar cómo piensan los hombres en los mitos, sino cómo los mitos se piensan en los hombres, sin que ellos lo noten”. Véase, *Lo crudo y lo cocido*. – Obertura-. (Lévi-Strauss, 1968)

etnocentrismo europeo interpretó sus rituales, las celebraciones a sus dioses y su universo mágico-religioso como hechicería e idolatría, lo que les valió el estigma de ser consideradas brujas, encantadoras de hombres y adoradoras del demonio; sin embargo, estos calificativos no eran más que una estrategia del sistema de control y vigilancia (Foucault, 1977) implantado por la Iglesia y la Corona que veían en los actos y los cuerpos de las africanas el fuego de la lujuria y el encantamiento natural que podía *hacer perder* a cualquier hombre.

El Palenque de San Basilio está ubicado en el departamento de Bolívar en la costa Norte de Colombia, cerca de los Montes de María y se reconoce su existencia en el año 1713 (Friedemann, 1987), merced a la intervención del obispo fray Antonio María Casiani quien encomendó a San Basilio la suerte de un grupo de africanos guerreros apalencados. En este palenque las costumbres africanas se transformaron y crearon nuevos signos y símbolos que dieron orden a la estructura social con rituales como el lumbalú², organizaciones sociales como los kuagros³, formas lingüísticas como la lengua palenquera⁴, y todo el universo culinario de sal y de dulce que han heredado las palenqueras no solo como preparaciones, sino también como técnicas, insumos y sabores; estos elementos en definitiva forman parte de la diáspora africana en Colombia.

Cartagena de Indias fue el puerto negrero por excelencia de América del Sur durante la Colonia, en este lugar una serie de dinámicas con la cocina y la comida marcaron la vida y los quehaceres de las mujeres africanas y sus descendientes:

Reparamos también que algunas negras venían llevando sobre la cabeza unos platoes grandes de una a otra parte. Como eran muchas se nos excitó la curiosidad de saber qué habían de hacer con tantos platoes. Llegamos a un hombre que vendía tasajo: así llaman a la carne salada y seca al sol, y advierto que en Cartagena no hay carne fresca sino de aves. Yo le pregunté: Patrón, ¿para qué son esos platoes que traen las negras?

2 Ritual fúnebre que vincula rezos, cantos, música, tambores, comidas y bebidas, para acompañar el velorio del muerto y su paso al otro mundo.

3 Grupos de personas, hombres o mujeres (en casos extraordinarios los *Kuagros* pueden presentar una parte femenina y otra masculina, así que por lo regular son sólo femeninos o masculinos), del mismo rango de edad que se agrupan desde la infancia y se acompañan y apoyan durante todo su ciclo vital.

4 A Palenge kuando a ten belorio, ma suamo a se asé chochá kumina pa to ma lo ke se miní (Ministerio de Educación, 1997)

El me respondió: Padre, esto no son platos. Antes este es el pan que por lo común se come en esta tierra. A esto lo llaman cazabe. El allí tenía un pedazo y nos lo dio a probar, y nos pareció malísimo. (Santa Gertrudis, 1970: 49)

Más allá de pensar que el cazabe le gustara o no a un fraile del siglo XVIII ensimismado en sus códigos culturales y religiosos, nos interesa la información del uso de los cuerpos de las negras y en particular de sus cabezas para transportar todo tipo de elementos. En esta narración de 1756 vemos cómo una pila de cazabes es llevada en la cabeza y podemos hablar de una estética particular para caminar erguidas y equilibrar con buen paso las cargas. Del mismo modo lo han hecho desde aquella época colonial hasta nuestros días, no sólo en Cartagena sino en otras regiones como Palenque. Hoy la palangana con los dulces o las frutas para la venta no es lo único que se transporta en la cabeza de estas mujeres. En Palenque, también se carga una olla con la ropa y la bola de jabón cuando van al arroyo a lavar; una bolsa con la libra de arroz y la libra de carne de cerdo; un pedazo de ñame; galones llenos de agua desde el arroyo cuando el líquido empieza a escasear en el pueblo; una bolsa con una libra de azúcar; un libro y un cuaderno que a la salida del colegio sirven también para protegerse del sol abrasador del medio día (*Apuntes del diario de campo* GNA). Una historia de ‘cargar en la cabeza’ que ha definido la cadencia, la esbeltez y la estética en el caminar de las palenqueras.

Con relación a las ventas de los dulces palenqueros que mencionamos líneas arriba, es válido señalar que las mujeres salen a ofrecer sus productos, por lo regular, en Cartagena, en las ciudades capitales de la costa Norte y municipios cercanos, en Venezuela, y no venden en Palenque. Hay dos razones para que se presente este fenómeno: 1) existe un sentimiento de vergüenza generalizada, principalmente entre la población joven, por vender pero sobre todo por cantar⁵ los dulces en Palenque; sin embargo, como cada fin de semana llegan uno o dos buses con toda clase de turistas, hay mujeres, como es el caso de Emelina Reyes Salgado “La Burgos”, que hacen sus dulces desde el jueves por la tarde para atender a esta población el fin de semana y caminan alrededor de la plaza pregonando sus productos. 2) el hecho de que la gran mayoría de palenqueras saben hacer dulces y si alguien quiere comer alguno, es cuestión

5 Véase la cita de “El amor en los tiempos del cólera” con que empezó este escrito. También podemos anotar otros cantos como: “Cocada, alegría, caballito, enyucao” o “Alégrense pueblo, alégrense... alegría de coco y anís... casero cómpreme a mí que vengo del barrio Getsemaní... alégrense pueblo... alegría, alegría!”(apuntes del diario de campo. GNA)

de conseguir los insumos y que una familiar prepare el dulce, o pedirlo a una señora que haga dulces habitualmente.

No podemos dejar de señalar las dificultades familiares y afectivas que genera la movilidad de las palenqueras para vender los dulces en otras poblaciones vecinas o lejanas; mientras salen, la casa queda a cargo del esposo o una mujer cercana (madre, hermana, tía, suegra, cuñada, prima, etc.), durante los 2 ó 3 meses que salen las mujeres, según las palabras de los palenqueros (conversación con el señor Juan Francisco Torres “Zico”) hay varios factores que pueden afectar la relación de pareja: en ese momento los hombres consiguen otras mujeres –la bigamia es una práctica frecuente en Palenque; los hombres suelen decir ‘monté otro fogón’ para referirse a que tienen otra mujer y otra casa-, los crecientes celos de los palenqueros por las constantes historias de las mujeres que son cortejadas y seducidas por otros hombres y se quedan en las ciudades donde fueron a vender dulces, o la amenaza de violaciones o asesinatos a las palenqueras fuera de su tierra. Lo anterior ha llevado a algunos palenqueros a viajar con sus mujeres para vender dulces, pero los afectados en este caso son los hijos quienes quedan al cuidado de una familiar cercana, lejos del afecto y la formación de los padres.

De una u otra forma estos desplazamientos implican una fractura en la estructura familiar, donde los cuerpos y los espacios de las palenqueras juegan un papel fundamental.

Tecnemas y Gustemas, unidades de interpretación y análisis para la antropología de la alimentación. Relación con San Basilio de Palenque.

El gustema y el tecnema son las unidades mínimas de interpretación con sentido y significado para un grupo humano particular desde el gusto (sabor) y la técnica (entendida como la manera de hacer o transformar un alimento atendiendo a las variables posibles según el *triángulo culinario* de Lévi-Strauss (1976)). Según apunta Delgado:

La creación del término “gustema” nace de la influencia de la lingüística con el término de “fonema” y su posterior influencia en el enfoque estructuralista con la creación del término “mitema” (unidad mínima con significado dentro del mito); los tres corresponden a una visión lingüística aplicada a otros campos como la comida y la mitología (1996: 48).

En este orden de ideas, podemos hablar del gustema del coco y el gustema del millo como unidades estructurales en la definición culinaria de un colectivo específico como el palenquero. El sabor del coco, o el gustema del coco, hace parte fundamental en la preparación de arroces, dulces, sopas y guisos que le dan la particularidad de la identidad culinaria palenquera. Del mismo modo, el millo, un cereal que conecta la historia y los hábitos alimentarios de América y África desde la época de la trata, hace parte de los dulces y las bebidas que le dan sentido y significado a la cocina en Palenque.

En el caso del tecnema hacemos referencia a las *maneras de hacer*, las técnicas que una sociedad o grupo humano definen en su quehacer histórico como aquellas que adquieren sentido y valor en el proceso de preparar sus comidas y sus bebidas” (Delgado, 2010: 129).

La elaboración de los dulces abarca varios tecnemas, aquí expondremos sólo dos: 1) ‘abrir las cocadas’ y 2) ‘*enpelotar*⁶ las alegrías’. El primero obedece a la forma en que una vez dispuesto el punto del melao’ y cocinado el coco (y la piña, según sea el caso), se ‘abre’ la cocada en una mesa; con una cuchara se van colocando las porciones, este mismo utensilio sirve para ir extendiendo el dulce hasta darle la forma y el tamaño que la cocinera estime conveniente para presentar sus cocadas. En este asunto de las cocadas debemos apuntar que la textura de las cocadas ha ido cambiando en los últimos años para atender al gusto de la creciente población turista que solicita que la consistencia del dulce sea más blanda, entonces se ha ajustado un tecnema para responder a un gustema que la globalización y el consumismo han creado, este elemento es clave para analizar hasta qué punto la identidad se convierte en un elemento móvil que se transforma y se resignifica en función de las lógicas globales y monetarias. Una vez abiertas las cocadas, lo que podríamos llamar ‘lo que queda’, que es una porción que no alcanza para armar una cocada completa, distinto de ‘las sobras’ (Goody, 1995), se dispone en una concha de coco y se regala a algún vecino que haya manifestado su interés por comer un dulce,

6 Debemos señalar que el uso de la palabra ENPELOTAR, con “N”, describe el acto de “hacer pelotas” o “hacer bolas”; distinto a la escritura con “M” que se refiere a “enmarañarse con...”, “formarse grumos durante la cocción de un alimento...”, No al coloquialismo para “desvestirse” – estas acepciones fueron tomadas del Diccionario de la Real Academia de la Lengua. Vigésima segunda edición-. En Palenque también se usa el término EMBOLADO, para referirse a la misma acción, pero apoyado en el trabajo de campo, las conversaciones con la gente del pueblo y la preferencia del autor se usa la palabra: ENPELOTADO.

Agradezco a la profesora María Eugenia Osorio quien me aclaro con detalle este asunto.

un familiar o una visita, etc. Cuando las cocadas se han secado lo suficiente, las ubican en la palangana y están listas para la venta; la mesa donde las abrieron y el caldero donde las cocinaron conservan ‘las sobras’ que los niños se disputan en una rebatiña de festejo que deja todo limpio en un santiamén.

El segundo tecnema empieza por sacudir o ventilar el millo para limpiarlo, calentar en un caldero un poco de aceite y agregar el millo limpio y esperar a que explote, sacando luego el millo macho y dejando en reposo el millo hembra⁷, aparte se hace un melao⁸ con panela y anís adicionando unos pedazos delgados de coco, cuando tenga el punto se retira del fuego y se revuelve con el millo que se dejó reposando, debe quedar todo bien mezclado, ahí comienza el enpelotado. Con las manos secas⁸, toman la porción que consideren conveniente para darle el tamaño a la alegría, arman la pelota y le colocan dos pedazos delgados de coco a los lados. Podemos proponer que el tecnema de enpelotar partes de una gran masa y destinarla directamente al consumo o seguir otro proceso de cocción, está presente con claridad en nuestro horizonte cultural e interpretativo; el buñuelo, las albóndigas, las bolas de maní o de tamarindo, el ‘cabeza de gato’ o ‘machucaó’ de plátano⁹ preparado de múltiples formas en todo el Caribe, son un ejemplo de la aplicación del tecnema del enpelotado, este planteamiento nos hace pensar que existen unas raíces profundas de la elaboración de los platos, que hay puntos de encuentro de unos con otros¹⁰, y que el tecnema se adapta al gustema, y el gustema le da cuerpo al tecnema.

Apuntes finales

El objeto de este escrito era acercarnos a la vivencia del dulce en San Basilio de Palenque desde una perspectiva antropológica, abordando el contexto histórico, económico, socio-cultural, e identitario alrededor de los procesos de

7 El millo macho es el que no explota y el millo hembra es el que explota como una crispeta.

8 Las mujeres que les sudan mucho las manos no pueden hacer alegrías porque “no aprietan bien las bolas y les quedan flojitas”. *Conversación con Ruperta Cañate*.

9 En el Caribe colombiano, esta preparación se realiza con plátano verde cocido en abundante agua, luego se hace un puré adicionando asiento o migas de chicharrón (pedacitos que quedan en el aceite una vez fritos los chicharrones), ajo y cebolla sofritos y sal. La textura del puré debe ser ni muy húmeda, ni muy seca y que permita armar unas bolas del tamaño de una cabeza de gato. *Véase también*: Fufú (África)

10 Agradezco al profesor Gregorio Saldarriaga por señalarme este aspecto.

elaboración de dichos dulces y de la presencia de las mujeres afrocolombinas en el universo de la cocina, desde los contactos, encuentros y relaciones entre la cocina palenquera y la cocina africana por medio de una caracterización de los gustos, métodos y técnicas en la elaboración, comercialización y consumo de los dulces de Palenque.

Trazamos una ruta para poner en escena algunos aspectos de la diáspora africana en Colombia desde la cocina, particularmente vista en función de los dulces palenqueros, como una práctica que se ha aprendido, modificado y transformado a lo largo de la historia de Palenque. Hoy esos saberes y sabores se transmiten a las niñas al pie del fogón y frente a un caldero, cuando rallan el coco para las cocadas, cuando están atentas a identificar los millos machos y señalarlos para que los saquen del caldero cuando se hacen las alegrías, cuando se comen las sobras de la mesa y del caldero luego de abiertas las cocadas, esos elementos construyen la identidad palenquera haciéndola perdurable en el tiempo como parte estructural de sus representaciones culturales, simbólicas y culinarias.

Estas líneas son un aporte para conocer, apropiarse y reconocer las cocinas regionales de Colombia, su historia y su presencia, para empezar a darle el lugar de privilegio que merecen nuestras cocinas y comidas como parte fundamental y estructural de la cultura colombiana.

Agradecimientos

El autor agradece a la gente de Palenque que ha colaborado incondicionalmente con esta propuesta: Ruperta, *La Burgos*, Ney, Basilia, *Loncha*, Juana, *Mincho*, Epifanio, *Chawa* –mi hermano palenquero-, *Zico*, Raúl y otros tantos que harían esta lista interminable.

Al Centro de Investigaciones Sociales y Humanas –CISH- y al Comité de Investigaciones –CODI- de la Universidad de Antioquia por el apoyo y el reconocimiento al proyecto de investigación “*San Basilio de Palenque. Dulces, Historia e Identidades*” (investigación en curso 2011-2012); y, especialmente, al profesor Ramiro Delgado Salazar por su constante asesoría y acompañamiento.

BIBLIOGRAFÍA

- Delgado Salazar, Ramiro, 2010, “De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes”, en *Maguaré*. Miradas lejanas Homenaje

- a Claude Lévi-Strauss, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, N° Especial, pp. 123-135
- Delgado Salazar, Ramiro [Tesis de Maestría], 1996, *Una aproximación a la comida en Bachile (Guinea-Bissau)*, México, Centro de Estudios de Asia y África, El Colegio de México.
 - Estrada, Julián, 1986, *Geografía dulce de Colombia*, Bogotá, Planetario Distrital.
 - Foucault, Michel, 1977, *Genealogía del racismo*, Argentina, Altamira.
 - Friedemann, Nina de, 1987, *MA NGOMBE. Guerreros y ganaderos en Palenque*. Carlos Valencia Editores. Bogotá
 - García Márquez, Gabriel, 1987, *El amor en los tiempos del cólera*. España, Círculo de Lectores.
 - Goody, Jack, 1995, *Cocina, "cuisine" y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.
 - Lévi-Strauss, Claude, 1976, *El origen de las maneras de mesa*. México, Siglo XXI.
 - Lévi-Strauss, Claude, 1968, *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México, Fondo de Cultura de México.
 - Mintz, Sidney W., 1996, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México, Siglo veintiuno.
 - Ocaña, Diego de, 1987, *A través de la América del Sur*, Madrid, Edición de Arturo Alvarez.
 - Porta Arqued. Antonio, 1955, *Fabricación del azúcar*, Madrid, Salvat.
 - Santa Gertrudis, Fray Juan de, 1970, *Maravillas de la Naturaleza*. Tomo I. vol. 10, Bogotá Biblioteca del Banco de la República.
 - Roselló Soberón, Estela, 2002, "Entre la luz y la sombra: la sensualidad de las mujeres de origen africano en la Nueva España" en *Cuadernos americanos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, año XVI, vol. 5, No. 95, pp. 171-186 .