

Las cocinas de *María*

Germán Patiño

Resumen

La cocina como producto cultural está en *María* página tras página. Aquí trataremos de los hábitos alimentarios, siguiendo las sugerencias de la novela y las incitaciones del ensayo pionero e imprescindible de Eugenio Barney Cabrera. Es posible que el tema de los hábitos alimentarios este presente a la manera costumbrista, más como una descripción que como una indagación artística alrededor del gusto, en torno a las combinaciones de sabores, colores y aromas, siendo 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. Estas reflexiones han guiado la particular lectura de *María* desde la perspectiva de los hábitos alimentarios. Muestran las posibilidades del enfoque y explican la necesidad de apelar a la

Abstract

Cuisine as cultural product appears in *María* on page after page. Here we will address the culinary habits, following the suggestions of the novel and the appeals of the pioneering and essential essay of Eugenio Barney Cabrera. It is possible that the theme of culinary habits is present as a matter of local color, more as a description than as an artistic inquiry about taste, centered on combinations of tastes, colors, and aromas, since this human sense is what Isaacs least explores, at least from this perspective. Nevertheless his multiple references constitute a guide as realistic as the rest of his novel in other matters. These reflections have guided the particular reading of *María* from the perspective of culinary habits. They show the possibilities of focus and explain the necessity to appeal to history, anthropology, culinary techniques and the link those have

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 lectura puede poner en evidencia aspectos del texto en cuestión 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.

Resumo

A cozinha como produto cultural está em Maria página após página. Aquí trataremos dos hábitos alimentícios, seguindo as sugestões do romance e as incitações do ensaio pioneiro e imprescindível de Eugenio Barney Cabrera. É possível que o tema dos hábitos alimentícios esteja presente de uma maneira costumbrista, mais como uma descrição do que uma indagação artística sobre o gosto, em torno às combinações de sabores, cores e aromas, sendo este sentido humano o que Isaacs menos explora, pelo menos a partir desta

with social relationships. They also reveal the insurmountable difficulties that the author faces when he adopts the cultural view in an insular way. Despite these limitations, this type of reading can put into evidence aspects of the text that from another angle would go unnoticed or merely be glimpsed. The results will be better when interdisciplinary teams approach the cultural events with the multiple but comprehensive focus that they demand.

perspectiva. Entretanto, suas múltiplas referências constituem um guia tão realista como o resto do romance em outros assuntos. Estas reflexões propiciaram uma especial leitura de Maria a partir dos hábitos alimentícios.. Mostram as possibilidades do enfoque e explicam a necessidade de apelar à história, à antropologia, às técnicas culinárias e ao nexo destas com as relações sociais. Também revelam as fatais dificuldades que enfrenta um autor quando adota o ponto de vista cultural num estado de isolamento. Pese às limitações,

este tipo de lectura pode pôr em evidência aspectos do texto em questão que vistos de outro ângulo passariam despercebidos ou apenas se vislumbrariam. Os resultados serão melhores quando grupos interdisciplinários façam estudos dos fatos culturais com um enfoque múltiple mas integral, que é, certamente, o que deve ser feito.

Palabras clave

Jorge Isaacs

María

Cultura material

Keywords

Jorge Isaacs

María

Material cultur

Palabras clave

Jorge Isaacs

María

Cultura material

Cerca de siglo y medio después de su primera edición,¹ *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”. 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” lo mismo que 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. Pero 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.

¹ 1867.

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 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 ex-esclava, una fiesta de matrimonio o un viaje prolongado a la metrópoli —Londres para 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 quechuismo 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 período 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, siguiendo las sugerencias de la novela y las incitaciones del ensayo pionero e imprescindible de Eugenio Barney Cabrera,² pues los temas lingüísticos se escapan de 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, en torno a las combinaciones de sabores, colores y aromas, siendo

² Se trata de *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*, del que existe una muy buena edición reciente (2004), realizada por el departamento editorial de la Facultad de Humanidades de la Universidad del Valle, en su colección *Clásicos Regionales*.

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 la formación de nuestras comunidades urbanas se ha producido no tanto por industrialización del campo como por *ruralización* de la ciudad.³ Esta es una de las paradojas de América Latina.

Uno

Como esos señores vienen mañana, las muchachas están afanadas porque queden muy bien hechos unos dulces.
María.⁴

Muy bien dicho. La verdad es que María, la heroína de la novela, no cocina. Tampoco las otras señoritas de la hacienda patriarcal, como no lo harán 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, manjar blanco o desamargado.

³ Ver, Romero, José Luis, *Latinoamérica: las ciudades y las ideas*, Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 1999.

⁴ Bogotá: Arango ed., Ancora ed., p. 83, 1989.

Ninguno de ello 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 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 la leche de vaca, el azúcar y el 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 sembrado en los bajíos anegadizos. La propia hacienda El Paraíso, en la que se desarrolla la novela, es sitio que, de acuerdo con Efraín, el protagonista, “mi padre había mejorado... una costosa y bella fábrica de azúcar, muchas fanegadas de caña para abastecerla, extensas dehesas con ganado vacuno y caballo, buenos cebaderos...”. Carne, leche, azúcar, arroz en las cercanías. Así serán la mayoría de las haciendas en el valle caucano, aunque pocas cuenten 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 6 horas de trabajo. Y debe mecérsele todo el tiempo

con *cagiüinga*, 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, 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 —mientras más se reduce más exigente el batido—, *afanan* a las esclavas, los niños juegan en el entorno a la espera de que les dejen raspar la paila una vez se termina 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 le puede consumir tibio, al poco rato, pero mejor al clima, al día siguiente. Mejor todavía, varios días después, cuando el aire y el calor 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 vela la división del trabajo. Unas *afanan*, otras cocinan. Los señores esperan ser atendidos y los esclavos traen 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 aún 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.⁵ 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.

⁵ Idiófono hecho con un cilindro de bambú grueso —guadua— al que se le introducen semillas de achira. Isaacs los denomina en la novela como *alfandoques*.

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 Witt, en su *Black Hunger*, nos cuenta 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,⁶ uno de estos 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 sus amistades para el café o el té de la tarde”.

Estos bizcochos del delta del Mississippi, creación y hechura de las *Aunt Jemima*,⁷ así sus ancestros procedan de cocinas hispánicas y francesas, eran una de las más duras tareas de la culinaria sureña. 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 la masa se extiende y se 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 de *uak* después de *uak*, 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*, lo mismo que las viejas cocineras negras, marcaron profundamente, con su cocina, con su habla y con su música, a los señores de las plantaciones sudistas al igual que lo hicieron con los propietarios de las haciendas vallecaucanas. Clairbone confiesa que tuvo una nodriza negra, a quien llamaba Tía Catalina, quién fue, de hecho, su madre sustituta. En la novela de Isaacs nos enteramos que Nay, la vieja

⁶ Citado por Doris Witt en *Black Hunger —Food and the Politics of U.S. Identity—*, New York: Oxford University Press, 1999.

⁷ Nombre genérico dado a las cocineras negras del sur norteamericano, que se utilizó como marca de la primera mezcla industrial para pancakes a finales del siglo XIX.

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 que “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?”.⁸

Isaacs, cuando escribió *María*, era conciente de que la forma idílica de las relaciones entre amos y esclavos en las haciendas de su tierra era tan 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, él escribió que “La esclavitud fue una iniquidad”. Pero en la novela las iniquidades no aparecen. Por el contrario, los esclavos se suponen felices, se muestran sumisos, y las relaciones entre ellos y sus señores, ausentes 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, sabores de dulces y frutas, calidez y ternura de las nanas negras, compadrazgo con el muleque que lo acompañaba en juegos, pescas y cacerías, constituye la materia prima de la novela. También al hecho de que las rudezas de las relaciones laborales no trascendían al 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 hacerlo.⁹

⁸ Se trata de Aurelio Arturo, en su poema *Nodriza*. Ver *Obra e Imagen –Aurelio Arturo–*, Biblioteca Básica Colombiana, Bogotá: ed. Colcultura, 1977. Hay un buen retrato de estas madres sustitutas en *Lo que el viento se llevó* de Margaret Mitchell.

⁹ Sydney W. Mintz, en su muy buena colección de ensayos *Tasting food, tasting freedom*, trae la siguiente referencia 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, de las relaciones arquetípicas y de la bondad cultural arquetípica, en la que el placer recibido es parte integral de todos los placeres...”.

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, en *American Slavery*, nos advierte contra 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, alrededor de 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 ubica la novela *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 es 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 pueblan el área.

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, aún 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?”, recibiendo 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 lo que comenzamos a visualizar que la esclavitud estaba extendida a otros sectores sociales y no era privilegio de los grandes hacendados. También 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 nos 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 éstos! No sirve ya sino para cuidar los caballos”. No hay comentario alguno de parte de Efraín a 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. 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, 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*, desde donde surge 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 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 pasó a una esclava de ella (de la Polanco): estaba fritando y se le quemó el frito. Llamó a dos esclavos que la cojieran 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...¹⁰

Esta realidad era parte del mundo de Isaacs, así no se revele con crudeza en la novela, en el espacio de la hacienda en la que pasa su infancia, 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 andaluz¹¹ 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 se hunde en la época colonial. Es parte sustancial de la experiencia de las descendientes de esclavos en el Nuevo Mundo. Con materias primas desconocidas en sus *hábitats* de procedencia, mostrarán su capacidad de adaptación al trópico americano y se adueñarán de ideas hispánicas o de otros pueblos europeos

¹⁰ Ver en López Cano, Luis Francisco, *La tumba de María Isaacs: génesis y desarrollo de una leyenda vallecaucana*, pp. 289-290, Bogotá: Ministerio de Cultura, 2002.

¹¹ Xavier Domingo, en *La mesa del Buscón*, nos trae una referencia del libro de cocina de Francisco Martínez Mortiño *Arte de cocina, pastelería y bizcochería y conservería*, editado en el siglo XVII, en el que se describe un dulce hecho con leche de almendra y azúcar, que luego de varios “hervores recios, estará tan gruesa que, en enfriándose, la puedan apelar manjar blanco”. 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, en su *Gastronomía Caribeña*, 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.

para crear una nueva cultura, en la cual la cocina será elemento esencial. Y no solo en el trópico: Doris Witt cita una carta en que la madre negra comparte con su hija una receta de salsa para pavo, que contiene “ajíes, pan de maíz y mantequilla de maní, que tengo la sensación de que es africana”. 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 elabora en la actualidad cuando se lo quiere bueno, sin duda lo es.

Dos

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

(Isaccs, *op. cit.*: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 nexos 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 habla 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 dice que “al volver las trenzas a la espalda, de donde rodaban al inclinarse ella a servir,¹² admiré el envés de sus brazos deliciosamente torneados”.

¹² 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

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, que “cuándo almorzábamos alcancé a ver espiondo 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”. Algo similar le pasó a maese Giacomo Casanova con una morena mejicana en Lisboa que casi le lleva a la muerte. Le preparaba unas tortillas dulces de nuez de nogal que él consumía mientras ella le miraba con “unos ojos negros insondables”, según lo cuenta en sus memorias.¹³ Giacomo, lo sabemos, gozó también de *lo que se ocultaba*, mientras Efraín apenas lo hizo en sus deseos.

Otra campesina, vivaz hija de las montañas, conocedora tal vez del viejo precepto del Arcipreste de Hita 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 que “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*”. 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

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.

¹³ Citado por Abel González en *Elogio de la berenjena*, Buenos Aires: Javier Vergara Editor, 2000.

vallecaucanas, contraparte tropical de la serrana, o de la mora, del *Libro del Buen Amor*, 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”, de sus “cuadriles”, y delira “con aquel talle y andar, y aquel seno, que parecía cosa más que cierta, imaginada”.

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 sólo 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”.

Ellas 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”, quien al referirse a las negritudes dirá que 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...”.

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 que predomina en la 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 sub-sahariano, otorgará ciertas particularidades a este mito y ayudará a explicar variados comportamientos.

Salomé, recordemos, endulza a Efraín. Azúcar con frutas, en este caso frutas tropicales, guayabas o moras, que vuelve aquello criollo. Y tal vez los buñuelos estuvieron bañados con almíbar. Así la mulata prepara, sin saberlo, la misma 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, el letuario se llamará desamargado, y el gusto será distinto, no solo por los ingredientes nuevos, en especial el maíz, sino 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 imaginería asociada a cada una de aquellas combinaciones.

Una de aquellas ideas, persistente como la que más, es la que asocia cocina azucarada, o con miel, y sexualidad. Claude Lévy-Straus, nos lo recuerda Xavier Domingo, 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 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 del 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 éstas 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”.

Nuestro desamargado, o letuario, es comida lujuriosa. En *El buscón*, Francisco de Quevedo lo caracteriza como un dulce que las “picaronas” le 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.

Domingo nos aclara que, si se extraían las naranjas y se guardaba el caldo aparte, éste 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 cómo se publicó en el libro *Platos de las Abuelas*:

Se toman los limones verdes, se frotan 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 éstos 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.¹⁴

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 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 del buen Amor*—, 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, comunicándole 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.

¹⁴ 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 ésta que resulta decisiva para que el dulce quede con el gusto que le es característico. También que los limones se cuecen partidos por la mitad y la carne se les retira después de cocidos, no antes.

Como lo enseñó Sydney Mintz, 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 elaboró es lo menos significativo en este proceso de construcción cultural — aunque también cuente, 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, mas los diversos procedimientos de cocción y las diferencias de gusto entre esclavos y amos, nos indica 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 ligán 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 brasileiros a aquella que desean, etc. Salomé, atendiendo a 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.¹⁵ Las cocinas, aunque se

¹⁵ En realidad Pepita, una joven y apetitosa viuda, retratada por Juan Valera en la novela *Pepita Jiménez*, al ser señora distinguida, no cocina, pero su criada, que si 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 que “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...”. 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.

parezcan, serán distintas. Los propósitos de las jóvenes, idénticos. Los resultados, exitosos en sus dos terceras partes.

Tres

Si; ya se lo que quieres: irte corriendo primero que yo a la quebrada para decir luego que solo en tus anzuelos han caído los negros. p. 118. *¡Y que peje!, ¿ah Luisa? Añadió José...no hemos sabido que hacer con él.* p.

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...*

(Isaacs, *op.cit.*:312)

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, 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.¹⁶ Cuando Isaacs escribió su novela era tributario de una nueva cultura, conformada en el período 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.

Cuando utilizamos esa expresión nos referimos no sólo 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 mar Pacífico, separada de aquélla por alta montaña situada al occidente de la hacienda “El Paraíso”, que es el espacio en el que se desarrolla la trama de la novela. Ambas llanuras están interconectadas, surcadas por diversidad

¹⁶ Una colección de ensayos básicos sobre la materia en el libro editado por Carole Counihan y Penny van Esternik, que lleva por título *Food and Culture*, New York: Routledge, 1997. Allí, fue publicado *Toward a psychosociology of contemporary food consumption*, de Roland Barthes.

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 forjando un entramado de sitios de paso, fondas, pueblos y ciudades, que se traducen 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,¹⁷ 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, y en especial en las llanuras 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 pián, las enfermedades respiratorias y otras, 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 último año se llevó a más

¹⁷ En este sentido se trata de la misma idea que expresó Fernand Braudel para explicar la unidad cultural de España e, igualmente, el pensamiento rector que le permite percibir la región del Mediterráneo como un universo que integra penínsulas, montañas, mesetas y llanuras, mas allá del espacio marítimo. Ver Braudel, Fernand, *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, México: Fondo de Cultura Económica, 1987.

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”.

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, dejándose como territorio para que sea poblado por comunidades indígenas supervivientes 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”.

Así las cosas, los propietarios más pudientes buscarán las faldas de las montañas, los piés de monte, 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”, nos dice Efraín al inicio. El clima será un tanto más amable, aunque igual participe de la rudeza propia del hábitat tropical. En la llanura baja del Pacífico sucederá lo mismo: los asentamientos de minas quedarán en el pie de monte 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 al río en virtud de su utilidad como vía de comunicación y transporte, lo mismo que como fuente de alimentación.¹⁸ Los pueblos de la llanura interior y de las tierras bajas tendrán el carácter de conglomerados ribereños, aunque la mayor parte de sus habitantes desempeñe los oficios de pastores, agricultores, mineros y leñadores. La pesca será actividad común de todos, y particular de unos cuantos.

En otra parte se ha tratado de mostrar la íntima relación entre alimentación y pesquerías que forma parte de la cocina tradicional en el valle del Cauca.¹⁹ Para Víctor Manuel Patiño, en su *Historia de la Cultura Material en la América Equinoccial*, si se juzga por la situación actual se creería que el consumo de peces ha sido escaso o nulo en las llanuras interiores y sólo habitual en los espacios marítimos. Craso error, nos dice, y agrega que “la documentación disponible indica que tanto en la periferia como en el centro... el consumo de pescado era intenso y regular”. Así fué, 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”, haciendo mención a una comunidad indígena cuyo nombre provenía del abundante pescado que capturaban y 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 prepararán refrescos, jaleas y conservas, y de cuyo cogollo se obtendrá el delicioso palmito; de la milpesos, buena

¹⁸ Ver “De la navegación y de la vida ribereña en el Valle colonial”, en: Patiño, Germán, *Herr simmonds y otras historias del Valle del Cauca*, Cali: Centro de Investigaciones, CUAO, 1992.

¹⁹ Ver Patiño, Germán, “El festín olvidado”, en: *El hombre y la Máquina*, No. 23, Cali: Universidad Autónoma de Occidente, 2004.

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 de 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.²⁰

El pescado será habitual en la mesa de cada día, como sucede también en la llanura interior, aunque en el Pacífico, obedeciendo a la dificultad de criar ganado por la inclemencia del clima, será escasa la carne de res y ella se 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 realizan 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 generará excepciones, cuando las faenas de transporte en los ríos o la captura de los peces se extienda por 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 hacia 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”. 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

²⁰ Según Fray Juan de Santa Gertrudis, 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.

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 Hernández-Armesto nos dice en su *Historia de la comida* que “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...”. Era también una manera de evitar el acarreo de menajes de cocina, lo que facilitaba el trabajo seminómada de los bogas.

Seguirá siendo así en la actualidad, aunque se haya abandonado la costumbre de cocinar en hoyos de tierra. Jaime Arocha, que acompañó durante varios días a los pescadores en Tumaco, nos dice que “...el cocinero comienza a preparar el almuerzo. Lo tradicional es el exquisito *tapao*, 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. Sólo le pone un poco de agua de mar, y espera a que los líquidos de las hojas le den sabor”. 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, generado 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 los 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 generación de cultura. Aún, como sucedía, si además era esclava de algún amo concreto y así él habitara —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.

Para Emilia Valencia, que 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*”.²¹ El coco mismo, claro, se consumirá crudo, o rallado acompañando postres o en masa de tortas, 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 que, según él, “no había visto”, y aquello le pareció “vianda exquisita”. Un *pusandao* de pescado —es un cocido que debe quedar caldado—, como lo preparan en Guapi, de acuerdo con la versión de Emilia Valencia, dará la idea:

Se requiere pescado, plátanos verdes, yuca, refrito,²² leche de agua-coco, leche espesa de coco, hierbas (cilantro, cimarrón, poleo) y sal. Con excepción del pescado, todo se pone a cocinar en la leche de agua-coco 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.

²¹ El libro de Emilia Valencia *El sabor del Pacífico*, Cali: Dirección de Cultura de Cali, 2001—, recoge un recetario que proviene de los testimonios de expertas cocineras en los pueblos de Bahía Solano, Quibdó, Itmina, Andagoya, Guapi, Tumaco y la ciudad de Buenaventura. Es uno de los mejores recetarios que se han publicado en el país, por la investigación y trabajo de campo que lo precedió.

²² El refrito, hogao o sofrito, es salsa común a diversas regiones latinoamericanas que se obtiene friendo ligeramente en aceite, 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.

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, vuelto luego a fritar 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 sólo produce una cocina singular, sino que puede emplearse 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 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. Conduccio 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 de 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 incairo, 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, derivándolo de las técnicas culinarias del sushi y el sashimi. Como fuere, es, sin embargo, evidente que existe 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 diversas 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 éste 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*.” Nada más nos dice, como si se tratara de 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 —alejándose incluso bastante del original, en algunos casos— y la preparación ha sufrido modificaciones. Don Mario Carvajal, que 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 Guapi se conservará la similitud con el vocablo original y se le denominará como *jujú*, aunque en ese pueblo caucano la masa se preparará con plátano maduro.

Pertenece a la tradición culinaria africana, siendo 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 propia de diferentes comunidades nativas del África tropical. Una de las páginas de internet dedicadas a la gastronomía africana, nos dice que “El Fufu, 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 emplea 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...”²³ Phil Bartle,²⁴ que convivió con comunidades de la etnia Akan en Ghana, nos precisa que el fufú es su plato distintivo, que originalmente fue preparado con ñame, aunque hoy

²³ Ver www.ikuska.com

²⁴ Ver www.scn.org

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”. 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, fufu en lengua Akan quiere decir, literalmente, blanco-blanco, por el color característico de la masa de ñame.

Se encuentra presente en diversas comunidades latinoamericanas 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 sancochado adobado con carne o pelleja de puerco, ajo y otros condimentos”, de acuerdo con Guillermo Jiménez Soler.²⁵ En República Dominicana y en 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 sólo es herencia africana, sino que, desde América, los descendientes de esclavos llevaron al gran continente variaciones en su preparación y lo enriquecieron con nuevos ingredientes. Felipe Hernández-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”.²⁶ Esta idea de una masa suave de tubérculos (ñame, yuca, malanga o papa china), frutos (plátano, zapayo, fríjol) o cereales (millo, maíz, trigo, arroz) que acompaña salsas, carnes y verduras, va desde el *cuscus* de los pueblos norteafricanos del Magreb, pasando por los *bolinhos*²⁷ de Río de Janeiro, hasta llegar a las *carimañolas*²⁸ del Caribe, abarcando variedades que combinan lo salado y lo dulce como el jujú guapireño o las *aborrajadas*²⁹ del valle caucano.

²⁵ En: *El plátano, bendición de Fray Tomás*, <http://freeweb.supereva.com>

²⁶ Ver, Fernández-Armesto, Felipe, *Historia de la comida*

—*Alimentos, cocina y civilización*—, Barcelona: Tusquets editores, p. 255, 2004.

²⁷ Masa de yuca, papa, plátano, etc. cocidos, que se combina con carnes, pescado, verduras, quesos y yemas de huevo como aglutinante, y luego se fríe en aceite caliente. Es muy popular el *bolinho* de bacalao.

²⁸ Masa de yuca cocida que se rellena con guiso de carne y se fríe en aceite bien caliente.

²⁹ Plátano maduro machacado que se rellena con queso blanco fresco, se apana y se fríe.

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, usando hojas de plátano en vez de maíz, le prolongaron la cocción hasta encontrar una mejor textura y se atrevieron incluso a reemplazar los ingrediente 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 manifiesta con particular relevancia en los hábitos alimentarios vallecaucanos y que Isaacs pone en evidencia en su novela.

Cuatro

Hallé hombres a los que, niño poco antes, me habían enseñado a poner trampas a las chilacoas y guatines en la espesura de los bosques...
(Isaacs, *op. cit.*: pp. 29-30)

José me condujo al río, y me habló de sus siembras y cacerías...
(Isaacs, *op. Cit.*: p. 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...
(Isaacs, *op. cit.*: pp. 58-59)

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 de las pescaderías que llegan a las mesas se obtienen 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 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 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, será siempre con una característica ocasional, cuando no excepcional. La caza es parte del universo del hombre. Constituirá, en múltiples ocasiones, un sobreesfuerzo, 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, resulta una incomprensión 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 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 posan, por lo general en las arboledas del pie de monte, 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. 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 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*, que es una especie de *rissotto* —se cocina igual, agregando el caldo al arroz por tandas, a medida que se va secando—, en el que la carne prieta de las torcazas se destaca y al que otorga especial sabor. Este *atollado* parece una derivación del *fufú*, tal como sucede con el *cuscús*, 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 resultó abundante, parte de las aves se destinarán para el mercado. Habrá que preservarlas algunos días, lo que se hará colocándolas, 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, agregando nuevos productos a la dieta

regular. Esta diversidad será inseparable de la actividad de los esclavos y sus descendientes libres, los campesinos y, 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 agregará la de dantas, chigüiros, venados, iguazas, nagüiblancas, guaguas, tortugas, etc., etc.; y, aparte de los productos cultivados como maíz, arroz, plátano, yuca, papas, verduras y legumbres, y otros, habrá que agregarle los vegetales silvestres, o de monte, entre los que se cuentan 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 St. Méry, al escribir 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.³⁰ Igual será en el mercado de la laguna de Aguablanca en Cali, a finales del período colonial, e incluso a comienzos del siglo XX en el mercado de Juanchito en la misma ciudad —parte del ámbito de la novela *María*—, a donde 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

³⁰ Citado por Mintz, Sidney W, en: *Tasting food, tasting freedom*, Boston: Beacon Press, p. 44, 1996.

Aparicio dejó una vivaz descripción de este acontecimiento semanal.³¹

La captura de cada tipo de animal implica técnicas diferenciadas. Si la búsqueda no es por nagüiblancas sino por iguazas, un pequeño pato de carne exquisita que fue de notable abundancia, habrá que levantarse muy temprano, con la oscuridad que precede al alba, para colocar redes en el fondo de los espejos de agua donde estas aves se posan con las primeras luces del amanecer y esperar ocultos 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 vallecaucanas, hasta tal punto que se tratará de domesticar a estas aves —lográndolo a medias— para que no sea plato de ocasión cuando las iguazas llegan por miles en tiempo de cosecha, sino condumio de todos los días. El oficio de *pastoras de iguazas*,³² 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. La persecución y captura de un oso, por ejemplo. Entonces hay que organizar la partida de caza, con caballos, perros y lanzas, dispuestos a jugarse la vida cuando el animal, acosado y furioso, decida hacer frente a sus perseguidores. Gaspar Mollien en su *Viaje a la República de Colombia*, trae la noticia de uno de estos acontecimientos:

En estas regiones salvajes el cazador acosa a los animales que, rodeados de brumas eternas, se cree 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

³¹ Ver colección Revista *Despertar Vallecaucano*, “Cuando el Cauca era un río”, número sin fecha, Cali: Biblioteca Departamental.

³² Ver reproducción de un grabado de Edouard Riou en *Revista Credencial Historia*, Edición 97, Bogotá: p. 15, 1997.

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, a lancear el animal que, cansado de huir, les hace frente.

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 iniciar 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 *María*, 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, utilizada 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.³³ 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 pie de monte, invita a Efraín, 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 amos o propietarios pudientes, por la otra. Para los primeros es una tarea a la vez indispensable y peligrosa, para los segundos es una actividad que

³³ En realidad un jaguar, que el habla común confundirá con el felino asiático.

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 Hernández-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”. Efraín incluso manifestará 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 encuentran prácticamente desarmados. Llevaba cada uno una vieja escopeta de cazoleta, que fallará en el momento en el que más se la necesita. Aún las que logran hacer fuego apenas provocarán heridas superficiales al animal, con la única consecuencia de que lo vuelven más peligroso. Sólo 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 logran cercar al felino herido, que se apresta a defenderse de los ataques. Isaacs relata así este climax:

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.

Luego llega el ataque final y, como es de esperar, uno de los campesinos “apuntó y sólo se quemó la ceba”; otro, con la lanza quebrada, quedó a merced del jaguar, y Efraín, el héroe de la novela, nos dice que “sólo mi escopeta estaba disponible: disparé; el tigre se sentó sobre la cola, tambaleó y cayó”. El patroncito eliminó la fiera con un certero disparo “en la frente” y además salvó 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 lamentará porque no tuvo la oportunidad de probar su nueva “escopeta inglesa”. La desempaca y se la muestra a Efraín, y éste concluye que era “exactamente igual a la que mi padre me había regalado a mi regreso de Bogotá”. 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 reclama para que éste le organice una cacería, le dice que “él tendrá muchísimo placer en *divertir* a usted”, 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 tendrán razones para jactarse. Alguno de ellos incluso huirá 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 habrá mucho espacio para fantasear entre cacería y cacería, pues el tiempo estará ocupado con las faenas del campo. Es una tarea más, en ocasiones muy exigente, que no forma parte de los espacios de entretenimiento.

Aún con esta diferencia entre amos y esclavos, será tal vez el único ámbito de la cocina (incluida la pesca, como ya se ha explicado) que tiene un carácter exclusivamente masculino.³⁴ 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.— serán compartidas.

De los diversos componentes del mundo cultural de la cocina —adquisición de los alimentos, procesamiento, distribución, conservación, preparación y consumo— la caza, como forma de adquisición, será la

³⁴ 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 le da al molusco que recolectan.

que tenga un papel relevante en la novela de Jorge Isaacs. Tanto por razones relacionadas con la trama, como por el enfoque general del texto. Es la añoranza por un tiempo perdido, en el que predominan los ámbitos de superioridad masculina, narrados desde la perspectiva de la autoridad patriarcal. Aún 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 con 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 sólo alimentarse; su consumo está siempre condicionado por su significación. Estos significados son simbólicos, y se comunican simbólicamente...”.

De allí que Lévi-Strauss considere la cocina como un campo semántico de forma triangular cuyos tres ángulos corresponden, respectivamente, a las categorías de lo crudo, lo cocido y lo podrido. Lo cocido es la transformación cultural de lo crudo, mientras 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 versus 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 con los asados, con las técnicas de la barbacoa a cielo abierto y 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 en la espesura del bosque, relajados y satisfechos. 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”. 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 encontremos en un centro comercial de Cali o un domingo cualquiera en el patio de una casa de familia en *Kansas City*. 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.

Cinco

*Ahí donde lo ve, no le faltan ocho buenas vacas, su punta de puercos,
su estancita y dos buenas yeguas...El es hijo de una mulata que le costó al
viejo...*

*pues a los cuatro meses de haber compraó la zamba en Quilichao, se le
murió.*

(Isaacs, *op. cit.*: 254)

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

Isaacs, *op. cit.*: 261)

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 trasmisor de malaria que anuncia su presencia con zumbidos fastidiosos y que pulula en el trópico americano;

y, el tercero es 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 que 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 íberos y en comunidades prehispánicas. Es heredero tanto de la *olla podrida*³⁵ de honda raigambre peninsular, como del *locro*,³⁶ que constituyó condumio habitual entre los pueblos del incairo. 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, ajiaco en Cuba, Chile y Colombia. Al mismo tiempo, en cada una de las regiones de estos países, el sancocho adquirirá características particulares relacionadas con los alimentos que produce el territorio y los rasgos culturales predominantes en el mestizaje. En sentido estricto el sancocho es prepa-

³⁵ 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...". Ver: *La mesa del Buscón*, p. 62, Barcelona: Tusquets Editores, 1981. 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 cuando señaló que "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". Ver Wafer, Lionel, *Viajes de Lionel Wafer al Istmo de Darién*, Bogotá: Imp. de Silvestre y Cía., pp. xx, 131.

³⁶ Víctor Manuel Patiño escribió que "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 quínoa". Ver *Historia de la cultura material en la América Equinoccial*, tomo I, "Alimentación y alimentos", p. 161, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1990.

ración que expresa la cocina de buena parte de América Latina, superando fronteras geográficas o administrativas, por lo que resulta impreciso considerarlo como plato nacional de cualquier país —aún 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 suceden en las distintas geografías. Pero los procedimientos culinarios básicos serán los mismos para vastas áreas del sub-continente. 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 pesquerías o de animales domésticos de todo tipo. Sin embargo, será la carne de res, del *bos taurus* traído por los conquistadores hispanos, la que se impondrá durante un largo período de tiempo. De hecho, alrededor de la carne de res se levantará la mayor parte de la cultura coquinaria latinoamericana. En el universo singular de las cocinas de *María*, comida es sinónimo de carne vacuna. Y el sancocho será la forma predilecta y habitual de cocinarla.

No cualquier carne, sino cecina o tasajo, es decir, carne que se conserva salándola y colgándola a la intemperie para que el sol y el viento, junto con la sal, produzcan su deshidratación y permitan que ella se conserve sin corromperse. También se ahumaba, colocándola 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 sólo los criollos. Un cura español, Fray Juan de Santa Gertrudis, que recorrió parte de los territorios ubicados al sur del ámbito de *María* relata lo siguiente: “Lleguéme a la casa, que era de un mestizo, y le dije si me vendería dos arrobas de carne. El 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 parecía 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”.³⁷

³⁷ Este fraile dominico recorrió la Nueva Granada a mediados del siglo XVIII. Su obra, titulada *Maravillas de la Naturaleza*, presta especial atención a los hábitos alimentarios y

El sabor característico del sancocho provenía de esta carne sometida a un doble proceso de transformación: la deshidratación y maduración para volverla cecina, y la 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 zapayo, en la región que nos ocupa, el ñame en diversas áreas caribeñas, y la malanga o papa china en la costa colombiana del Pacífico. También, cuando había cómo, otras carnes e incluso otros vegetales. El sancocho es una especie de alegoría culinaria de la cultura latinoamericana. Para Fernando Ortíz, por ejemplo, la cubanía se expresa, sobre todo, en el ajiaco, que es el mismo sancocho del que tratamos.³⁸ Lo mismo podría decirse de la colombianía, la ecuatorianía, la peruanía, etc., 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

permite constatar cómo, para la época de su recorrido, una nueva cultura criolla, un verdadero sancocho cultural que integraba lo hispánico, lo afro y lo prehispánico, era predominante en todas las mesas, desde las más humildes hasta las más pudientes. Ayuda a constatar el hecho de que las transformaciones culturales precedieron a las transformaciones políticas y económicas, lo que tiene gran importancia para la historiografía latinoamericana.

³⁸ 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., en *Mesa y cocina en el siglo XIX*, 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 o de oveja, cortada finamente y cocida con papas y sazónada con ajo y cebollas... afirmo que es una sopa muy buena”. 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 alcapparras, 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 remplazado por carne de res adobada que primero se asa en el horno y luego, cortada en finas tiras, se cuece con los demás componentes.

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 de 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*; 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; e incluso nos permite visualizar pautas de poblamiento y diferenciaciones sociales en torno de 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, 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 de 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 frijol), arroz, anís, mostaza, cebada, guineo, caña dulce...Quinina para medicina, borraja, eneldo, culantro, perejil, orégano, llantén, escancer, grama, manzanilla, mosqueta, rosas, tamarindo, cañafístolas, malvas, tavera, paico y muchas plantas más que por no saber su nombre no se ponen.

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

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 habitadores 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.

Finalmente agregan que

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, coclíes, patos cucharos, color de rosa, garzas, gullones, zarcetas, iguazas, todos comestibles... Animales cuadrúpedos comestibles, el saíno, tatabros, lanchas (chigüiros), iguana, armadillo, tortuga.³⁹

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”.⁴⁰

Compañero inseparable de la carne, tanto en el sancocho como en diversas preparaciones culinarias de tierras tropicales americanas, fue —y sigue siendo— el plátano, fruto de cuya abundancia existen gran variedad de testimonios. Como vimos, Fernando de Colonia y Juan Nicolás de Urdinola señalan que las platanera eran “innumerables” y Víctor Manuel Patiño constató cómo “el plátano se difundió con gran rapidez, y se utilizó no sólo como hortaliza y fruta, sino para la preparación de bebidas y vinagre”. 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*⁴¹ por sus vecinos de la frontera antioqueña.

³⁹ Un muy buen informe sobre la abundancia de productos comestibles en el campo vallecaucano en las relaciones de los alcaldes pedáneos de Cali en 1808, publicadas por Víctor Manuel Patiño en “Relaciones de vísperas de la Independencia”, *Revista Céspedesia*, # 45-46, Cali: Imprenta Departamental, 1983.

⁴⁰ Ver Zeuner, Frederick, *A history of domesticated animals*, citado por Víctor Manuel Patiño, *op. cit.*, p. 186.

⁴¹ Provincianismo por joven, sin madurar. Fruto biche, es decir, verde.

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.⁴² 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 fluída 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.

También nos referenciará el sancocho popular, el usual en las mesas campesinas, que llama *sancocho vaquero*, del que 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”.⁴³ Estudioso, y conocedor en detalle de

⁴² Ver García, Evaristo, *Escritos Escogidos*, El plátano: importancia del estudio del plátano en Colombia y particularmente en el Cauca, Cali: Impresora Feriva, pp. 117-147 1994.

⁴³ 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

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”, 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”. 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”, 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”.

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”. Para 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”. 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 episódicas irrupciones de la plaga de langostas, encontraremos 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., etc., pero nunca les

esta región latinoamericana. En todo caso es un indicio de separación social en materia de gusto que, en el caso de García, un médico formado en París y Londres, resulta fácilmente comprensible.

falta 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 las cocinas hará falta la carne, de res, cerdo o de peces, ni el plátano, ni tampoco otras preparaciones que muestran la riqueza y diversidad de esta cocina tradicional.

Incluso Félix Serret, un 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 nos 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 chicuelos completamente desnudos, que jugaban todo el santo día con los perros, patos o cochinitos”.⁴⁴ Al funcionario del gobierno francés, un crítico acerbo de las clases altas de Colombia y de sus gobernantes, esta situación de suficiencia alimentaria lo llevó a recordar “nuestras familias obreras 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 desprevénidamente 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”.

Las viejas ideas del *Emilio* de Rousseau y del mito del Buen Salvaje bullen en estas consideraciones del viajero galo.⁴⁵ Pero no hay duda de que éstas, y otras observaciones de disímiles personajes, coinciden en

⁴⁴ Ver Serret, Félix, *Viaje a Colombia 1911-1912*, Bogotá: Banco de la República, 1994.

⁴⁵ 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.

identificar la ausencia del hambre como un flagelo 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, mostrará 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, unas bases que la justifican, más allá de sus propios recuerdos infantiles.

Igual sucedía en otras regiones latinoamericanas con *hábitats* similares. José Rafael Lovera, en su *Historia de la Alimentación en Venezuela*, 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”. Establece las calorías de la dieta habitual entre los pobres del campo, concluyendo que era bastante superior a sus requerimientos nutritivos mínimos, y apoya sus afirmaciones con una gran cantidad de fuentes primarias, entre las que resulta sugerente la observación del explorador alemán Karl F. Appun, quien estuvo en ese país 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 *kreutzer* el precio de la cerveza... Carne salada, carne frita, carne sancochada, tres veces al día, así reza el diario menú venezolano, y su 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”. 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 que “aquí puede obtenerse la carne de res sin limitaciones a

sólo medio penique la libra y los plátanos y cambures casi por nada”.

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 períodos finales del régimen esclavista. Las quejas constantes de las autoridades por la constante 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 sólo 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 impliquen 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 como 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, mantear 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 de ordeñadoras.

Pero, 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 a su punto el proce-

dimiento 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”, 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 la familia y garantiza la supervivencia. En el sancocho se unen los aportes de mujer y 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.⁴⁶ 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, imbuídos 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. 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 éstos 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 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

⁴⁶ 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 provenga de indios, negros y mestizos. Sufrirán 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 boillabeuse, el pot au feu, la sopa de cebolla, los embutidos y los jamones, etc.) 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, etc.).

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 generó pertenezca al pasado.

Epílogo

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 humanas, 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 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.

Por eso el análisis cultural, bien sea el estudio de la historia de la cultura en un determinado conglomerado humano, o 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 a 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 la particular lectura de *María* 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 lectura puede poner en evidencia aspectos del texto en cuestión 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.

Bibliografía

- Arocha, Jaime, *Obligados de Ananse*, Bogotá: Universidad Nacional, 1999.
- Arturo, Aurelio, *Obra e imagen*, Biblioteca Básica Colombiana, Bogotá: Colcultura, 1997.
- Barney C., Eugenio, *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*, Cali: Programa Editorial Central, Univalle, 2004.
- Borges, Jorge Luis, “Vindicación de la *María* de Jorge Isaacs”, en: *El Hogar*, #1433, Buenos Aires: mayo 7, 1937.
- Braudel, Fernand, *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II* México, F.C.E., 1987.
- Caldas, Francisco José de, “Del influjo del clima sobre los seres organizados”, en: *Semanario de la Nueva Granada*, mayo 8, 1808.
- Colmenares, Germán, *Sociedad y Economía en el Valle del Cauca*, Tomo I, Cali: terratenientes, mineros y comerciantes, Bogotá: B. Banco Popular, 1983.
- Counihan, C. & Van Esternik, P., *Food and Culture*, New York: Routledge, 1997.
- Domingo, Xavier, *La mesa del Buscón*, Barcelona: Tusquets, 1981.
- Freyre, Gilberto, *Casa Grande & Senzala*, Río: Maia & Schmidt, 1934.
- García, Evaristo, *Escritos escogidos*, Cali: Feriva, 1994.
- Hernández-Armesto, Felipe, *Historia de la comida*, Barcelona: Tusquets, 2004.
- Holton, Isaac, *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*, Bogotá: Banco de la República, 1981.
- Isaacs, Jorge, “Lo que fue, es y puede llegar a ser la raza africana en el Cauca”, en: *La República*, Bogotá: julio 10, 1867
- , *María*, Bogotá: Arango-Ancora editores, 1989.
- Kolchin, Peter, *American Slavery*, New York: Hill and Wang, 1994.
- Levy-Straus, Claude, *The culinary triangle*, en: *Food and Culture, op. cit.*, 1997.
- López C., Luis Francisco, *La tumba de María Isaacs: génesis y desarrollo de una leyenda vallecaucana*, Bogotá: Ministerio de Cultura, 2002.
- Lovera, José Rafael, *Gastronomía Caribeña*, Caracas: CEGA, 1991.
- , *Historia de la alimentación en Venezuela*, Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos, Caracas, 1998.
- Martínez C., Aida, *Mesa y cocina en el siglo XIX*, Bogotá: Fondo Cultural Cafetero, 1985.
- Menton, Seymour, *La estructura dualística de María*, Bogotá: Thesaurus, Instituto Caro y Cuervo, vol. 35, 1980.
- Mintz, Sidney, *Tasting food, tasting freedom*, Boston: Beacon Press, 1996.

- Mollien, Gaspar, *Viaje por la República de Colombia en 1823*, Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 1994.
- Patiño, Germán, *Herr Simmonds y otras historias del Valle del Cauca*, Cali: CUAO, 1992.
- , “El festín olvidado”, en: *El Hombre y la Máquina*, No. 23, Cali: U. Autónoma de Occidente, 2004.
- Patiño, Víctor Manuel, “Relaciones de vísperas de la Independencia”, Cali: *Revista Céspedesia*, No. 45-46, 1983
- , *Historia de la cultura en la América Equinoccial*, tomo I, Alimentación y Alimentos”, I. Bogota: Caro y Cuervo.
- Preston, Richard H., *Sociedad y Economía en el Valle del Cauca*, Tomo IV, “El crédito y la economía”, Bogotá: B. Banco Popular, 1983.
- Revelo Hurtado, Baudilio, *Voces e imágenes del Litoral Pacífico Colombiano*, Cali: Feriva, 2005.
- Rivera y Garrido, Luciano, *Impresiones y recuerdos*, Cali: Carvajal y Cia., 1968.
- Romero, José Luis, *Latinoamérica: las ciudades y las ideas*, Medellín: U. de Antioquia, 1999.
- Ruiz, Juan (Arcipreste de Hita), *El libro del Buen Amor*, Madrid: Edimat Libros, 1999.
- Santa Gertrudis, Fray Juan, *Maravillas de la naturaleza*, Bogotá: Biblioteca Banco Popular, 1970.
- Sarasti Aparicio, Alejandro, “Cuando el Cauca era un río”, en: *Despertar Vallecaucano*, Cali.
- Serret, Felix, *Viaje a Colombia 1911-1912*, Bogotá: Banco de la República, 1994.
- Valdivieso de C., Fanny et. al., *Platos de las abuelas*, Popayán: S.e. 1974.
- Valencia, Emilia, *El sabor del Pacífico*, Cali: Dirección de Cultura, 2004.
- Valera, Juan, *Pepita Jiménez*, Madrid: M.E. Editores, Madrid, 1994.
- Wafer, Lionel, *Viajes de Lionel Wafer al Istmo del Darién*, en: Patiño, Víctor Manuel, *op. cit.*, 1990.
- With, Doris, *Black Hunger —Food and the Politics of U.S. Identity—* New York: Oxford U. Press, 1999.

Germán Patiño

Germán Patiño

Escritor, ensayista, autor de los libros *Herr Simmonds y otras historias del Valle del Cauca* (Cali: 1989, Ediciones CUAO), *Hernando Tejada* (Publicación de Seguros Bolívar, Cali: 1994. O. P. Gráficas Ltda.), *Golondrinas en cielos rotos –Lenguaje y educación en las narrativas infantiles–* coautoría con María Victoria Londoño, (Alemania: 2001. Editorial Vervuert). Ha sido colaborador de las publicaciones *Metáfora*, *Boletín Cultural y Bibliográfico* del Banco de la República. Exgerente de Telepacífico, exdirector de Cultura de Cali, exgerente Cultural del Valle. Actualmente se desempeña como editorialista y columnista del periódico *El País* de Cali.

Recibido en: 15/05/05

Aprobado en: 21/06/05