

**Convertirse en cocinera tradicional: reconocimiento social, cambios laborales y retos
personales de mujeres migrantes del Pacífico en Cali**

Yurany Guevara Sotelo

Estudiante de la Maestría en Sociología

Director: Jan Grill

Doctor en Antropología

University of St Andrews

UNIVERSIDAD DEL VALLE

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICAS

MAESTRÍA EN SOCIOLOGÍA

SANTIAGO DE CALI-

2020 I

Tabla de Contenido

Introducción	7
Mi primer acercamiento al objeto de estudio	10
Las prácticas culinarias como objeto de estudio en ciencias sociales	11
Cambio de perspectiva sobre el oficio de la culinaria del Pacífico: pregunta de investigación y objetivos	16
Acercamiento al objeto de estudio como ayudante de cocina: Metodología	17
Preguntas emergentes del estado del arte y de mi acercamiento inicial al campo	27
Capítulo I. <i>Acá en Cali no nos quieren porque dicen que llegamos cuatro y salimos seis: Contextualización del objeto de investigación</i>	31
Capítulo II. El manual de la cocinera del Pacífico y de sus ayudantes.....	40
Las urambas: el entrenamiento del cuerpo en la vida cotidiana	44
Hablar con el cuerpo: Aprendizaje y transmisión de los conocimientos culinarios.....	48
Los secretos de la cocinera: Reconocimiento y autoridad	52
Capítulo III. <i>Yo ponía una fragancia de aceite de coco para que mi restaurante no oliera a mariscos: experiencias laborales en el reconocimiento de las cocineras del Pacífico en Cali</i>	56
Nosotras trabajamos con plata prestada y no es fácil participar en el Petronio: Capital simbólico de las cocineras del Pacífico en Cali	60
En nuestro pueblo no nos enseñan técnicas de cocción, uno allá se comía el camarón cauchudo, pero aquí no se puede pasar de la cocción: Capital cultural de tres cocineras del Pacífico	66
Uno conoce a personas, y esas personas terminan siendo ángeles en el trabajo de uno: Relaciones sociales que le permiten a la cocinera su reconocimiento	75
Capítulo IV. <i>A veces hay que volver a trabajar por días en el servicio doméstico porque como ayudante de cocina no siempre alcanza: Barreras sociales de una cocinera del Pacífico y sus ayudantes en Cali</i>.....	82
No quería seguir lavándole los baños a otros: Desigualdad de género en la cocinera y sus ayudantes	82
El hombre no quiere a la mujer que no sabe cocinar: Desigualdades de género en el ámbito doméstico	87
Conclusiones.....	94
Referencias bibliográficas.....	101
Revistas y periódicos	106

ANEXOS	107
Anexo 1. Indagación exploratoria-formulario de preguntas con intención de captar características sociodemográficas de cocineras del pacífico en cali.....	107
Anexo 2. Formato de preguntas para entrevistas semiestructurada y entrevistas informales. Elaboración propia	115

Listado de Tablas

Tabla 1. Departamento de procedencia de las participantes. Fuente: Elaboración propia con datos de encuesta Prácticas culinarias en mujeres del Pacífico en Cali	33
Tabla 2. Municipio de procedencia de las participantes Fuente: Elaboración propia con datos de encuesta Prácticas culinarias en mujeres del Pacífico en Cali.	33
Tabla 3. Barrio de asentamiento en Cali en el que viven participantes. Fuente: Elaboración propia con datos de encuesta Prácticas culinarias en mujeres del Pacífico en Cali.....	35
Tabla 4. Inserción laboral de las participantes en el trabajo de servicio doméstico. Fuente: Elaboración propia con datos de encuesta Prácticas culinarias en mujeres del Pacífico en Cali.	37
Tabla 5. ¿Qué beneficios le trae a una mujer cocinar en cuanto a su relación de pareja? Fuente: Elaboración propia.....	89

Listado de Figuras

Figura 1. Mesón de la cocina del restaurante Las Delicias de Marisol. Elaboración propia. ..	20
Figura 2. Lavaplatos la cocina del restaurante Las Delicias de Marisol. Elaboración propia.	20
Figura 3. Preparando Sancocho de pescado en de la cocina del restaurante Las Delicias de Marisol. Elaboración propia.	21
Figura 4. Estufa industrial de la cocina del restaurante Las Delicias de Marisol. Elaboración propia.	21
Figura 5. Cocineros restaurante la Boquería Cali. Elaboración propia	29
Figura 6. ¿Por qué una mujer debe saber cocinar? Fuente: Elaboración propia	89

En memoria de Mandarine, que apareció cuando yo no me sentía lista y que se fue para que yo pudiera aprender a confiar en mí y también para que lograra terminar este proyecto que ya había empezado.

Agradecimientos

Agradezco al universo por la fuerza que hubo en mí para construir y terminar este trabajo de investigación. Agradezco a Marisol por su amistad, confianza y por compartir conmigo sus conocimientos sobre la culinaria del Pacífico. Agradezco a Yamile, María, Cecilia, Jazmín, Nely, Angélica y Yesenia por compartir conmigo sus experiencias, la paciencia y acogerme en la cocina como compañera.

Gracias al hombre del mar por querer conocerme mientras construía este trabajo, por sembrar semillas dentro de mí en aquel momento y en este presente.

Gracias a mi madre y a mi padre quienes me apoyaron económicamente en este proceso.

También quisiera agradecer a mis profesores de la Maestría en Sociología por su exigencia y por permitirme tener perspectivas críticas sobre los objetos de estudio de las Ciencias Sociales. A Jan Grill el director de este trabajo de investigación por el tiempo dedicado a escucharme, brindarme sugerencias en este reto académico y compartirme sus conocimientos sobre temas que iban emergiendo en el desarrollo de mi trabajo. A Maria Eugenia Ibarra por sus observaciones hacia mi trabajo de investigación como profesora de la asignatura Seminario Temático Electivo I y como evaluadora, quien me permitió explorar nuevas perspectivas conceptuales sobre el tema de investigación y quien me orientó para que mi trabajo de investigación tuviera mayor fortaleza conceptual y analítica. A Rosa Emilia Bermúdez por escuchar las inquietudes que me iban surgiendo en la construcción de este trabajo y por orientarme para ajustar el texto final. Al profesor Mario Luna por incentivar a realizar un trabajo etnográfico y a recordarme la importancia de disfrutar el trabajo de campo recogiendo datos artesanalmente. A Sandra Martínez, otra de mis evaluadoras, quien se tomó el tiempo para revisar minuciosamente mi trabajo para realizar observaciones sobre el estilo del escrito y sugerirme profundizar en conceptos puntuales con la intención de que mi trabajo fuera analizado con mayor solidez conceptual.

Agradezco a mi amiga Maria Fernanda Palomino por apoyarme y tomarse el tiempo para leer mi trabajo y corregir varios aspectos sobre el estilo y la redacción, además por escucharme en diversos momentos que lo necesité. A mi amigo Fernando Gálvez por leerme, hacerme sugerencias desde su punto de vista y por motivarme en nuestras conversaciones.

A la fundación WWB por financiar mi trabajo de campo etnográfico y el desarrollo de mi observación participante mediante la beca que obtuve como estudiante de la Maestría en Sociología. Esta permitió que lograra explorar y utilizar este diseño que fue de importancia para la recolección de mis resultados.

Resumen

“Convertirse en cocinera tradicional: reconocimiento social, cambios laborales y retos personales de mujeres migrantes del Pacífico en Cali” fue un trabajo de investigación realizado para la Maestría en Sociología de la Universidad del Valle. El objetivo de este trabajo fue analizar las condiciones sociales que tienen un grupo de mujeres migrantes del Pacífico –ocho mujeres- al establecerse como cocineras en Cali, entre ellas una como pequeña empresaria y las demás como ayudantes de cocina.

El abordaje de esta investigación se realizó desde la perspectiva de la teoría de las prácticas de Pierre Bourdieu (2008) y basándose en estudios previos que analizan las condiciones sociales y económicas de la población negra migrante del Pacífico asentada en Cali. El tipo de investigación realizada fue de carácter cualitativo principalmente con un diseño etnográfico. Se utilizó el apoyo de otras técnicas cualitativas como las entrevistas formales e informales realizadas a la cocinera principal y sus ayudantes. Así mismo, se utilizó la recopilación de algunas noticias de prensa que tratan sobre la trayectoria de dos de las cocineras más reconocidas en el ámbito de la culinaria del Pacífico.

Los resultados encontrados revelaron que los recursos económicos, culturales, sociales y simbólicos influyen en las condiciones de trabajo que han obtenido de este oficio algunos de los casos de las cocineras más reconocidas de la ciudad, a diferencia de sus ayudantes. El trabajo de la cocinera principal –pequeña empresaria- ha implicado una oportunidad para la generación de mayores ingresos económicos y tener mayor reconocimiento social, a medida que ha tenido distintas experiencias desde que llegó a Cali. Sin embargo, para sus ayudantes, el reconocimiento social es menor, su pago es a destajo y aún siguen viviendo situaciones de vulneración de sus derechos.

Además de esto, se logró evidenciar en particular, que las ayudantes de cocina en el restaurante, son mujeres migrantes del Pacífico que llegaron a Cali buscando mejores oportunidades. Sin embargo, llegaron a insertarse en empleos de cuidados como el servicio doméstico recibiendo escasa remuneración y exponiéndose a malos tratos, aunque actualmente prefieren trabajar como ayudantes de cocina, las condiciones son muy similares entre estos dos empleos e incluso deben retornar por algunos periodos de tiempo a trabajar como empleadas del servicio doméstico para poder cubrir los gastos de las necesidades básicas de ellas y sus familias. También, se encontraron dificultades para conciliar la vida familiar y el trabajo, tanto en la cocinera principal y sus ayudantes. Y finalmente, en la relación laboral y personal entre la cocinera principal y sus ayudantes se evidenciaron alianzas y tensiones que podrían ilustrar las relaciones sociales que se conforman y que también podrían aparecer en otros ámbitos públicos de la culinaria del Pacífico

Palabras claves: Condiciones laborales, capitales, Pacífico, cocinera, pequeña empresaria, ayudantes de cocina, género.

Introducción

El presente documento constituye mi trabajo de investigación para la maestría en sociología de la Universidad del Valle. Con este busqué analizar las condiciones sociales que tienen un grupo de mujeres migrantes del Pacífico –ocho mujeres- al establecerse como cocineras en Cali, entre ellas una como pequeña empresaria y las demás como ayudantes de cocina con pagos a destajo. Si bien el concepto de condiciones sociales podría abarcar muchos aspectos, en mi investigación haré referencia a esta noción con la intención de describir factores que inciden en el reconocimiento social que han obtenido un grupo de cocineras del Pacífico, las barreras y las oportunidades que han obtenido en la aplicación de sus conocimientos prácticos sobre culinaria y las jerarquías sociales relacionadas con el género, la clase y la etnia-raza¹ que se les han presentado al trabajar como cocineras en Cali.

El proceso de investigación que desarrollé me permitió debatir supuestos e imaginarios frente al objeto de investigación que han sido establecidos por anteriores investigadores y mantenidos por mí misma antes de iniciar la maestría. Sin embargo, por medio de la construcción del estado del arte logré identificar diversas perspectivas para aproximarme a mi objeto de estudio. Para delimitar el abordaje de mi investigación orienté mi trabajo desde una perspectiva basada en la teoría de las prácticas de Pierre Bourdieu (2008) y en estudios previos que analizan las condiciones sociales y económicas de la población negra migrante del Pacífico asentada en Cali.

La unidad de análisis escogida para esta investigación fue un grupo de ocho mujeres cocineras migrantes del Pacífico en Cali. La principal experiencia analizada fue la de Marisol quien trabaja como pequeña empresaria en el restaurante *las delicias de Marisol* ubicado en el barrio los Naranjos II que hace parte del Distrito de Agua Blanca en Cali. Las demás experiencias analizadas hacen referencia a la de Yamile, María, Cecilia, Jazmín, Nely, Angélica y Yesenia quienes trabajaron como ayudantes de cocina con pagos a destajo en el restaurante de Marisol. El tipo de investigación realizada fue de carácter cualitativo principalmente con un diseño etnográfico. Realicé la observación participante mientras trabajé los fines de semana como ayudante de cocina de Marisol por un periodo de seis meses. El diseño etnográfico me permitió observar interacciones sociales en el restaurante de Marisol, además de conocer aspectos de su vida cotidiana mientras cocinábamos. Además de trabajar como ayudante de cocina voluntaria, también la acompañé a eventos, reuniones y

¹ En el presente trabajo de investigación voy a utilizar el término *étnico-racial* para referirme a dos aspectos. El primero para dar cuenta de la relevancia de comprender las características fenotípicas –raza- de la población negra del Pacífico en Cali y no perder de vista análisis respecto a este tipo de discriminación que puede aparecer. El segundo aspecto, para reconocer la construcción social sobre etnia a partir del giro multiculturalista en Colombia que ha destacado la importancia de tener en cuenta la forma organización cultural, política, económica, religiosa y familiar de la población negra del Pacífico en Colombia. Esta decisión la tome basándome en el texto de Restrepo (2013) “*Etnización de la negritud: La invención de las ‘comunidades negras’ como grupo étnico en Colombia*”.

conversatorios en los que ella participaba trabajando como cocinera pequeña empresaria y a los que ella iba como ponente o espectadora.

A través de Marisol logré conocer a otras mujeres migrantes del Pacífico que trabajan en la galería la Alameda de la ciudad de Cali y que cocinaron en el *Día del Pacífico* 2018—evento celebrado en el marco de la feria de Cali para hacer homenaje a la comunidad y cultura del Pacífico—. La mayoría de ellas trabajan en el oficio de la culinaria como pequeñas empresarias o como cuentapropistas, y algunas tienen mayor reconocimiento social que Marisol.

Estos datos emergentes sobre otras mujeres migrantes del Pacífico en Cali, que trabajan en el oficio de la culinaria y que hacen parte de una red de conocidas cocineras, me sirvieron como ejes de comparación con la unidad de análisis —Marisol y sus ayudantes—, para analizar sobre todo en los apartados de la contextualización (Capítulo I) y del reconocimiento social en la experiencia de trabajo del oficio de la culinaria (Capítulo III), posibles diferencias respecto a las condiciones sociales con la población objetivo. Si bien, en términos metodológicos esta decisión podría identificarse como una falencia que desvía el foco de los resultados, la intención fue enriquecer el contenido de las experiencias de Marisol y sus ayudantes haciendo algunas comparaciones con una red de compañeras y conocidas en el ámbito de la culinaria del Pacífico en Cali, sin pretender realizar inferencias para toda la población.

Paralelo a recopilar los datos resultantes de la observación participante e ir registrándolos en mi diario de campo, también utilicé el apoyo de otras técnicas cualitativas como las entrevistas formales e informales realizadas a Marisol y sus ayudantes. Además, accedí a la recolección de datos de la red de conocidas de Marisol -22 mujeres -que trabajan en el oficio de la culinaria del Pacífico, mediante una indagación exploratoria que se apoyó en la aplicación de un formulario de 86 preguntas con la intención de captar sus características socioeconómicas. Así mismo, me apoyé en la recopilación de algunas noticias de prensa que tratan sobre la trayectoria de dos de las cocineras más reconocidas en el ámbito de la culinaria del Pacífico que también hacen parte de la red de conocidas de Marisol.

Los resultados de mi investigación se presentan a través de cuatro capítulos. El primer capítulo lo denominé *Acá en Cali no nos quieren porque dicen que llegamos cuatro y salimos seis* y hace referencia a la contextualización del objeto de estudio. En este capítulo describo las principales características socioeconómicas de la población migrante del Pacífico asentada en Cali. Para este capítulo revisé estudios previos que han delimitado a la población migrante desde el siglo XX hasta principios del siglo XXI en factores como la migración, el lugar de asentamiento, el estrato social y la inserción laboral. Al presentar estos estudios también fui evidenciando tendencias respecto a las características en términos socioeconómicos de Marisol y sus ayudantes, y al mismo tiempo realicé un contraste con los datos que emergieron de la red de conocidas de Marisol dedicadas al mismo oficio.

Al segundo capítulo lo nombré *El manual de la cocinera y sus ayudantes*. En este describí la formación de los conocimientos prácticos sobre culinaria de Marisol y sus ayudantes, que utilizan al trabajar cocinando en el restaurante *las delicias de Marisol*. Para este capítulo utilicé como referencia el concepto de *habitus* de Pierre Bourdieu que me permitió interpretar muchos de los datos. Adicionalmente, utilicé mayoritariamente datos etnográficos del restaurante registrando algunos conocimientos prácticos sobre la culinaria. En unos de los acápites utilizo algunos fragmentos de entrevistas a Marisol y sus ayudantes, y algunas noticias de prensa que tratan sobre la trayectoria de una de las cocineras del Pacífico más reconocidas en Cali (Maura) que hace parte de la red de conocidas de Marisol, esto con el fin de ilustrar que los conocimientos prácticos pueden estar relacionados con la autoridad y el reconocimiento que una persona experta en un oficio puede obtener.

El tercer capítulo lo denominé *Yo ponía una fragancia de aceite de coco para que mi restaurante no oliera a mariscos*. Este capítulo describe la experiencia laboral de Marisol como cocinera al empezar a ser reconocida por más comensales y en lugares distintos a los de su restaurante. Utilicé nociones de los capitales cultural, social y simbólico de Pierre Bourdieu, desde los que analicé parte de la trayectoria laboral de Marisol. Los datos que empleé fueron principalmente recopilados de la entrevistas formales e informales realizadas a ella. Debo destacar que comparé la trayectoria laboral de Marisol con los casos de Maura y Raquel. Los datos de Maura y Raquel fueron analizados a partir de notas de prensa y entrevistas compartidas -datos secundarios- que describen su reconocimiento como cocineras del Pacífico.

El cuarto y último capítulo lo denominé *A veces hay que volver a trabajar por días en el servicio doméstico porque como ayudante de cocina no siempre alcanza*. En este capítulo se describe una de las barreras sociales que ha dificultado la movilidad social de las ayudantes de Marisol en Cali, contrastando sus testimonios con el análisis de otros estudios previos, que evidencian las desigualdades de género que se reproducen estructuralmente para los trabajos desempeñados por las mujeres, sobre todo los trabajos relacionados con el cuidado de los otros.

Las interpretaciones que realicé a lo largo de los capítulos y los resultados encontrados revelaron que en el restaurante *Las delicias de Marisol* podría haber limitantes para que las ayudantes de Marisol tengan condiciones seguras y dignas de trabajo. También evidenció que entre ellas hay alianzas y tensiones en momentos específicos que me aproximaron a generar pistas sobre las relaciones sociales que se conforman y que podrían aparecer también en otros ámbitos públicos de la culinaria del Pacífico. Sin embargo, no puedo reducir las relaciones y las condiciones sociales que se presentan generalizando mis resultados para todas las mujeres migrantes del Pacífico que trabajan en el oficio de la culinaria como pequeña empresaria o cuentapropistas, sino solo a los ejemplos que planteé en este documento.

En el siguiente apartado presento mi primer acercamiento con el objeto de investigación, hago un balance general de la literatura académica revisada y detallo el planteamiento del problema, los objetivos y la metodología utilizada.

Mi primer acercamiento al objeto de estudio

Mi primer acercamiento a la cultura del Pacífico fue en el 2016 por medio del Festival de música del Pacífico Petronio Álvarez realizado en Cali, un evento dedicado a la música, folclor y cultura del Pacífico. En ese momento percibí mi visita al Festival como una grata experiencia. Logré observar grupos de música del Pacífico y me deleité bailando colectivamente junto con otras personas desconocidas en una especie de estado eufórico que contagiaba instantáneamente. Noté que este evento reunía diferentes tipos de expresiones culturales, brindándome una idea de cómo eran las tradiciones del Pacífico.

Para mi sorpresa, en el Festival no solo había muestras musicales, sino venta de artesanías, bebidas y comida. Observaba en particular a un grupo de personas que rodeaba los negocios con unos billetes en la mano intentando comprar alimentos preparados en ese lugar. Las mesas alrededor estaban ocupadas por personas disfrutando pescados de grandes dimensiones, cazuelas de mariscos, arroces con mariscos y “empanadas del Pacífico” que, “para variar”, también contenían mariscos.

Al acercarme a los puestos de comida me di cuenta que en estos habían mujeres negras con turbantes, atendiendo a los comensales aglomerados. Noté que mientras algunas cocineras estaban sudando por el calor del fogón, concentradas en las preparaciones, otras de ellas estaban sonriendo a la clientela e incluso cantando y bailando al mismo tiempo. En esos puestos de comida, las personas tomaban fotos y los medios de comunicación se les acercaban. Una de las mujeres que estaba cantando, mencionó: *“Las mujeres del Pacífico, no podemos cocinar si no estamos cantando, esa es la receta de [por] que nos queda rico todo”*. Cuando ella dijo esto todos, incluso yo, sonreían y aplaudían.

Debo destacar que asistir a este Festival -sin aún haber ingresado a la Maestría en Sociología- hizo que me creara un imaginario sobre cómo era la cultura del Pacífico y sobre sus cocineras. Para ese momento interpreté que: “en esta cultura habían unas prácticas arraigadas que hacen parte de su identidad y que en Cali las personas del Pacífico –incluyendo las cocineras- las replicaban para hacer memoria de sus tradiciones”. Me arriesgaba a definir la cultura del Pacífico como *“Hermosa, llena de alegría y de unión”*. Mi percepción decidí compartirla con algunas personas que habían realizado estudios sobre la población migrante del Pacífico a Cali comentándoles “el amor” que percibía de parte de esta población hacia las muestras culturales que pude observar en el Festival Petronio Álvarez.

Por este mismo año, al inscribirme a la Maestría en Sociología en la Universidad del Valle, decidí presentar como anteproyecto de investigación, la formulación de mi hipótesis de lo que en ese momento significaban para mí las prácticas culturales del Pacífico: “memoria,

cultura, identidad, unión”. Así, me planteé sin sustento empírico ni conceptual –solo con la primera impresión que tuve en el Festival Petronio Álvarez- que el significado de prácticas culinarias de las mujeres migrantes del Pacífico en Cali era: “parte de la reivindicación que hacían sobre su cultura y tradición”.

Al ingresar a la Maestría, empecé a realizar el estado del arte para encontrar cómo se había abordado el tema de las prácticas culinarias y la identidad. Al mismo tiempo, hice pequeños ejercicios de exploración en restaurantes y realicé entrevistas generales a mujeres migrantes del Pacífico que trabajaban en estos lugares. Con este nuevo panorama, me di cuenta que habían diferentes corrientes para comprender las prácticas culinarias y que habían experiencias alternas a las de “reivindicar la identidad en las cocineras del Pacífico”. Todo esto me permitió cuestionarme si mis impresiones iniciales sobre la cultura y el oficio de la culinaria del Pacífico estaban siendo “romantizadas”.

Posteriormente, empecé a reconocer que, para entender el oficio de la culinaria, también debía definir mi objeto de estudio tanto a nivel histórico como social. Esto me llevó a estudiar los motivos de migración de la población del Pacífico y las legislaciones que influyeron en el reconocimiento de sus prácticas culturales. También debí tener en cuenta que hay otras instituciones como las del estado que están involucradas en la construcción del imaginario exótico sobre dichas mujeres migrantes. Sin embargo, fue realmente cuando realicé mi trabajo de campo etnográfico que comprendí que las condiciones sociales de las mujeres del Pacífico van a influir en la forma en que ellas se establecen como cocineras del Pacífico.

El estado del arte que realicé en una de las materias - Seminario Temático Electivo I- cursadas en la Maestría en Sociología, fue el primer paso que me permitió esclarecer el giro que dio mi perspectiva sobre el objeto de estudio. A continuación, voy a hacer una descripción del balance que realicé previamente.

Las prácticas culinarias como objeto de estudio en ciencias sociales

Desde una perspectiva funcionalista hay estudios empíricos que interpretan la práctica culinaria como una forma de expresión de los procesos emocionales que se dan en un grupo social. Desde esta perspectiva, se afirma que los migrantes evocan sus recuerdos sobre la comida y reproducen una práctica culinaria para sentirse con la misma confianza que tenían en su lugar de origen. Algunos de estos estudios se compilan a continuación.

En el estudio *“Rice and Coriander Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city”* de Mata (2008), se explora el tema de la alimentación y cocina en migrantes ecuatorianos asentados en Santander (España) para obtener conexiones teóricas entre las prácticas de alimentación y las preferencias alimentarias. La autora plantea en su estudio, que los alimentos son un tipo de cultura material cargados de significados y tienen una connotación diferente a otros objetos –como la ropa u

otros objetos domésticos— porque están incorporados en el cuerpo. En este sentido, la comida podría tener la capacidad de desencadenar la sensación de “hogar”.

Igualmente, en su estudio “*Eating abroad, remembering (at) home. Three foodscapes of Ecuadorian migration in New York, London and Santander*” (Mata, 2010), expone el valor que tienen los alimentos para los ecuatorianos en tres lugares de migración: Nueva York, Londres y Santander. Se destaca el caso de los ecuatorianos que viven en Nueva York, pues la autora encuentra que existe un mercado de consumo y venta de productos ecuatorianos con mayor relevancia, lo que le da oportunidad a los migrantes de relacionarse con mayor facilidad y tener mayores estrategias de adaptación.

Las investigaciones de Mata (2008 & 2010) reconocen la importancia de las prácticas culinarias asociadas a los procesos emocionales y la importancia de la memoria identitaria de los grupos migrantes. Sin embargo, al explorar estos estudios, me di cuenta que se realizan generalizaciones respecto a las emociones de los migrantes asociados a su identidad cuando migran a otro lugar. Al mismo tiempo, en los primeros acercamientos al campo, empecé a notar que las mujeres del Pacífico tenían otras dinámicas de interacción muy diferentes a las que había observado en el 2016 en el Festival Petronio Álvarez y que en algunos restaurantes resaltar la cultura no era lo más importante. Esto ocasionó, que considerara conveniente realizar otras exploraciones alejándome de esta perspectiva. Pues me empecé a dar cuenta, que algunos estudios dejan de lado las condiciones socioeconómicas de la población estudiada.

Otra perspectiva teórica que exploré bibliográficamente fue la culturalista. Estos estudios consideran que las prácticas culinarias hacen parte de la homogeneidad de las condiciones étnicas y tradiciones de grupos sociales. Los estudios encontrados con este enfoque señalan que las personas tienen la necesidad de identificarse con un grupo con el que van a buscar preservar su identidad. En este sentido, la culinaria es concebida como un proceso que permite al migrante mantener su identidad y sus costumbres a pesar de estar radicados en un nuevo territorio. Algunos de los estudios encontrados fueron los siguientes: el estudio de Law (2001) “*Home cooking: filipino women and geographies of the senses in Hong Kong*”. En este estudio la autora plantea que el consumo de comida filipina en Hong Kong representa la experiencia cotidiana que puede convertirse en una política performativa de identidad étnica. De esta manera, la comida filipina articula la migración con el lugar de origen, manifestando la identidad. La autora observa que la comida también se articula con la música, las letras, las fotografías para unir a un grupo de mujeres cada semana en Central, un barrio-parque de la ciudad, convirtiéndolo en una comunidad denominada *Little Manila* –lugar de origen–.

El estudio “*Re-encountering Cuba tastes in Australia* de Chacón (2004), explora las prácticas culinarias de un grupo de migrantes cubanos al asentarse en Australia. La autora plantea que los cubanos migrantes en Australia se han organizado en grupos socio-demográficamente similares a partir de sus experiencias relacionadas con la preparación de comida. También, menciona que los hábitos alimenticios en este grupo observado, son los que permiten un

marcador étnico-racial utilizado para diferenciarse en el nuevo territorio. En el caso de los cubanos en Australia, tienen un mercado diverso de alimentos multiculturales que les permite mantener un sentido de identidad y autoidentificarse más con la culinaria (comida), que con la ropa o la religión.

Así mismo la autora Abu-Shams (2008) realiza un estudio sobre la alimentación entre los migrantes marroquíes que viven en Zaragoza, España denominado: “*Alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes*”. Ella propone que la cocina marroquí está fuertemente jerarquizada y codificada con reglas no escritas, pero si establecidas por la tradición oral. En este contexto, los inmigrantes tratan de reconstruir su estructura culinaria original en España, tratando de conseguir los mismos o semejantes ingredientes, utensilios, modos de preparación y formas de presentación.

Por su parte, Soares & Lopes (2010) realizan una investigación denominada “*Alimentación y cultura aspectos sobre la comida de la santería en Bahía, Brasil*”, en la que describe la relación entre la alimentación, la cultura y la religión *Candomblé* de origen afro-brasileño, que es importante en el estado de Bahía. La autora encuentra que los alimentos son multidimensionales y se manifiestan en rituales que han condicionado hábitos. Por ejemplo, observa que los estilos de preparación culinaria están relacionados con la creencia de que las especies utilizadas para las recetas hacen parte de una tradición de respeto y resistencia, pues cocinar para los Orishas implica un profundo acto de creación de arte culinario.

De la misma manera Patiño (2012) en tu texto “*Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*” analiza históricamente los significados del origen y la transformación social que tuvo la preparación de comida para los afrodescendientes en Colombia en zonas específicas como el Valle y el Cauca. Patiño hace una revisión de documentos históricos desde el siglo XIX y toma como referencia la novela *María* de Jorge Isaacs para describir los alimentos y recetas del Valle del Cauca que plantea tienen su origen en la población afrodescendiente. Para este autor las mujeres permitieron la configuración de la cocina en el Valle del Cauca y sus preparaciones han unido desde el siglo XIX a las personas pertenecientes a la región vallecaucana simbolizando la cultura y representando la identidad de este territorio. Desde su supuesto, esto generó que el papel de la mujer en la cocina se configurara como esencial en la vida comunitaria y en la construcción de la cultura.

El estudio de Gómez (2016) sobre los “*Cambios y permanencias de la cultura alimentaria de la población afrodescendiente migrante del Chocó en Medellín*”, describe los cambios y las continuidades del patrimonio gastronómico de la población afrodescendiente que migra a la ciudad de Medellín, proveniente del municipio Cantón de San Pablo (Chocó). La autora plantea que el hecho que los migrantes de San Pablo en Medellín conserven algunas de sus prácticas, hace referencia a las luchas por la supervivencia de su etnia y su cultura a pesar de las violencias y desarraigos que han experimentado. Para ella, la cultura culinaria se presenta como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y las prácticas de cocina generan vínculos de cohesión e identidad con su región.

Ruiz (2015) en su estudio “*Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: memoria y cocina como propuestas de paz*”, explora las memorias del conflicto armado, explicando las acciones por el reconocimiento y la reconstrucción de proyectos de vida de un grupo de siete mujeres víctimas de desplazamiento forzado pertenecientes al Departamento de Caldas, la Guajira y el Valle del Cauca asentadas en la ciudad de Manizales (Urbana y rural). Esta autora plantea que la cocina es un espacio en el que se conectan un conjunto de saberes y actividades destinadas a la alimentación. Para ella, en este espacio se reproduce la memoria, la resistencia social y simbólica, y son una forma de crear nuevas oportunidades laborales para reconstruir el tejido familiar y social.

Los estudios anteriores (Law, 2001; Chacón, 2004; Abu-Shams, 2008; Soares & Lopes, 2010; Patiño, 2012; Gómez, 2016; Ruiz, 2015) tienen en común el relacionar las prácticas alimenticias y culinarias de un grupo social con su identidad cultural. A pesar que hay una coherencia para destacar la importancia del papel de la alimentación y la culinaria, tienen limitantes y sus interpretaciones pueden ser reduccionistas al utilizar el concepto de identidad para definir las decisiones de los individuos. Mi escepticismo hacia los resultados de estos estudios culturalista se reafirmó cuando tuve la oportunidad de hablar con algunas cocineras que me comentaban que ellas trabajaban en un restaurante de comida del Pacífico porque era el trabajo “*que les había resultado*”. Como una forma de subvalorar un poco la tradición culinaria de su región, una de las mujeres del Pacífico me dijo: “*Allá cocinamos estos alimentos porque es lo que nos da el lugar: el coco, el pescado, el marisco, hasta la gallina de campo*”.

En el primer año de la Maestría en Sociología mi hipótesis inicial se iba transformando, dándome cuenta que la identidad cultural de un grupo se configura a través de un constructo de autoreconocimiento. En este sentido, dependiendo del contexto y de las condiciones sociales del grupo, el autoreconocimiento va a expresarse de manera diferente. Identifiqué que, para algunas de las mujeres migrantes del Pacífico en Cali, cocinar es una la forma de insertarse en el mercado laboral de esta ciudad –como empleadas asalariadas o como trabajadoras con pagos a destajo- o de generar ingresos económicos –como cuentapropistas o como pequeñas empresarias-.

Posteriormente a esta reflexión, me dediqué a conocer con mayor profundidad mi objeto de estudio y encontré cuatro textos: Charles y Kerr, (1995), Giard, (1999); Serna, (2011) y Escobar (2014) que me permitieron comprender las estructuras sociales que inciden en la práctica culinaria de una mujer.

Esta perspectiva logró capturar algunos avances que iba desarrollando en el trabajo de campo y permitió discutir sobre aspectos que hacen parte de las dinámicas implícitas que tiene una mujer que se empieza a constituir en el oficio de la culinaria del Pacífico en Cali. Estos autores destacan el proceso culinario como una actividad desempeñada a lo largo de la historia occidental por la mujer; quien requiere creatividad e inversión de tiempo, aunque en

realidad no sea reconocida con la importancia que amerita y sea mal remunerada en muchos contextos, incluyendo el familiar. Los autores de estos artículos, describen lo siguiente:

Charles y Kerr (1995) en el texto *“Es así porque es así: diferencias de género y edad en el consumo familiar de alimentos”*, da cuenta de la importancia del estudio del género femenino, para comprender los procesos culinarios. La autora realizó un estudio entre 1982 y 1983, a 200 mujeres escogidas al azar de una ciudad del norte de Europa y sus pueblos circundantes, todas ellas, eran madres de niños pequeños. En su estudio indagó sobre las actitudes y las prácticas en relación con la provisión y consumo de alimentos. La autora encontró que son las mujeres quienes siempre realizan las tareas de comprar y preparar los alimentos para su familia. En ellas había una expectativa por “ser buenas madres y esposas”, pues son las encargadas de elegir cuál es la comida más apropiada para los hombres y los niños. Esta autora también menciona que los hombres y las mujeres viven en esferas muy separadas de la sociedad, y la práctica culinaria es una de estas. Para la autora, es importante explorar los recursos económicos de un grupo social, pues dependiendo de estos cambiará la forma en que cocinan y se alimentan estas personas.

Giard (1999) escribió el capítulo *“Hacer de comer”: Capítulo X. Artes de alimentarse”*, en este concibe la práctica culinaria como un elemento central de la vida cotidiana de los grupos sociales independiente de su situación social. Para ella, la práctica culinaria ha sido juzgada como un trabajo monótono y repetitivo; sin embargo, este requiere la utilización de la imaginación, de la memoria múltiple, de la memoria de aprendizaje y de calcular tiempos y secuencias de temperatura. La autora resalta el papel de la mujer en la preparación de los alimentos y cuestiona si este es o no un rol privilegiado. Pues, en las familias, esta práctica no es vista como un trabajo y da cuenta de las jerarquías internas.

En el artículo *“Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá”*, Serna (2011) explora los restaurantes del Pacífico en Bogotá, encontrando imaginarios respecto a los comportamientos de la gente negra, la mujer y la comida del Pacífico. La autora plantea que existe un orden estereotipado sobre el folclor Pacífico que naturaliza las prácticas culinarias de las mujeres negras como si estas fueran innatas. A pesar, que ha habido un etno-boom que ha permitido que se establezcan con éxito restaurantes del Pacífico en ciudades como Bogotá, no se tienen en cuenta las condiciones sociales de las personas del Pacífico que trabajan en estos establecimientos. En ocasiones, los restaurantes mencionados no son de propiedad de personas del Pacífico, aunque si se utiliza el estereotipo estético para la decoración del lugar y la contratación de personas negras.

El estudio de Escobar (2014) *“Tensionando la vieja cocina: Cuerpo (s) y resistencia (s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia”* indaga la reproducción social que se lleva a cabo a través del habitus de las cocineras tradicionales de esta ciudad. El autor buscó reflexionar sobre las condiciones sociales que viven las cocineras y plantea, desde el concepto de habitus, que las cocineras tienen disposiciones duraderas de la acción que permiten fundir el pasado y el presente, la razón y el inconsciente. En este

sentido, el habitus sería una marca corporal que singulariza la forma de preparación de los alimentos de cada cocinera. Existen diferencias entre las cocineras de Tuluá, pues entre ellas difieren prácticas que están situadas en su estructura social y dependen del capital económico y simbólico que poseen. Así, el autor plantea que muchas de las cocineras tradicionales, tienen escasas opciones para la supervivencia, pues no tienen las mejores condiciones sociales, culturales y económicas.

Los resultados encontrados por estos cinco autores permitieron que aclarara el enfoque que me parecía de mayor pertinencia para estudiar el oficio de culinaria en las mujeres migrantes del Pacífico en Cali. Los estudios de Charles y Kerr (1995) y Giard (2006) me dieron pistas para comprender la importancia de observar el rol de la mujer como proveedora principal del cuidado de su familia, a partir de roles que hacen parte de una estructura social desigual, lo que condiciona sus actividades culinarias. Por su parte, por medio de los estudios de Serna (2011) y Escobar (2014) identifiqué que la inserción laboral en el oficio de la culinaria de las mujeres puede llegar a implicar trabajar en condiciones precarias. Y el estudio de Escobar (2014) permitió que tuviera en cuenta que existe heterogeneidad entre las condiciones socioeconómicas de las mujeres cocineras que dependerá de sus disposiciones adquiridas previamente en términos del habitus y la acumulación de sus capitales –social, económico, simbólico y cultural–.

Cambio de perspectiva sobre el oficio de la culinaria del Pacífico: pregunta de investigación y objetivos

El balance realizado sobre los estudios que iba encontrando, a medida que me adentraba a profundizar en mi objeto de investigación, me permitió contrastar formas de estudiar el oficio de la culinaria del Pacífico. Esto, junto con mis primeros acercamientos a restaurantes y conversaciones con cocineras del Pacífico fue afinando mi comprensión del oficio. Así, identifiqué la necesidad de situar el objeto de estudio según investigaciones previas en un contexto social en el que se presentan desigualdades de género, raza-etnia o clase social. Comprendiendo que el oficio de la culinaria del Pacífico va a ser ejercido de diferentes formas por las mujeres –como pequeña empresaria y como asalariada- dependiendo de sus experiencias laborales y sus condiciones socioeconómicas, mi investigación dio un giro para indagar por los procesos sociales en que se establecen en el oficio de la culinaria un grupo de mujeres migrantes del Pacífico en Cali. La perspectiva que escogí para que orientara mi estudio fue la teoría de las prácticas de Pierre Bourdieu (2008), desde los estudios previos que analizan las condiciones sociales y económicas de la población negra del Pacífico migrante a Cali.

El cambio de perspectiva, generó inicialmente el planteamiento de la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las condiciones sociales de un grupo de mujeres migrantes del Pacífico para establecerse en la ciudad de Cali en el oficio de la culinaria, entre ellas una como pequeña empresaria y las demás como ayudantes de cocina? Al mismo tiempo, esta pregunta permitió

que emergieran los siguientes cuestionamientos: ¿Cómo se desarrolla el conocimiento práctico de una cocinera y sus ayudantes?, ¿Cómo algunas cocineras adquieren más reconocimiento que otras y cómo este proceso podría estar relacionado con la movilidad social ascendente de ellas? Y ¿Cuáles son las oportunidades y los obstáculos que se les pueden presentar a un grupo de cocineras al trabajar en el oficio de la culinaria del Pacífico?

Con los primeros acercamientos que tuve al campo, planteé como supuesto que a Marisol y sus ayudantes se les presentan oportunidades y obstáculos para utilizar sus conocimientos empíricos-prácticos- sobre culinaria en contextos laborales y lograr reconocimiento y movilidad social. Sin embargo, a las ayudantes de Marisol no tendrán el acceso a recursos para participar en eventos como el Petronio Álvarez a pesar de que en este evento se resalta el papel de la cocinera del Pacífico en Colombia. En este sentido, podría haber diferencias entre las cocineras del Pacífico en Cali asociadas a sus recursos sociales y económicos, es decir sus capitales (Bourdieu, 2008).

En este sentido, formulé como objetivo principal: analizar las condiciones sociales que tienen un grupo de mujeres migrantes del Pacífico a Cali –ocho mujeres-para establecerse en el oficio de la culinaria, entre ellas una como pequeña empresaria y las demás como ayudantes de cocina. Así mismo, propuse 4 objetivos específicos que me permitieran dar respuesta a algunas de las preguntas que me había planteado: a) describir socioeconómicamente a la población migrante del Pacífico asentada en Cali b) explorar las formas en que se establecen los conocimientos prácticos sobre culinaria de una cocinera del Pacífico pequeña empresaria y de sus ayudantes de cocina en Cali, c) Comparar el reconocimiento en el campo de la culinaria de una cocinera del Pacífico pequeña empresaria con dos casos de cocineras de renombre-distinguidas del Pacífico en Cali y d) exponer algunas de las barreras sociales que han dificultado la movilidad social de una cocinera del Pacífico en Cali y de sus ayudantes.

Para el presente estudio, definí que los capítulos estarían divididos para indagar cada objetivo planteado. En el capítulo I planteo la contextualización del objeto de investigación, en el capítulo II describo el aprendizaje de los conocimientos prácticos culinarios de la cocinera y la forma de transmitirlos, en el capítulo III manifiesto la heterogeneidad entre las experiencias de tres cocineras al empezar a ser reconocidas en Cali y, en el capítulo V, identifiqué los obstáculos y las oportunidades que se le presentan en la ciudad de Cali a una cocinera y sus ayudantes. Finalmente, planteo una serie de conclusiones y reflexiones acerca de los hallazgos encontrados, los limitantes y los aspectos emergentes del presente estudio.

Acercamiento al objeto de estudio como ayudante de cocina: Metodología

Ahora bien, para la recolección de datos que me permitieron profundizar en la comprensión de cada objetivo, realicé una investigación cualitativa con un diseño etnográfico, siguiendo la perspectiva de Hammersley y Atkinson (1994) en la que mencionan la importancia de estudiar las conductas humanas dentro del contexto cultural al que pertenece la población

objetivo, participando abiertamente en la vida cotidiana de las personas para conocer, escuchar y observar las situaciones que ocurren naturalmente. La técnica de observación participante² la realicé siendo ayudante de cocina los fines de semana -durante seis meses- en el restaurante de Marisol.

La unidad de análisis que determiné para este trabajo de investigación fueron Marisol y sus ayudantes de cocina. Sin embargo, recopilar los datos mediante un diseño etnográfico me permitió acceder a información que era externa al restaurante de Marisol pero que estaba conectada con su oficio y sus condiciones sociales. Algunos de estos datos se recopilaron en ámbitos como festivales, plazas de mercado, reuniones, conversatorios. En estos ámbitos públicos Marisol tenía una red de conocidas -24, 2 de ellas cocineras muy reconocidas en la ciudad- que trabajan en el oficio de la culinaria, a las que Marisol hacía referencia frecuentemente y con quienes comparaba su trabajo. Para el presente trabajo tomé la decisión de utilizar los datos de esta red de conocidas para realizar contrastes respecto a las características sociodemográficas y el reconocimiento del oficio de la culinaria del Pacífico en Cali tomando como foco principal a Marisol y sus ayudantes. Con esto no pretendí realizar inferencias para toda la población en general, sino fortalecer algunas tendencias encontradas en los casos de Marisol y sus ayudantes.

Marisol es una mujer de 45 años que migró de Timbiquí para asentarse en Cali en el año 1995. Después de trabajar durante dieciséis años como asalariada en empleos como el servicio doméstico, ayudante de cocina y operaria, se establece como cocinera pequeña empresaria mediante su vinculación al Festival Petronio Álvarez y gracias a la sugerencia de varios conocidos de su red de apoyo en Cali. Actualmente tiene un restaurante que lleva el nombre de las *delicias de Marisol*. Además de ser la dueña del negocio, también es la cocinera principal y les paga a tres mujeres—pueden ser más dependiendo de la temporada—migrantes del Pacífico para que le ayuden cocinando para la cantidad de clientes o pedidos que tenga en un día. En el transcurso de mi trabajo de campo pude conocer a siete ayudantes de cocina Yamile, María, Cecilia, Jazmín, Nely, Angélica y Yesenia. Todas son mujeres migrantes del Pacífico asentadas en Cali en el Distrito de Agua Blanca con edades comprendidas entre los 20 hasta los 51 años. Las ayudantes de cocina de Marisol no

² Antes de empezar mi trabajo de campo en el restaurante de Marisol intenté hacer un ejercicio de observación participante en el restaurante de Hanna, quien es una cocinera empírica de 50 años que llegó de Buenaventura hace 23 años. Ella trabaja como pequeña empresaria y se dedica exclusivamente a hacer preparaciones en su restaurante “Hanna del Mar”. No participa en festivales ni hace comidas para eventos. Cuando me presenté a Hanna, fue como estudiante de la Maestría en Sociología interesada conocer sobre el oficio de la culinaria del Pacífico por medio de la práctica, ofreciéndome como ayudante de cocina. Hanna parecía que no le gustaba mucho la idea y me dijo que no me podía pagar, pero yo manifesté que mi trabajo sería voluntario. Finalmente, Hanna solo me dejó realizar la observación participante durante dos semanas. En este tiempo Hanna me dejó cortar limones afuera de su cocina prohibiéndome acercarme al fogón o que le tomara fotos a su comida, pues yo era una desconocida y no hubo un intermediario para que pudiera establecerse una relación de confianza. Un día Hanna no me dejó seguir ayudándole pues manifestó que en cualquier momento podrían llegar agentes de la Secretaría de Salud y sancionarla por tener tanto personal en la cocina de su restaurante.

trabajaron en conjunto durante los seis meses que realicé mi trabajo de campo, sino que trabajaron en temporadas específicas durante el segundo semestre del 2018.

El restaurante está ubicado en el barrio los Naranjos II al oriente de la ciudad de Cali y hace parte del Distrito de Agua Blanca. Éste funciona de lunes a domingo, aunque cabe aclarar que de lunes a viernes el restaurante abre para los comensales desde las 7:00 p.m. hasta las 12:00 a.m. y los fines de semana abre desde las 11:00 a.m. hasta las 12:00 a.m. Durante la semana en el restaurante se venden alimentos fritos de elaboración rápida como empanadas de carne y camarón; papas rellenas de arroz, pollo, res y camarón; papas aborrajadas, marranitas³, bofe⁴, alas de pollo apanadas y champús⁵. Los sábados y domingos se venden almuerzos y comidas que llevan una preparación lenta, como el sancocho de pescado, la cazuela de mariscos, el seviche de camarones, los mariscos apanados, los encocados de mariscos o pescado⁶ y el arroz endiablado⁷. En las noches de los fines de semana también se venden alimentos fritos de elaboración rápida. Además, Marisol vende por encargos y pedidos anticipados cualquiera de los alimentos anteriormente descritos, incluyendo bebidas tradicionales del Pacífico, que ella también elabora, como el arrechon⁸, el viche⁹ y la tomaseca¹⁰.

El restaurante hace parte del primer piso de la casa en la que vive Marisol con su pareja y sus dos hijas¹¹. En el primer piso hay tres habitaciones, un baño, una cocina que conecta con el patio, una sala y un parqueadero descubierto. En la sala y el parqueadero se ubican cuatro mesas, de las cuales tres son de cuatro puestos y una de seis puestos. Así mismo, se ponen mesas adicionales para las personas que consuman alimentos fritos y que se quieran sentar. La cocina tiene dos estufas, una freidora industrial a gas, dos mesones de acero inoxidable, un mesón de cerámica, un lavaplatos, una nevera y un congelador horizontal industrial (Ver figura 1, 2, 3 y 4)

³ Bolas de plátano verde o maduro que se rellenan de la piel y la carne del cerdo fritos.

⁴ Pulmón de la res o cerdo frito a los que se le agrega en su preparación salsa de tomate para darles un sabor agridulce.

⁵ Bebida elaborada a base de maíz, panela, piña, lulo y especiada con hojas de naranja.

⁶ Proteína animal cocinada en leche de coco y un sofrito de ají dulce, cimarrón, orégano, poleo y albahaca morada

⁷ Arroz con mariscos-

⁸ Derivado del viche que lleva ingredientes como clavos, canela, miel de abejas, leche condensada, y hierbas específicas

⁹ Destilado y fermentado de la caña de azúcar

¹⁰ Bebida a base de viche con canela, panela y demás hierbas específicas

¹¹ Actualmente el restaurante *las delicias de Marisol* está organizado espacialmente de manera diferente. Marisol alquilo el primer y segundo piso de la casa. En el segundo piso vive con sus hijas y en el primer piso tiene el restaurante, en el cual todas las que eran habitaciones ahora son salones en las que ha ubicado mesas y sillas para los comensales.



Figura 1. Mesón de la cocina del restaurante Las Delicias de Marisol. Elaboración propia.



Figura 2. Lavaplatos la cocina del restaurante Las Delicias de Marisol. Elaboración propia.



Figura 3. Preparando Sancocho de pescado en de la cocina del restaurante Las Delicias de Marisol. Elaboración propia.



Figura 4. Estufa industrial de la cocina del restaurante Las Delicias de Marisol. Elaboración propia.

Los comensales que van al restaurante de Marisol son personas que viven en el barrio los Naranjos II y en barrios aledaños. Por lo general los clientes siempre asisten en grupos – familiares, amigos, conyugues, etc.-. Pero también hay clientes que van de manera individual a comprar alimentos para llevar y consumir externamente al restaurante. Marisol tiene algunos clientes específicos que viven en otros lugares de Cali -fuera del Distrito de Aguablanca-, que asisten a su restaurante esporádicamente y le solicitan pedidos a domicilio. Los precios que Marisol maneja en su restaurante son diversos pero aproximadamente oscilan entre \$2.000 pesos y \$ 30.000 pesos –aunque puede aumentar dependiendo de la cantidad del alimento que el cliente escoja-.

Mi primer acercamiento a Marisol para comentarle sobre mi interés de investigación y de participar en las actividades de su cocina, fue por medio de un profesor de una Universidad de Cali, quien había trabajado anteriormente con ella. Tener un enlace o “portero” para conocer a Marisol, permitió que se generara empatía y confianza entre ella y yo. Marisol me dio permiso de ayudarle en su restaurante y que participara de algunas de las funciones que realizan las ayudantes de cocina.

Para comprender el objeto de estudio fue fundamental mi rol como ayudante de cocina. Como ayudante tenía las funciones de picar hierbas de azotea y cebolla, pelar yuca y plátano, rallar coco y ayudar a organizar los pedidos cuando salían de la cocina, también limpiaba y en algunas ocasiones tomaba los pedidos los comensales y era mesera. En mi tiempo como ayudante voluntaria en el restaurante *Las Delicias de Marisol* no realicé ninguna preparación en el fogón. Solo en una ocasión preparé seviche para un cliente. Cada vez que iba al restaurante de Marisol, como ayudante, yo estaba muy atenta a las situaciones y comentarios que se generaban en la interacción al cocinar, aunque no fueran específicamente de las preparaciones.

Al principio, cuando empecé, yo quería ayudar en todo lo que más pudiera, sin embargo, a Marisol le preocupaba que me fuera a cortar o a quemar y me decía “*Ojo, no se vaya a cortar, no ve que usted es hija ajena y luego yo cómo respondo*”. Poco a poco, fui también adquiriendo mayor confianza con las ayudantes. Para mí, ir ayudar en el restaurante, se convirtió en una oportunidad para compartir experiencias y para interactuar con las mujeres que se convirtieron en mis compañeras. En ocasiones, al cocinar cometía algunos errores por mi inexperiencia cocinando diariamente -descubrí que no sabía cocinar-, ante esto las ayudantes y la pareja de Marisol muchas veces se reían y al mismo tiempo trataban de enseñarme, lo que permitió que en medio de la interacción adquiriera mayor agilidad con las funciones que cumplía. Pero cuando Marisol notaba que se estaban riendo de mí, les decía “*De ella no se burlen, no se aprovechen de ella, con ella no se metan*”, y yo adquirí un rol de “protegida” de Marisol, pues, aunque seguía sus órdenes, ella tenía más condescendencia conmigo.

Al iniciar mi trabajo voluntario como ayudante de cocina, mi cuerpo se cansaba constantemente, lo sentía no solo en los pies –por estar tanto tiempo parada- sino también en

todo el cuerpo, como si hubiera realizado una gran cantidad de actividad física, ante esto, llegaba muy cansada a mi casa y al levantarme al otro día –los fines de semana- para volver al restaurante de Marisol seguía teniendo este mismo estado. Este cansancio no aparecía mientras cocinaba sino posteriormente cuando iba de regreso para mi casa. Con el tiempo, a pesar de mi cansancio físico, adquirí mayor experticia y Marisol lo reconocía diciendo que yo hacía las cosas de manera más rápida y “pulida”. Notaba como en mis manos empezaron a aparecer señales similares a las de mis compañeras ayudantes: al utilizar y hacer presión con el cuchillo para pelar o cortar un alimento, la piel de los dedos de mis manos se empezaron a endurecer. Yamile, una de mis compañeras ayudantes de cocina, me decía que era normal y que ella también tenía “callos” en los dedos.

Marisol tendía a tener actitudes protectoras conmigo respecto a lo que me dijeran las ayudantes, su red de conocidas cocineras o los clientes. Cuando fui ayudante de ella en el Festival Petronio Álvarez del 2018, era común que le preguntaran “Y esa blanquita quién es, esa niña quién es”. Para algunos de sus conocidos y clientes mi presencia les causaba curiosidad y gracia. Sin embargo, a la red de mujeres cocineras conocidas de Marisol, mi presencia les generaba desconfianza. Una de las razones de esta desconfianza eran mis características étnicas- raciales, mi etapa de desarrollo (adulta joven) y que era una desconocida para ellas. Esta desconfianza se pudo haber acrecentado porque ese mismo año -2018- un hombre blanco intentó conseguir el registro Invima de las bebidas tradicionales del Pacífico para los productos que él realizaba en su empresa. Percibí que Marisol también se daba cuenta de la expresión facial de desagrado frente a mi presencia por parte de su red de conocidas cocineras, ante lo cual ella me presentaba como una estudiante de Univalle de confianza. En una ocasión en la que fuimos a la galería Alameda, les decía a sus colegas: *“Ella es de confianza, no se preocupe”*.

Con el tiempo, logré establecer lazos de confianza con la cocinera y sus ayudantes, sobre todo con Marisol quien se convirtió en mi amiga y con quien tuve mayor interacción para hablar no solo sobre su actividad de generación de ingresos, sino sobre situaciones personales, creando una amistad. Aunque esta amistad establecida con Marisol, ocasionó que pudiera sesgar algunas opiniones sobre el trabajo de las ayudantes. En una ocasión iba a realizar entrevistas a las ayudantes sobre la satisfacción que tenían respecto a su empleo -afuera del restaurante de Marisol-, sin embargo, al responder ellas se sentían prevenidas de que Marisol las escuchara u observara y se aseguraban siempre de que Marisol no se acercara. Ante esto, decidí no realizar preguntas tan estructuradas, sino conocer a las ayudantes desde nuestras conversaciones cotidianas.

Estos lazos de confianza establecidos con Marisol, también me permitieron movilizarme como ayudante de ella a eventos en los que ella participó entre el año 2018 y 2019, como el Festival Petronio Álvarez, el Festival Mundial de la Salsa, y la conmemoración del día la Afrocolombianidad. Por otro lado, también acompañé a Marisol a reuniones y eventos culturales en los que ella participó como la feria del libro, la reunión de planeación y

escogencia del comité conceptual de las muestras gastronómicas y de bebidas del Petronio Álvarez, tres conversatorios sobre cocina tradicional del Pacífico realizados por la Secretaría de Cultura y Turismo de Cali, y un taller práctico de cocina del Pacífico. En dos ocasiones - 2018 y 2019- Marisol me permitió acompañarla a la Galería de Pueblo Nuevo en Buenaventura a comprar la materia prima para las preparaciones que iba a realizar dentro del Festival Petronio Álvarez. En estos escenarios externos a la cocina de Marisol también logré recoger datos en medio de las interacciones y observaciones a diferentes participantes de estos eventos.

Con toda la información recopilada en el trabajo de campo, me di cuenta que tenía información personal de Marisol, su familia y sus ayudantes. Esto generó en algún momento, algunos dilemas éticos que discutí con el director de mi trabajo de investigación, pues sentía que no estaba bien mostrar algunos aspectos internos que ocurrían con Marisol y sus ayudantes y con algunas cocineras reconocidas en la ciudad, pues esto podría causar controversias sobre su nombre y sobre sus actividades. Posteriormente, consideré pertinente cambiar todos los nombres de la cocinera principal, de sus ayudantes y de las personas con las que tuve interacción al realizar mi trabajo de campo.

La observación participante que realicé como ayudante de cocina en el restaurante *Las delicias de Marisol*, la sistematicé por medio del registro de las observaciones en un diario de campo –de 70 páginas transcritas posteriormente en Word- en el que escribí cada una de mis experiencias vividas como ayudante de cocina y las interacciones que tuve con mis compañeras y Marisol. La escritura en el diario de campo la realizaba de manera externa al restaurante. Cuando iba de regreso para mi casa, en el camino, anotaba algunas ideas principales de lo que había observado cada fin de semana y posteriormente al llegar a mi casa, en mi escritorio realizaba una descripción escrita y detallada de las situaciones, conversaciones -con la cocinera, sus ayudantes y su red de conocidas-, las interacciones que había tenido en el restaurante y las emociones que había sentido en cada día específico. El diario de campo me permitió organizar mis datos por cada día que ayudaba en el restaurante y posteriormente sistematizar las recurrencias que observaba en mis días como ayudante.

Así, ser ayudante de cocina me permitió conocer la práctica culinaria del Pacífico, por medio de mi propia experiencia y las interacciones que tuve en el restaurante, así mismo, logré conocer las percepciones de la cocinera y sus ayudantes respecto a su trabajo. Esto lo realicé mediante la recolección de datos accesibles en campo -como situaciones y conversaciones dentro de la observación participante- que me arrojaron pistas sobre el tema que elegí. Cuando cocinábamos en el restaurante de Marisol, emergían temas como las relaciones de pareja, la envidia entre vecinos del barrio los Naranjos II y los trabajos que cada una habíamos tenido; estas conversaciones volvían más ameno el ambiente en la cocina. Además, en medio del trabajo de campo iban emergiendo algunos temas que no estaban relacionados directamente con mi objeto de estudio, pero que me parecieron de relevancia registrar, uno de ellos era la relación de las ayudantes y la cocinera, y de la cocinera con su familia, más

adelante me di cuenta que esta información hace parte de comprender los factores que rodean la forma en la que una cocinera se establece en el oficio y sus condiciones sociales.

Debo destacar que al realizar mi observación participante tomé como referencia el diseño metodológico utilizado por Wacquant (2004), un sociólogo que se convirtió en aprendiz de boxeador para entender el mundo de los boxeadores dentro del contexto de un gueto negro en la Norteamérica posindustrial, en los suburbios de Woodlawn, Chicago, entre 1988 y 1992. El investigador como aprendiz intenta mirar “desde dentro” como un punto de observación para comprender las interacciones cotidianas del suburbio y exponiendo su aprendizaje –a la que le llamó sociología carnal-. Las reflexiones sobre el diseño metodológico del autor permitieron que reconociera la importancia del cuerpo del investigador como herramienta de conocimiento y del saber físico que revelan las reglas y los valores de un contexto específico. Este autor muestra la importancia de investigar por medio de la práctica, la inversión de tiempo y la interacción en situaciones reales.

En este sentido, aunque mi “inmersión” solo duro seis meses¹², me guie a partir de las reflexiones metodológicas de este autor pretendiendo ir más allá de lo superficial y siendo cuidadosa de conocer a la cocinera y sus ayudantes como seres humanos, mi intención fue tener un conocimiento situado y encarnado incluyendo el despertar de mis sentidos para construir una experiencia desde los sabores, olores, sonidos y texturas. Mi aprendizaje corporal siendo ayudante de cocina voluntaria me permitió no solo adquirir confianza y aceptación por parte del grupo de mujeres cocineras para poder acercarme al objeto de estudio sino una inmersión corporal en el ámbito de la culinaria del Pacífico –por medio del restaurante de Marisol- que enriqueció los datos recopilados y la mirada cercana que tuve de las condiciones sociales que tienen un grupo de mujeres migrantes del Pacífico al establecerse como cocineras.

Los datos etnográficos fueron para mi investigación los más relevantes y enriquecedores para abstraer información desde mi propia experiencia, sin embargo, estos datos los fui delimitando por medio de otras técnicas como las entrevistas -formales e informales- y conversaciones cotidianas que logré obtener a raíz de mi observación participante, con las ayudantes de cocina de Marisol mientras cocinábamos juntas. En total realicé dos entrevistas a profundidad a Marisol y a Yamile –una de sus ayudantes de cocina- y seis entrevistas informales a las ayudantes de Marisol. Los datos cualitativos de mi trabajo de campo fueron transcritos digitalmente, al igual que las notas registradas en mi diario de campo. Posteriormente, estos datos fueron registrados en la herramienta para el análisis de datos cualitativos Atlas ti versión 8.0. Esta herramienta permitió crear una serie de categorías

¹² La cantidad del tiempo y los días de inmersión, se vieron limitados por mis actividades externas al trabajo de campo, hecho que no me permitió la recolección continua y prolongada de datos en el restaurante.

emergentes relacionadas con los objetivos específicos de investigación, que posteriormente fueron insumos para los apartados compilados en cada capítulo.

Por otro lado, debo destacar que también realicé una indagación exploratoria que se apoyó en la aplicación de un formulario con la intención de captar características socioeconómicas. Las participantes fueron treinta mujeres cocineras del Pacífico que trabajan como pequeñas empresarias, asalariadas o a destajo. Entre ellas se encuentran Marisol y sus ayudantes, y una red de conocidas -22 mujeres- de Marisol que trabajan en el oficio de la culinaria del Pacífico. Los datos recolectados fueron en su mayoría utilizados para el capítulo I *Acá en Cali no nos quieren porque dicen que llegamos cuatro y salimos seis*”: Contextualización del objeto de investigación. Como mencioné anteriormente, las 22 mujeres cocineras del Pacífico que participaron en la indagación exploratoria hacen parte de una red de conocidas de Marisol con la que inició un contacto a través de diferentes instituciones, eventos y cursos sobre culinaria del Pacífico, de quienes hace referencia frecuentemente comparando su actividad de generación de ingresos y su reconocimiento como cocinera con el de ellas. Así, la selección de estas mujeres fue mediante la referencia de Marisol quien conocía sus ubicaciones –y de algunas el número de contacto-, esto constituyó de forma espontánea el criterio de selección de participantes por bola de nieve. A esta red de conocidas de Marisol las conocí previamente a realizar la aplicación del formulario exploratorio, pues en diferentes eventos a los que acompañaba a Marisol, ella me las presentaba.

Al iniciar la aplicación del formulario exploratorio me acerqué a ellas directamente sin contactarlas previamente a su número de contacto. Debo destacar que Marisol me acompañó a aplicar el instrumento a algunas de ellas y me apoyo a contactar anticipadamente a las más cercanas a ella –y de quienes Marisol si tenía el contacto telefónico- para comentarles sobre mi posible visita a sus lugares en los que estaban empleadas o en los realizaban actividades como pequeña empresaria, así mismo en eventos sobre culinaria del Pacífico. El acompañamiento de Marisol me dio legitimidad y permitió que ellas se sintieran más seguras para brindarme información sobre su experiencia. La aplicación del formulario de preguntas -86- exploratorias incluyeron temáticas sobre la inserción laboral, la migración, el conocimiento culinario, y las oportunidades y retos de trabajar en el oficio de la culinaria del Pacífico. Este formulario duraba aproximadamente 40 minutos en aplicarse y yo hacía las preguntas directamente de manera verbal. Este proceso de exploración se realizó entre diciembre del 2018 y febrero del 2019, enfocándome en un día específico –el día del Pacífico 2018-en el que muchas de ellas estuvieron reunidas. Las mujeres restantes las entrevisté en la galería la Alameda en Cali –en el transcurso del mes de enero y febrero-. Los datos resultantes fueron recopilados en una base de datos de Excel y posteriormente analizados mediante el software SPSS versión 25.

También realicé un proceso de revisión de algunas noticias de prensa y datos secundarios –entrevistas compartidas- para hacer comparaciones entre el reconocimiento y la experiencia de trabajo de Marisol como cocinera del Pacífico pequeña empresaria y dos mujeres que

hacen parte de su red de conocidas cocineras del Pacífico, Maura y Raquel. La importancia de utilizar datos de la red de Marisol emergió en campo, al identificar que ella se comparaba constantemente con algunas cocineras del Pacífico que obtenían más o menos beneficios del reconocimiento de su nombre en Cali. Con esto pretendí describir algunas de las condiciones sociales que deben tener las cocineras –más allá de su experticia en los conocimientos prácticos sobre la culinaria- para alcanzar reconocimiento.

Es importante que destaque que para lograr la inmersión etnográfica y el acercamiento a mi objeto de estudio fue fundamental el apoyo financiero que me brindó el Fondo Fundación WWB para la investigación. Este apoyo financiero fue una beca para la realización del trabajo de campo de estudiantes de maestrías y doctorados en el marco de la convocatoria “Contextos para el emprendimiento de las mujeres en ámbitos rurales” y que obtuve al ser estudiante de la Maestría en Sociología de la Universidad del Valle. Con esta beca logré desplazarme al restaurante de Marisol, a Buenaventura y a los eventos culturales gastronómicos, además de tener rubros para mi manutención durante los meses en los que realicé mi trabajo de campo.

Preguntas emergentes del estado del arte y de mi acercamiento inicial al campo

Además, la revisión de los estudios previos, el acercamiento que tuve con algunas mujeres cocineras del Pacífico y la orientación por parte de una de mis profesoras de la maestría en sociología permitió que comprendiera la necesidad de hacer un balance de lo que evidencié con los estudios previos y mis primeros acercamientos al campo, respecto a la relación entre el género y el oficio de la culinaria.

Encontré que los estudios revisados son principalmente realizados por mujeres investigadoras-académicas. Algunas de las constantes que encontré en la justificación de su interés de estudio es que las investigadoras cuestionan el rol que han tenido las mujeres respecto a las actividades culinarias. Este cuestionamiento hace referencia a que las investigadoras muestran, que son las mujeres en diferentes contextos quienes aún siguen realizando para su hogar –cocina doméstica- actividades que están relacionadas con la preparación de los alimentos, un trabajo¹³ en el que el rol que ocupa la mujer está determinado por una construcción sociocultural que condiciona y organiza la división del trabajo por el género.

Estas construcciones sociales sobre los roles de género forman parte para cada cultura de las normas, creencias y valores que pueden llegar a afectar a un género más que a otro. En este sentido, la mayoría de los estudios de las investigadoras abordaron a mujeres quienes eran las encargadas de la alimentación de otros integrantes de sus familias, pues sobre el trabajo

¹³ Para esta investigación entendí la noción de trabajo como todo acto creativo que preste un servicio e implique la ocupación del tiempo de una persona (por ejemplo, el trabajo doméstico y el trabajo voluntario). Para esto me base en las aclaraciones que se hacen en el estudio “*La mujer trabajadora en el siglo XIX*” de Scott (1993).

de cocinar para el otro en el ámbito doméstico también se sigue manteniendo el imaginario social de que son las mujeres quienes tienen mayor destreza para cocinar, impidiendo incluso en algunas culturas la entrada de los hombres a la cocina –ámbito doméstico-. Sin embargo, los hombres si son acogidos y reconocidos como mejores cocineros en comparación con las mujeres, cuando estos adquieren el título de Chefs. En la *Grande Cocina* son los chefs quienes ocupan en su mayoría estos cargos, esto también evidencia el constructo social anteriormente mencionado sobre los roles de género en los que pueden llegar a haber mayores privilegios para el género masculino en determinados ámbitos como el laboral.

Al respecto me parece importante mencionar dos estudios más, el de Domínguez (2018) y Garazi (2019), los cuales demuestran que la inclusión de la mujer en la cocina profesional puede llegar a convertirse en una disrupción para el ámbito laboral de la gastronomía. Las autoras mencionan que hay una infravaloración de la mujer en este ámbito profesional de la culinaria y que este ámbito puede llegar ser un ambiente despectivo con predominancia masculina en el que se excluye a las mujeres. En este sentido, aparecen tensiones cuando un trabajo asociado tradicionalmente a la esfera doméstica se convierte en público y productivo. Cuando el trabajo de cocinar se traslada a la esfera pública –sobre todo en ambientes industriales: restaurantes que atienden de gran cantidad de comensales y hoteles prestigiosos- adquiere nuevas dimensiones que han sido masculinizadas ocasionando el mismo patrón de obstáculos con los que una mujer se debe enfrentar en cualquier ámbito profesional dominado por los hombres.

Lo anterior es algo que fui evidenciando propiamente en el trabajo de campo que realicé para esta investigación. Encontré que el ámbito de la culinaria del Pacífico en Cali -en el que se encuentran Marisol y sus ayudantes- tiende a ser feminizado, siendo un mayor número de mujeres quienes cocinan en festivales y restaurantes. Este es un ámbito que se ha establecido desde mi perspectiva bajo el estereotipo e imaginario de que “*la mujer negra del Pacífico es la mejor cocinera*”. Sin embargo, no puedo invisibilizar que también hay hombres negros cocineros, con la diferencia de que ellos participan en festivales o trabajan como pequeña empresaria. Lo anterior, se puede ratificar con la consultoría realizada por Urrea, Botero y Hernández (2018) quienes encontraron que en Festival Petronio Álvarez, de 174 participantes en la modalidad de cocina hubo una participación de 155 mujeres y 19 hombres como empresarios. Por otro lado, debo destacar que en mi observación participante –a pesar de haber visto hombres cocineros principales o meseros en eventos y restaurantes- nunca vi un hombre como ayudante de cocina asalariado, ni en el restaurante de Marisol, ni en el restaurante de la red de cocineras conocidas de Marisol, ni en los festivales, ni los restaurantes a los que asistí como comensal.

Ahora bien, al explorar de manera participativa como comensal en un restaurante reconocido y ubicado en el barrio Cañas Gordas, un barrio de estrato alto de la ciudad –y con dos sedes más en la Autopista Sur y en Menga-, me di cuenta de algunos detalles observando una de sus cartas –menús- en las que había una fotografía de sus cocineras y cocineros. La primera

fue que la mayoría de las cocineras eran negras y las caracterizaban como expertas en comida típica y en pescados y mariscos. También observé que la carta mostraba que en el equipo del Barrio Cañas Gordas de tres cocineros había solo una mujer. En las otras dos sedes de los tres cocineros dos eran mujeres. A nivel general en la fotografía observé que los cocineros hombres aparecían en el centro (Figura 5) en dos de las tres fotos. Aunque no tenga datos más específicos de los cargos que ocupan estos cocineros en este restaurante –evidencia-, esto lo podría relacionar con la discusión anteriormente planteada respecto a la feminización de la cocina del Pacífico, pero también a la masculinización del ámbito externo –público- de la culinaria y la posible relevancia que tienen los hombres en este espacio.



Figura 5. Cocineros restaurante la Boquería Cali. Elaboración propia

También es posible mencionar que las autoras de los estudios revisados, para el estado del arte proponen –aunque no de manera explícita- que la práctica culinaria hace parte de los trabajos de cuidado del otro. Trabajos que no han sido privilegiados –ni visto con la importancia que ameritan-, pues no es bien reconocido el trabajo de cocinar, aun cuando este requiera de tiempo, dedicación y creatividad. En este sentido, las investigadoras citadas –como mujeres y académicas- reflexionan en sus estudios respecto a que la acción de cocinar va más allá de una obligación, pues al cocinar están involucrados los alimentos y las emociones como medio de interacción entre los individuos, además de que se pueden observar constructos sociales sobre este oficio que para muchas mujeres se convierte en una actividad laboral en la que aparecen desigualdades de género a nivel familiar y laboral.

En los estudios revisados, las investigadoras encontraron una constante yuxtaposición entre la preparación y el consumo de alimentos. Además, encontraron la relación con los roles de género, la designación de las personas encargadas de este trabajo en la esfera doméstica y las oportunidades laborales de conseguir un empleo o actividad de generación de ingresos. Como balance de los estudios revisados –en su mayoría realizados por investigadoras mujeres-, se

puede observar que las autoras plantean que los roles de género que se asignan en las familias a las mujeres como las encargadas de alimentar a los otros, se han extendido en el ámbito laboral. Si bien ni las investigadoras ni en el presente trabajo estoy desconociendo que los hombres se vinculan a la cocina tradicional, considero que siguen siendo las mujeres quienes se encargan del trabajo de cuidado –incluido cocinar- en sus hogares.

Lo anterior me permite reconocer para este trabajo de investigación, que el ámbito laboral de la culinaria del Pacífico ha generado la aparición de un nicho laboral, en el que son las mujeres cocineras quienes tienen mayor participación. En este nicho, la mayoría de las mujeres están en condición de empleadas asalariadas o con pagos a destajo. Sin embargo, no tengo evidencia empírica sobre si las mujeres siguen siendo mayoría al dedicarse a esta actividad culinaria como cuenta propia o empresarias.

Para este estudio abordé el caso de una mujer cocinera del Pacífico que trabaja como pequeña empresaria y sus ayudantes encontrando que son mejores las condiciones económicas de la primera en comparación con las segundas. Así mismo, observé que tener un negocio rentable en el ámbito de la culinaria del Pacífico podría requerir que una mujer no solo tenga conocimientos prácticos sobre culinaria sino también reconocimiento, prestigio, recursos económicos y relaciones sociales importantes.

Capítulo I. *Acá en Cali no nos quieren porque dicen que llegamos cuatro y salimos seis*: Contextualización del objeto de investigación

Una dificultad al llegar (...) a mí me parece que es el racismo que hay en Cali. Yo me acuerdo una vez que iba por el centro y una señora hizo el comentario que desde que habían llegado los negros a Cali, la ciudad se había vuelto más sucia (Marisol).

Antes de iniciar con el análisis de los hallazgos encontrados de la presente investigación, considero necesario hacer una descripción socioeconómica la población migrante del Pacífico asentada en Cali de la que hacen parte Marisol y sus ayudantes. En este capítulo se van a exponer algunos textos clásicos y actuales que caracterizan a la población migrante. Para este capítulo escogí describir para la población migrante del Pacífico factores como la migración, el lugar de asentamiento, el estrato social, el nivel educativo e la inserción laboral. Así mismo, voy a presentar datos recopilados en entrevistas realizadas a Marisol y sus ayudantes y también datos recopilados de un formulario de preguntas exploratorio aplicado a Marisol y sus ayudantes -8 mujeres- y a la red de conocidas de Marisol -22 mujeres- que trabajan en el oficio de la culinaria del Pacífico en Cali. Con los datos encontrados en la red de contactos de Marisol no pretendí hacer inferencias sino ilustrar algunas tendencias respecto a las características socioeconómicas que pueden analizarse en paralelo con el caso Marisol y sus ayudantes.

Considero necesario empezar a definir algunas de las características históricas sobre el lugar de procedencia de las participantes: la región Pacífico. Para esto retomé la mirada de Arboleda (1998), quien describe el Pacífico en el siglo XX como una franja con diversidad y recursos ambientales que hubiera podido tener un gran potencial de desarrollo de líneas productivas, sin embargo, menciona que ha sido un territorio con un historial de altos índices de marginalidad (salud, educación, empleabilidad) a los que se le suman las dificultades de desarrollo en las estructuras de producción y periodos de explotación de recursos naturales por parte de empresas nacionales y extranjeras que no siempre han beneficiado a la población nativa. Esto a su vez, ha generado problemáticas medioambientales y dificultades como la violencia armada y la pobreza en esta región.

Arboleda (1998) también menciona que algunas de estas problemáticas de la región del Pacífico en el siglo XX estuvieron relacionadas con la escasa intervención por parte del estado. Otros autores como Oslender (2010) también resaltan la diversidad ambiental que seguía habiendo en el Pacífico colombiano a finales del siglo XX y principios del siglo XXI pero que se vio afectada por los planes de megaproyectos en la región, el narcotráfico e intereses económicos que buscaban apropiarse del espacio, esto ocasionó que las comunidades fueran cooptadas, amenazadas o desplazadas por grupos estatales y extra estatales.

Los anteriores fueron algunos de los factores que ocasionaron dificultades respecto al acceso a la educación, la salud y el empleo de la comunidad que vivía en esta región. Estas dificultades tuvieron influencia para que gran parte de la población de este territorio decidiera desplazarse hacia zonas que representarían mejores oportunidades como Bogotá, Medellín y Cali. Por ejemplo, Meertens, Viveros y Arango (2008) mencionan el desplazamiento de la población negra a Bogotá principalmente por la búsqueda de mejores oportunidades laborales y en menor proporción buscando continuidad de sus estudios. En cuanto a Cali, esta fue una

ciudad que en los años cincuenta apareció como epicentro receptor de los flujos migratorios de Colombia entre los cuales se encontraron en mayor medida la población negra procedente del Pacífico nariñense.

Posso (2008) y Arboleda (2013) resaltan que para los 70, Cali seguía aumentando su foco de atracción para los migrantes como resultado de la entrada de la clase empresarial en la economía agro-industrial a través del posicionamiento de la caña de azúcar. En este sentido como epicentro de atracción, Cali recepcionó a grupos de migrantes que venían en búsqueda de materializar un sueño urbano y la búsqueda de vivienda propia.

Especialmente Posso destaca que la ciudad de Cali fue atractiva para la población migrante del Pacífico, pues se evidencia que gran parte de población caleña es afrocolombiana de la cual el 60% proviene del litoral Pacífico. Esto se corrobora con los datos del Censo del 2005 que muestran que la cuarta parte de los migrantes a Cali son afrodescendientes (25,4% en los migrantes recientes y 26,1% en los de toda la vida) lo que refleja que en los últimos años es probable que siga habiendo alta procedencia de la región Pacífico colombiana (Silva y Gonzáles, 2009). Así mismo, Urrea, Botero y Hernández (2018) hacen énfasis en que Cali es el epicentro urbano cosmopolita más importante de la gente negra en Colombia con la presencia de población migrante de todos los municipios del Pacífico, del norte del Cauca, todo el Valle –diferente a Cali-, el Urabá antioqueño, la costa caribe y de San Andrés y Providencia.

Para mi trabajo de investigación, estos datos planteados anteriormente por varios autores son de relevancia porque me permitieron tener un panorama general de las tendencias respecto a los motivos de expulsión de la población del Pacífico y entender a Cali como un polo de atracción al ser una de las ciudades con mayor desarrollo agroindustrial del país. Así, me parece importante exponer algunos resultados de la indagación exploratoria que realicé a Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas que trabajan en la culinaria del Pacífico, quienes son parte de la población del Pacífico migrante a Cali.

Logré observar que ellas en su mayoría migraron desde el departamento del Cauca (12), seguidas del departamento de Nariño (8); en tercer lugar, se encuentran mujeres migrantes del Valle del Cauca (7) y por último hay una menor cantidad de mujeres migrantes que nacieron en Chocó (3). A nivel municipal y de corregimientos las participantes en su mayoría provienen de Timbiquí y Buenaventura. Mientras que las mujeres que provienen de Istmina, Nóvita, Olaya Herrera y Cali (nacida en Cali, de padres y criada en el Pacífico) son las que menor frecuencia presentan con un solo caso para cada lugar (Ver tabla 1 y 2).

		Frecuencia
Válido	Cauca	12
	Chocó	3
	Nariño	8
	Valle del Cauca	7
	Total	30

Tabla 1. Departamento de procedencia de las participantes. Fuente: Elaboración propia con datos de encuesta Prácticas culinarias en mujeres del Pacífico en Cali

		Frecuencia
Válido	Buenaventura	6
	Cali	1
	Charco	3
	Guapi	3
	Istmina	1
	López de Micay	2
	Nóvita	1
	Olaya Herrera	1
	Timbiquí	7
	Tumaco	4
	Total	29
	Perdidos	1
Total		30

Tabla 2. Municipio de procedencia de las participantes Fuente: Elaboración propia con datos de encuesta Prácticas culinarias en mujeres del Pacífico en Cali.

La menor frecuencia migratoria desde el Chocó que se dio entre Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas cocineras del Pacífico en Cali, podría relacionarse con que este es un departamento que tiene mayor cercanía a la zona urbana de Antioquia más que con Cali. En el caso de dos ayudantes de Marisol provenientes de Chocó evidencié que en particular eran quienes no tenían una red de apoyo familiar o de paisanos en Cali, a diferencia de las otras ayudantes que por ejemplo provienen de Buenaventura, Calima –zona rural de Buenaventura. Angélica es una de las participantes que tiene menor tiempo de migración a Cali y manifestó tener poco respaldo por parte de sus familiares al asentarse en la ciudad:

“Mi mamá tenía una tierra y a nosotros nos quemaron todo (...) primero me mandaron para Quibdó donde una señora que me cuidaba y yo le hacía los oficios (...) Luego quise irme para una ciudad más grande como Bogotá o Cali, quería como cambiar (...) Yo llegué aquí a Cali donde mi tía (...) yo empecé a trabajar interna en la casa de una señora por allá por el Oeste (...) pero esa vieja luego no me quería dar mis días libres (...) mi tía por ese tiempo me echó de la casa, y me dejó las cosas afuera de mi casa (...) me tocó irme sola para una pieza” (Angélica).

Por su parte, Cecilia manifestaba constantemente su inconformidad de vivir en Cali por la falta de oportunidades laborales y la ausencia de apoyo que tenía en la ciudad. Pasado un año, Cecilia retornó a Chocó:

“Mi mamá me dice que soy una boba por haberme venido (...) a pasar necesidad (...), acá estoy donde unos familiares, pero acá me enflaqué y si mi familia en Chocó me ve así, se enojan (...) yo en realidad vine persiguiendo a un hombre, pero ya no es nada mío (...) en diciembre me pienso devolver” (Cecilia).

El relato de Angélica da cuenta de la violencia armada que también se ha presentado en la región del Pacífico, y la necesidad que aparece en algunas personas de migrar de manera forzada a ciudades como Cali, alejándose de la violencia y en búsqueda de mejores oportunidades para su calidad de vida. Respecto a Marisol y otras ayudantes encontré que habían llegado a Cali no solo huyendo del conflicto armado sino buscando mejores oportunidades económicas. Al respecto Marisol, María y Yesenia mencionan lo siguiente:

“Yo llegué de Buenaventura y vine buscando mejores oportunidades y una mejor vida desde lo económico. Primero llegó mi esposo acá. Otra cosa (llanto) en parte por la que me vine de allá es porque mis padres murieron y yo allá estaba sola. Yo soy la única de mis hermanos que está viva (...) Yo creo que en Cali todo es más caro, es que usted allá no se tiene que preocupar por el arriendo, allá usted consigue lugares muy baratos, en cambio el arriendo acá es muy caro (...) yo no he podido cumplir lo de tener mi casa propia” (María).

“Yo no soy del Pacífico, pero mis papás si son de allá, los dos son del Chocó, y yo nací en Pereira. Mis papás migraron del Chocó por la guerra porque había llegado la guerrilla allá. Pero yo estuve viviendo en un tiempo en Chocó y si vi mucha pobreza, y luego si llegué acá (...) aunque aquí por el barrio también hay mucha violencia, usted no puede salir a la calle porque lo roban hasta en la propia casa lo roban” (Yesenia).

“Yo vengo acá a Cali porque quedé en embarazo de mi hija Lina, yo llego a los 16 años, y dejé mi hija en Timbiquí con la abuela y le prometí a mi tío que yo no volvía a Timbiquí si no era con mi cartón de bachiller y así con ayuda de Dios lo logré (...) Yo no quisiera volver, Timbiquí antes era muy tranquilo, uno podía andar por donde uno quería, ahora por la corrupción es que se ha vuelto así, matan y es porque la gente denuncia cosas corruptas y los quieren callar; en el funeral de mi mamá mataron a un primo mío” (Marisol).

Si bien algunas mujeres que migraron del Pacífico a Cali manifiestan que en Cali hay situaciones que no las hacen sentir conformes, considero que para algunas de ellas vivir en Cali ha implicado el acceso a un lugar más seguro que en el Pacífico –aunque en Cali se presentan también altos niveles de inseguridad- y no consideran como una opción el retorno a los territorios en los que nacieron o crecieron.

Por otro lado, encontré que en el Censo del 2005 la población negra estaba asentada en diferentes lugares de la ciudad de Cali. El 44% de la población estaba asentada en la zona de oriente, el 28,6% vivían en el centro oriente de la ciudad, el 19,1% estaban ubicados en el centro norte de Cali, el 12,9% de los afrodescendientes en Cali estaban ubicados en el corredor norte-sur y el 19,9% estaba ubicado en zona rural. Por su parte, en la Encuesta de Empleo y Calidad de Vida del 2012 se sigue corroborando que hay una concentración de gente negra en el oriente de la ciudad (CIDSE-UNIVALLE, 2014).

El caso de la población negra migrante que en su mayoría son del Pacífico, presentan una desventaja histórica que se refleja en su capital económico y social y en los lugares de residencia en Cali. Los migrantes de la región Pacífico se concentraron en los barrios del oriente de Cali (Distrito de Aguablanca) con una distribución homogénea en su interior.

En la indagación exploratoria que realicé a Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas cocineras del Pacífico en Cali encontré que la mayoría de ellas viven en el Distrito de Agua Blanca en los barrios El Vergel, Los Naranjos y Ciudad Córdoba (Ver Tabla 3).

		Frecuencia
Válido	Alirio Mora	1
	Benjamín Herrera	1
	Chiminangos	1
	Ciudad Córdoba	3
	Cristóbal Colón	1
	Decepaz	2
	El Cortijo	1
	El Vergel	3
	Las Ceibas	2
	Llano verde	1
	Los Naranjos	4
	Manuela Beltrán	2
	Mojica	1
	Villa Colombia	1
	Nueva Floresta	1
	Rodeo	1
	San Carlos	1
	Valle Grande	2
	Total	29
Perdidos		1
Total		30

Tabla 3. Barrio de asentamiento en Cali en el que viven participantes. Fuente: Elaboración propia con datos de encuesta Prácticas culinarias en mujeres del Pacífico en Cali.

Me parece importante plantear que estas recurrencias del asentamiento de estas mujeres en barrios ubicados al oriente de Cali evidencian una concentración en lugares con mayores índices de pobreza y violencia en la ciudad de Cali. Esta información es de relevancia, pues podría revelar un proceso de concentración residencial que está relacionado con una jerarquía racial (tono de piel). La concentración de la población migrante del Pacífico en un sector de la ciudad ya había sido planteada por Wade (1997) quien menciona que esto puede limitar su capital social y la oportunidad de acceder a redes que abran un campo laboral. Para Wade esto tiene un efecto impune sin violar abiertamente las leyes laborales.

Respecto al planteamiento anterior, Yamile –ayudante de Marisol- quien reside en el Distrito de Agua Blanca, en su relato menciona las dificultades que siente como mujer migrante del Pacífico en Cali asentada en un barrio con problemáticas sociales:

“En este barrio hay mucho negro del Pacífico (...) hay gente buena, pero hay gente envidiosa (...) poner negocio aquí es duro, por la envidia, la gente no puede ver que usted progresa (...) hay temporadas que se pone peligroso, hay muchas oficinas [de sicarios], aquí en toda esta cuadra del negocio de Marisol hay bastantes (...) Yo por eso, no me gusta que salgan mis hijas a la calle y ¡la grande me pelea!, aquí es muy fácil que un niño se dañe; los papás de la sobrina de mi esposo la dejaban salir a cada rato, y esa niña empezó a tener malas juntas, se la pasaba hasta tarde de la noche y con solo 13 años la mataron (...) a mi hijo yo lo mandé a Buenaventura para que una hermana mía que tiene el modo lo cuidara, los hijos de ella ya están en la universidad” (Yamile).

Wade (1997) también plantea que la desigualdad en las condiciones de vida de la población afrodescendiente en Cali se presenta en mayor medida para las personas con menos niveles educativos, quienes se les dificulta más la inserción laboral en empleos con una adecuada remuneración que cuente con prestaciones sociales. Según el autor, la desventaja aparece desde el lugar de origen, pues mucha de esta población proviene de una región con escasas infraestructuras educativas y escaso apoyo del Estado al sector educativo. Esto no solo ocurre con la migración a Cali, Martínez (2014) encontró en su investigación sobre afrocolombianos jóvenes en Pereira, que estos presentan condiciones de desigualdad social, pues tienen menores oportunidades para acceder a los servicios de salud y educación lo que dificulta para ellos las posibilidades de movilidad y de inserción laboral.

En los relatos de Yamile, también evidenció su percepción respecto a migrar a Cali para trabajar y ayudarle a su madre, lo que ocasionó que no lograra terminar sus estudios:

“Yo no pensé bien (...) vine a Cali a trabajar para ayudarle a mi mamá, para que estuviéramos mejor (...) pero el trabajo aquí también es duro (...) si yo hubiera terminado mis estudios estaría como mi hermana la de Buenaventura que trabaja con el Bienestar Familiar y le va bien, hasta tiene un negocio” (Yamile).

Creo relevante mencionar la inserción laboral de estas mujeres en el servicio doméstico como una de las pocas opciones que se les presentaron para trabajar en Cali. Como lo han planteado algunos autores, hay algunas tendencias respecto a la relación entre el género, la raza-etnia y este tipo de trabajos. Bonilla y Rodríguez (2013) encontraron en su investigación que los empleos predominantes para las mujeres negras –para su estudio de mujeres asentadas en Barranquilla y Cartagena- eran el servicio doméstico, el cuidado de niños y adultos mayores, mientras que los hombres ocuparon cargos relacionados con la vigilancia y la albañilería. Por otro lado, Posso (2008) menciona -en su estudio que las mujeres migrantes del Pacífico en Cali que se insertan en el servicio doméstico- que las mujeres se ven enfrentadas a situaciones en las que se encuentran en desventajas por la invalidación que sus empleadores hacían de sus costumbres y por las relaciones de poder que manejan sus empleadores hacia ellas presionándolas a que terminaran aceptando situaciones de desigualdad y discriminación.

Ahora bien, en los resultados derivados de la indagación exploratoria sobre características socioeconómicas encontré que de Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas cocineras del Pacífico (Ver tabla 4), 15 de ellas –incluyendo Marisol- habían trabajado en el servicio doméstico alguna vez. Encontré que Marisol y sus ayudantes pasaron de ser empleadas en el servicio doméstico a ser cocineras del Pacífico ayudantes y pequeña empresaria –en el caso de Marisol-. En este caso pude observar que hay diferencias sustanciales en oficio de la culinaria cuando una mujer se establece como pequeña empresaria en comparación con una mujer que se establece como ayudante con pagos a destajo, específicamente en el restaurante *las delicias de Marisol*.

A pesar que las ayudantes de Marisol actualmente trabajan como ayudantes de cocina, aún siguen laborando en el servicio doméstico esporádicamente como una forma de complementar el pago que reciben como ayudantes. Ellas tienen condiciones laborales que constituyen largas jornadas de trabajo con un pago mínimo Al respecto Yamile expresaba “*pero el trabajo aquí también es duro*” haciendo una comparación entre el empleo como ayudante de cocina con el empleo del servicio doméstico. En las ayudantes hay mayor precariedad, salario mal pago y sobreesfuerzo físico, muy similar a las condiciones laborales que tenían trabajando en el servicio doméstico.

		Frecuencia
Válido	NO	15
	SI	15
	Total	30

Tabla 4. Inserción laboral de las participantes en el trabajo de servicio doméstico.
Fuente: Elaboración propia con datos de encuesta Prácticas culinarias en mujeres del Pacífico en Cali.

No puedo invisibilizar que sigue habiendo situaciones de desigualdad social, discriminación e insatisfacción a las que están expuestas estas mujeres –sobre todo las ayudantes de Marisol-, sin embargo, he identificado que las ayudantes de Marisol al llegar a Cali también han logrado como ayudantes de cocina tener mayor independencia económica y tener un empleo que es más valorado por los clientes. Las ayudantes manifiestan no querer retornar a vivir en el Pacífico.

En el caso de Marisol, ella realiza una actividad de generación de ingresos con la cual tiene mayores recursos económicos, mayor libertad para manejar su tiempo, mejor calidad de vida y la oportunidad de acceder a servicios de salud y educación, recursos a los que no pueden acceder tan fácilmente las ayudantes. En este sentido, se han generado mayores oportunidades para Marisol al llegar a Cali, entre algunas razones, por sus redes de apoyo social-familiar y la culminación de sus estudios secundarios en Cali.

Marisol es uno de los casos que evidenció que al llegar a Cali han logrado mejorar su calidad de vida, incluso viviendo en un barrio al Oriente de la ciudad. Marisol quien es una cocinera pequeña empresaria de un restaurante del Pacífico en el barrio los Naranjos II, no se ha mudado de este barrio porque tiene un grupo de clientes que viven en este sector –o sectores aledaños- y que le permite generar ingresos económicos. En los últimos meses Marisol ha pensado en cambiarse de residencia, pero mantener su negocio en el barrio los Naranjos II. Además, ha logrado acceder a la educación técnica y tecnológica. Más adelante desarrollaré algunas de las razones que han influido en el acceso de ella a estos recursos.

Al respecto podría mencionar lo que Laudicina (2016) plantea sobre la importancia de reconocer las dificultades en el proceso de migración y asentamiento de las mujeres del Pacífico a Cali específicamente aquellas que se insertaron en el servicio doméstico pues tuvieron que vincularse a relaciones que invalidaban sus costumbres pero también de no dar por sentado que toda la población femenina negra migrante a una ciudad como Cali sufrieron situaciones despectivas al llegar a la ciudad, como por ejemplo verse obligadas a adquirir otras conductas diferentes a las de ellas –como modos de caminar, de vestirse y de hablar- en búsqueda de ganar aceptación social. Así mismo, Urrea, Botero y Hernández (2018) han encontrado que los hogares de mujeres negras al oriente de la ciudad que participan en el Petronio Álvarez en la muestra de cocina tradicional han generado un capital semilla para el montaje de pequeños restaurantes, lo que ha mejorado sus condiciones de vida cada año.

En este capítulo describí algunos aspectos socioeconómicos de la población del Pacífico en Cali. Esto me ha permitido tener un panorama general de la población que hacen parte Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas cocineras del Pacífico en Cali. En este apartado encontré que hay tendencias respecto a las desigualdades que tiene la población migrante del Pacífico a Cali. Evidenció que, si bien en Cali hay oportunidades para algunas personas migrantes del Pacífico como la educación y sistemas de salud de mejor calidad que en su lugar de origen, a algunas personas se les podría dificultar más el acceso a estos servicios básicos.

Las desigualdades se podrían acrecentar cuando las migrantes son mujeres del Pacífico, pues su condición de género las expone a mayores estereotipos y las ofertas de empleo se limitan a empleos –que implican el cuidado de los otros- mal remunerados y valorados. Sin embargo, se ha evidenciado en el caso de Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas cocineras del Pacífico que hay condiciones sociales que provocaran en mayor o menor medida desigualdad social, dependiendo de factores como el tipo de empleo o actividad de generación de ingresos –diferencia entre cocinera pequeña empresaria y ayudantes de cocina que reciben pagos a destajo-, el lugar de asentamiento en Cali, las redes de apoyo que tenga una cocinera y su nivel educativo.

Un ejemplo de la heterogeneidad en las condiciones socioeconómicas de los migrantes del Pacífico a Cali ya había sido ilustrado anteriormente por Quintín, Ramírez y Urrea (2000). Quienes dan el ejemplo de la población migrante de Guapi a Cali, evidenciando que los

migrantes que llegaban a Cali con alta escolaridad se han logrado integrar a nivel social y residencial en barrios de clases medias y altas, e insertarse en mejores empleos. Aunque esto no necesariamente asegura que esta población no presente dificultades o desigualdades en el contexto social, laboral y educativo.

Mediante el caso de Marisol –aunque ella es migrante de Timbiquí– se ha identificado que la actividad de generación de ingresos que realiza como cocinera pequeña empresaria, le ha permitido adquirir mayor reconocimiento social. Este reconocimiento social se ha generado por diversos factores, entre los cuales se encuentra la construcción del imaginario hacia las cocineras como “sabedoras y portadoras de un saber ancestral”. En este sentido, para las cocineras del Pacífico en Cali podrían también presentarse condiciones heterogéneas que dependerán de su tipo de actividad –asalariada o de generación de ingresos–, la ubicación y tipo de restaurante, su capital social (redes de relaciones sociales y reconocimiento), su capital económico y su capital cultural (estudios previos realizados de la culinaria u otra rama del conocimiento).

Habrán algunas cocineras como Marisol que no solo trabajarán en su negocio propio sino también en eventos gastronómicos y culturales, sin embargo, unas serán convocadas con mayor frecuencia que otras. Un ejemplo de esto es el reconocimiento que se le da en los eventos a un grupo selecto de cocineras quienes son empresarias reconocidas en Cali. Una publicación de una página web describe lo siguiente:

“La Dra. Dilian Francisca Toro Torres, Gobernadora del Valle del Cauca, por medio de la Secretaría de Cultura departamental, liderada por la Dra. Consuelo Bravo Pérez, realiza el Encuentro Internacional de Cocina Tradicional entre Colombia y Perú con el fin de visibilizar, reconocer, exaltar y salvaguardar la cocina tradicional en nuestro departamento y fortalecer las prácticas o experiencias gastronómicas de nuestras portadoras del saber y del sabor (...) Este evento gastronómico se lleva a cabo en Perú del 5 al 9 de junio del presente año y del 19 al 21 de septiembre en el Encuentro Cantores de Río, en Buenaventura (...) A Perú viajan las cocineras de nuestra región: Lucia Solís, Nayibe Angulo, Celemina Angulo, Gladys García y Basilia Murillo, a realizar un encuentro de conocimiento, intercambio experiencias, recetas, insumos, adecuación de ingredientes, etc. (Gobernación del Valle del Cauca (27 de mayo de 2019) Se alista el Encuentro Internacional de Cocina Tradicional entre Colombia y Perú. Cali, Colombia: Página web de la gobernación del Valle del Cauca. Recuperado de <https://www.valledelcauca.gov.co/cultura/publicaciones/63223/se-alista-el-encuentro-internacional-de-cocina-tradicional-entre-colombia-y-peru/>).

Identificar para este capítulo una posible heterogeneidad respecto a las desigualdades sociales que han vivido Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas cocineras, fue uno de mis primeros acercamientos para comprender las condiciones sociales de este grupo de mujeres. En los próximos capítulos voy a explorar de forma específica los conocimientos prácticos sobre culinaria, el reconocimiento social y los obstáculos y oportunidades del oficio, en el caso de Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas trabajando en el oficio de la culinaria.

Capítulo II. El manual de la cocinera del Pacífico y de sus ayudantes

“Los sentidos median en la relación entre la idea y el objeto, la mente y el cuerpo, el yo y la sociedad, la cultura y el medio ambiente (Howes, 2014)

En este capítulo pretendí describir la formación de los conocimientos prácticos sobre culinaria de Marisol y sus ayudantes. Pues consideré necesario entender la praxis culinaria en los casos estudiados, para posteriormente comprender este oficio como empleo o actividad de generación de ingresos para estas mujeres. En esta descripción abarco la relación que tienen los conocimientos prácticos con el involucramiento del cuerpo, los aprendizajes primarios, el conocimiento tácito y la transmisión del conocimiento culinario.

Empecé mi trabajo de campo haciendo observación participante en el negocio de Marisol, en agosto el 2018. A Marisol, la conocí, por medio de unos profesores de una Universidad de Cali quienes habían realizado anteriormente investigaciones con mujeres migrantes del Pacífico en Cali en las que ella había participado. A su casa llegué pocos días antes de que empezara el Festival Petronio Álvarez. Le comenté mi interés de conocer sobre la práctica culinaria del Pacífico participando y ayudando en su cocina; ella me comentó que le parecía bien que observara la experiencia dentro de la cocina.

Al trabajar como ayudante de cocina voluntaria pude evidenciar, mediante la experiencia de mis compañeras y mi propia experiencia, la importancia del cuerpo y los sentidos para lograr las preparaciones. Marisol –cocinera principal- y sus ayudantes siempre acudían a los sentidos para realizar una preparación y no a una receta específica. La cocinera principal les decía a todas *“Acuerdesen de probar siempre, antes de sacar un pedido”* o cuando terminaba una preparación nos decía *“Prueben, para saber cómo quedó”*. Así, las ayudantes cogían una cuchara o recibían la cuchara que les pasaba la cocinera principal mencionado las características respecto al sabor de una comida: *“Le falta un poquito de sal”* o *“¡Jum! Angélica tiene la mano pesada”* haciendo referencia a que alguna de ellas había echado un ingrediente en cantidades excesivas a la preparación. A muchas de las ayudantes de cocina, incluida Marisol, no les gustaban algunos ingredientes de las preparaciones pero aun así en su trabajo debían probarlos – por ejemplo, a Marisol no le gustaban los mariscos, pero debía probarlos para saber si estos habían quedado *“Cauchudos”* o no, es decir con una textura dura o no-.

En Marisol y sus ayudantes hay unos sentidos que deben estar más alertas que otros dependiendo de la preparación. Por su parte, el olfato se usa sobre todo para identificar si algo se está quemando o está sobrecocido. Este sentido se desarrollado en la cocinera principal y sus ayudantes, ellas se han adaptado a olores fuertes en función de terminar una asignación culinaria. Algo sucedió un día, relacionado con la adaptación del olfato en el

restaurante, fue cuando Cecilia estaba cortando aproximadamente un kilo de cebolla larga con el que se haría el refrito del Pacífico. Ese día, mientras todas las ayudantes estábamos realizando alguna actividad -yo estaba cortando el cilantro que le echaríamos al sancocho-, yo fui la única a la que el olor de la cebolla le producía ardor en los ojos y a la que le produjo una reacción lagrimal. Las demás ayudantes se reían al observar lo sensible que aún era mi cuerpo ante el olor de la cebolla.

En alguna ocasión, cuando estábamos preparando almuerzo para la familia y ayudantes en la cocina de Marisol, María fue la encargada de hacer sopa de estómago de cerdo –mondongo-, ella me mostraba cómo era muy importante limpiar este alimento e identificar aspectos de este alimento mediante la vista, el tacto y el olfato:

“Mire, aquí tenemos la panza, esta hay que lavarla bien con vinagre y limón, y agua hervida para quitarle ese olor feo (...) pero ya con buen vinagre y limón le quitamos ese olor (...) Eso que le quité ahí es la grasa o el cebo que tiene la panza y se lo quité así (...) pues le fui levantando así con la mano y se nota porque se siente diferente, mire toque usted (...) (María).

El olfato también es necesario para otras cocineras. Victoria, una cocinera del Pacífico que hace parte de la red de cocineras conocidas de Marisol participó en un conversatorio de cocina del Pacífico en la feria del libro del 2018 y mencionaba cómo en el Chocó se preparaba una sopa denominada sancocho de tripa de cerdo ahumada con queso costeño:

“Se llama sancocho de tripa de cerdo ahumada con queso costeño. ¿Sí?, la tripa de cerdo es la tripa que queda cuando se hace la rellena. Cuando se hace la rellena, nosotros tenemos por costumbre, los negros del Pacífico, de lavar esas tripas con jabón, ¿si me entiende?, le echamos jabón, le echamos vinagre, le echamos agua hervida, eso queda oliendo a nada (...) Cuando ya esa tripa está bien lavada, porque nosotros lo olemos y ya no huele a nada” (Victoria).

En el restaurante de Marisol, el sentido de la vista es utilizado para saber las cantidades que se deben utilizar para sazonar un alimento y para saber si un alimento está bien cocido o no. Un día en que fui la única ayudante en el restaurante, sin saber que lo iba a ser –el resto de las ayudantes se habían ido a San Cipriano de paseo junto con la familia de Marisol-, pues solo se iba a preparar una comida encargada por unos clientes muy importantes –el director de un hospital en Cali-. Marisol debía realizar un plato para ocho personas: tres pescados encocados y dos langostas encocadas, ella me dijo: *“Hoy vas a aprender a cocinar”*. Yo observaba cómo Marisol iba a empezar realizando el arroz de coco; para lo que utilizó agua hervida, coco rallado y posteriormente coco licuado. Ella estaba haciendo leche de coco para darle sabor a coco al arroz. Marisol me decía que: *“El arroz verdadero del pacífico era blanco”*. Veía que el arroz se cocinaba de manera tradicional solo que en vez de agua se le echaba la leche de coco. Yo le preguntaba: *“¿Y cuánta leche sabes que tienes que echarle?”* respondiéndome: *“No, usted va viendo, si ve que está muy duro y que le falta más leche, le*

echa más leche” haciendo referencia a la importancia de la observación y la atención en la textura de los alimentos para saber qué se necesita o qué falta.

Ese mismo día, al arroz le echamos sal y un poco de azúcar, nuevamente sin medidas, sino que, a la vista de lo que nos pareció adecuado mientras íbamos probando. Yo le pregunté a Marisol que para qué le echaba azúcar y me explicaba que era para que se formara un “pegado” intencionalmente, porque a sus clientes les gustaba. En ese momento pensaba en la frase “cocinar a puro ojo”, que aplica para Marisol y sus ayudantes de cocina, pues en realidad muchas si cocinan desde el sentido de la vista, hacen interpretaciones de sus preparaciones, proporcionan una cantidad sin medirla y sacan conclusiones de sus platos viendo el color de un alimento u observando la textura.

La audición es utilizada para saber cuándo está fritándose demasiado un alimento o ya se cocinó lo suficiente en la pitadora. Y el gusto determina si los sabores primarios son los adecuados en algún alimento y para saber si hay un sabor general (integral) en un plato ya realizado -o que esté casi listo-. Para la misma ocasión en la que estábamos preparando el pedido del director de un hospital en Cali, llegó inesperadamente un cliente pidiendo un seviche de camarones. Marisol sabía que ese día no vendería más comida que la que estaba preparando para sus clientes especiales, sin embargo, accedió a preparar el pedido diciendo: “*Yo lo hago en un momentico*”. Cuando estábamos dentro de la cocina Marisol me pidió que ayudara a hacer el seviche diciéndome mientras se reía: “*Hoy va a aprender a hacer seviche para cuando se case*”.

Marisol me explicó cómo se cortaba la cebolla para el ceviche, primero haciéndolo ella dejando que yo observara para que posteriormente yo lo replicara y me decía: “*No debe quedar en cuadros pequeños sino en trozos grandes*”. Para enseñarme cortaba la mitad de la cebolla y dejaba que observara y luego me dejaba que picara la otra mitad. Luego me dio indicaciones generales de manera verbal siempre observando cómo yo lo hacía: “*Échele una ramita de cilantro bien picada, jugo de naranja, vinagre, salsa de tomate y sal (...) vaya probando, si siente que le falta más sal le echa otro poquito y vuelve a probar, si siente que le hace falta más jugo de naranja, le echa otro poquito*”. Para Marisol probar constantemente la preparación era la técnica que me guiaría para saber que el seviche tenía un sabor balanceado.

Por su parte, las manos no solo son la parte del cuerpo que más se involucran al cocinar y al manipular los utensilios de cocina, sino que se encargan del tacto para seleccionar o descartar alimentos. El sentido del tacto también se utiliza para detectar cuándo un alimento está bueno o malo -dañado-. Amanda, migrante del Chocó y una de las ayudantes de Marisol en el puesto de comida que ella tuvo en el Festival Petronio Álvarez 2018, veía como se me dificultaba pelar una de las yucas para el sancocho. Amanda me decía: “*Venga le muestro*” tratando de enseñarme cómo se pelaba yuca de la manera correcta. En su explicación,

Amanda pelaba la yuca diciéndome: “*Cuando una yuca la sienta muy dura, así, y no pueda sacarle la cáscara es porque está mala (...) esa la bota*” dando cuenta que la utilización de las manos era fundamental, incluso antes de coger el cuchillo.

El involucramiento de cuerpo en la cocina de Marisol era explícito y ocurría también cuando se manipulaban los alimentos en el aceite caliente. Todas las ayudantes tenían mucha destreza al manipular los alimentos calientes y al tener contacto con el aceite caliente. Poner el pescado en el sartén/paila inmediatamente producía un sonido ruidoso cuando el aceite se combinaba con un alimento que tenía un componente líquido. Cuando las ayudantes fritaban un pescado para algún cliente lo hacían con mucha cercanía a sus manos y su cuerpo. Como ayudante voluntaria, yo utilizaba una cuchara grande y de mango largo para alejarme en lo posible del aceite porque temía quemarme pero una de las ayudantes –Yesenia- me miraba y me decía: “*entre más miedo le tenga al aceite, más fácil se quema*” indicándome que debía estar segura de los movimientos que hacía cuando cocinaba para que eso evitara que se me volteara algún sartén.

Yo observaba cómo cada una de ellas manipulaban alimentos calientes con las manos, pero no hacían gestos faciales de dolor, ni manifestaban alguna expresión relacionada con el dolor. Un día, Marisol estaba fritando una tostada de plátano verde para ella pero se entretuvo realizando otra preparación, ante esto, María sacó la tostada con una cuchara pequeña y luego la cogió con las manos al ver que ese alimento estaba a punto de quemarse manifestando: “*Es que se estaba quemando la tostada*”. Marisol le decía riéndose: “*¡Ay, Maria! todo lo coge con la mano*”. Parecía que con la experiencia el cuerpo se iba acostumbrando a tolerar la temperatura de la cocina y de los alimentos con el fin de ahorrar tiempo, manipular los alimentos con mayor agilidad y de evitar que los alimentos se quemaran.

En esta dirección es posible mencionar la investigación de Pérez (2016) quien estudió etnográficamente el *calado* un tipo de bordado artesanal que se realiza en la región de Cartago, Colombia. La autora plantea que el *calado* es una forma de tejido en la que se encuentran el saber-hacer de las bordadoras artesanales. Pérez reflexiona sobre esta práctica como un conocimiento incorporado en las mujeres en el que se pueden reconocer las materialidades humanas y no humanas que constituyen este conocimiento. También encontró que no es posible aprender a calar de forma autodidacta, con esporádicas observaciones o mediante las verbalizaciones –explicaciones verbales-, sino que se aprende a hacer cuando se acompaña a las caladoras en su trabajo y se aprende *in situ*, para lo que debe existir una interacción entre experta y novata de carácter experimental y experiencial logrando efectuar la transmisión del conocimiento.

Lo que plantea Pérez (2016) sobre el aprendizaje del *calado* da cuenta de cómo algunas prácticas no pueden ser verbalizadas para ser interiorizadas y son en el “hacer” que se incorporan como conocimientos sin necesitar instrucciones o medidas, como en el caso del

saber práctico de Marisol y sus ayudantes. Así como Pérez, en mi investigación fue fundamental observar a la cocinera y sus ayudantes para comprender que su praxis se hace a través del involucramiento del cuerpo y de los sentidos. Los sentidos son entrenados por medio de la repetición de la praxis permitiendo que se forme un aprendizaje y una experticia. En un punto, el aprendizaje de la cocinera y sus ayudantes se automatizó incorporando a su cuerpo formas de acción relacionadas con el recuerdo de sabores, olores, texturas que se evocan en la práctica. Estas acciones incorporadas son las que permiten cocinar viendo, probando, oliendo y testando, e identificar cantidades adecuadas para una preparación sin necesidad de estandarizar las especificidades de las recetas, ni mucho menos verbalizarlas. El manual de cocina de la cocinera y de sus ayudantes lo tienen incorporado en su cuerpo y son sus sentidos, los cuales permiten desarrollar acciones con total seguridad de lo que están haciendo.

Los movimientos y percepción de Marisol y sus ayudantes no solo son constituidos a nivel individual, sino que estos también hacen parte de lo aprendido a nivel social en sus espacios de interacción que variarán dependiendo de las reglas del contexto en el que se hayan criado inicialmente y en el que se hayan asentado posteriormente. En términos de Mauss (1934) estas reglas de los movimientos del cuerpo serán técnicas corporales que se convierten en una habilidad para tener movimientos adaptados y bien coordinados hacia un fin. Mauss plantea que existen las técnicas corporales del nacimiento, de la infancia, de la adolescencia y de la adultez. En las técnicas de la adultez destaca las técnicas del sueño, el estado de vela, las técnicas de habilidad y movimiento, las técnicas del cuidado del cuerpo, las técnicas del consumo y las técnicas de reproducción. Todas las técnicas relacionadas por el autor hacen parte de las condiciones sociales en las que un individuo se encuentre en un contexto. Entre las técnicas mencionadas es posible encontrar algunas que se destacan como habilidades que son utilizadas por Marisol y sus ayudantes como las técnicas de habilidad y movimiento y las técnicas de consumo.

Las urambas: el entrenamiento del cuerpo en la vida cotidiana

Logré observar que los movimientos expertos en la praxis de la cocinera y sus ayudantes son de gran agilidad y rapidez. Para que logren atender a una gran cantidad de clientes es necesario tomar decisiones precisas y rápidas sobre los alimentos y las preparaciones. En este sentido, los conocimientos sobre qué es lo adecuado al cocinar lo aprendieron con anticipación y fue incorporado en el cuerpo de tal manera que ellas no hacen grandes pausas para decidir realizar una acción, sino que tienen la seguridad de conocer lo que hacen.

Si bien cuando les preguntaba a las cocineras y ayudantes de cocinera respecto a quién les enseñó a cocinar y cómo les enseñó, siempre me mencionaban un integrante de su familia, pero no recordaban muy bien ese aprendizaje primario o no era tan sencillo describirlo. Sin

embargo, Marisol en alguna conversación me comentó sobre la “Urambas”, una reunión que hacían los niños y adolescentes en el Pacífico para compartir y cocinar alimentos. A partir de esto indagué sobre algunas experiencias vividas en la niñez y la adolescencia de la cocinera y sus ayudantes para conocer su acercamiento al aprendizaje culinario. A continuación, se van describir algunas de las experiencias previas que permitieron la incorporación de los conocimientos en el cuerpo de la cocinera y sus ayudantes, y en las que para lograr la percepción sobre los alimentos fue necesario un aprendizaje previo.

Marisol aprendió a cocinar a los 4 años en Timbiquí. Me comentaba que desde muy pequeña realizaba juegos de roles para imitar lo que estaban haciendo sus familiares. Entre las acciones que imitaba estaba el cocinar, tal y como lo hacían las mujeres de su familia que ella tenía como referencia. Alguna de las narraciones de Marisol relacionadas con sus primeros acercamientos a cocinar fueron las siguientes:

“Mis tías y mi mamá me regalaban las tripas, el pescuezo y los huevos de la gallina cuando hacían sancocho; y yo jugaba con las vecinas y mis primas detrás de la casa a cocinar e imitarlas a ellas (...) a prender un fogón, y cocinar en agüita lo que nos regalaban; los niños armaban un ranchito e iban por la leña y nosotras cocinábamos (...) Era nuestra manera de jugar, de distraernos en esa época” (Marisol).

La experiencia de Marisol en la niñez evidencia cómo en el juego aparecía la referencia de acción de la familia. La praxis culinaria fue incorporándose sin necesidad de instrucciones formales o la verbalización sino mediante la observación e imitación de las figuras primarias. La incorporación de los conocimientos primarios sobre culinaria en su psiquis y cuerpo fue mediante la interacción de su cuerpo con los alimentos y el fuego; y relacionándose con otros niños de su contexto en la práctica.

Por su parte Yamile, hablaba de sus aprendizajes primarios sobre culinaria desde su experiencia temprana ayudándole a su madre en su empleo como cocinera de un grupo de mineros. En este caso, Yamile aprendió observando a su madre, pero al mismo tiempo en la misma práctica, pues su madre le pedía que le ayudara cuando ella llegaba del colegio.

“Mi mamá se fue de Calima porque le salió un trabajo para hacerle la comida a unos mineros en Anchicayá (...) Ella tenía que hacerles el desayuno, el almuerzo y la comida. Y yo fui la única de las hijas que me fui con ella porque yo era muy apegada a ella. A mí me metieron en un colegio por allá, pero yo trataba de más que todo ayudarle a mi mamá porque a ella le tocaba muy duro. Yo veía lo que ella estaba haciendo y me ponía a hacer lo mismo, en lo que yo podía ayudarle (...) Yo veía cómo lo hacía ella y luego lo hacía yo (...) esa fue la vez que más aprendí a cocinar para otros porque los trabajadores son buena cuchara y había que hacerles variado, por ejemplo, había que hacerles otaya para que comieran en la tarde antes de la comida y ahí aprendí” (Yamile).

En este sentido, el caso de Yamile muestra que su aprendizaje fue mediante la observación hacia el oficio que desempeñó su madre en una época específica. La interacción con diversos

alimentos y su madre como mentora le permitieron a Yamile adquirir conocimientos sobre cocina que antes no tenía. Pero fue la observación y replicación de la práctica en función de ayudarlo a su madre lo que permitió a Yamile adquirir a corta edad conocimientos sobre la culinaria y sobre la percepción específica hacia los alimentos.

Sin embargo, las instrucciones por parte de las mentores o figuras principales de Marisol y Yamile, no eran explícitas como un paso a paso, sino que fue la práctica a temprana edad lo que permitió que se desencadenara la sensibilidad de los sentidos en la práctica culinaria y una particularidad en la manipulación de los alimentos para lograr un sabor específico. Como evidencio en los dos casos, los conocimientos primarios de Marisol y Yamile no fueron transmitidos por medio del discurso, sino por medio del cuerpo de la aprendiz interactuando con el cuerpo de la cocinera o experta, cocinando en simultáneo. Para esto, la hexis corporal se conecta directamente con la motricidad que es singular y sistemática pero que está cargada de valores respecto a la práctica culinaria.

Las descripciones anteriores sobre los aprendizajes de culinaria de la cocinera principal y sus ayudantes, podría interpretarlas desde la perspectiva de Bourdieu y Passeron (1977) y Bourdieu (2010) sobre el concepto de habitus, habitus primario y secundario. En este sentido, el habitus se define como:

“(...) Un principio generador largamente instalado por improvisaciones reguladas, el habitus como sentido práctico opera la reactivación del sentido objetivado en las instituciones producto del trabajo de inculcación y de apropiación” (Bourdieu 2010: 93)

En el caso de la cocinera y sus ayudantes que aprendieron a cocinar en dinámicas de interacción familiar con sus figuras primarias, es posible mencionar que el habitus se incorpora de manera primaria con las experiencias familiares para estructurar una forma determinada de comportamiento de la posición en el espacio social que tendrá influencia sobre sus experiencias de reconocimiento social. En este sentido, algunas formas en que los sentidos de las cocineras están involucrados es por medio de la disposición de perfecciones que se reflejan en la práctica y que se formarán teniendo en cuenta la organización social primaria de su núcleo familiar.

La crianza que tuvieron Marisol y sus ayudantes permitió que aprendieran por medio de la observación y la participación en la interacción culinaria de su propio hogar. Los aprendizajes primarios dados a partir del involucramiento del cuerpo con los alimentos también desencadenan que se configure un gusto por algunos ingredientes y alimentos, y se tengan en cuenta técnicas artesanales como la conservación de alimentos, la cantidad de ingredientes que lleva una preparación y la forma de manipular los utensilios de cocina. Este tipo de adquisición de conocimientos y disposiciones de la cocinera y sus ayudantes podría hacer referencia al habitus primario pues este se adquiere en la infancia de manera imperceptible y por medio de la inmersión familiar.

El habitus primario identificado en Marisol y sus ayudantes vendría siendo el punto de partida respecto a la forma de relacionarse con los alimentos y de cocción de estos para la posterior constitución de otros habitus. Los esquemas de percepción respecto a la elección de los alimentos e ingredientes para la preparación de una comida y la denominada “sazón”, se instauraron en la infancia con facilidad y sin angustia definiendo la práctica sobresaliente de Marisol y sus ayudantes.

Marisol me comentaba que cuando ella creció en Timbiquí comía lo que su familia llevara de la galería a su casa. Entre las comidas que más recuerda está el sancocho de gallina, el sancocho de pan dulce (colada), arroz de yuyo, el pescado, la otaya (mazamorra) y los frijoles. En las festividades se hacían platos como el tamal y el birimbí (Natilla). Hoy en día, Marisol sigue prefiriendo estos alimentos y es que desde que era niña interiorizó reglas y sabores que aún permanecen en su forma de alimentación y cocinar para su familia. El testimonio de Marisol es el siguiente:

“Nosotros despreciábamos la pelada, la lisa y el ñato (tipos de pescado) porque traen una lombriz (...) aunque yo se la sé quitar (...) y de los mariscos no comíamos el calamar y las ostras por su textura tan extraña (...) estas son cosas que hoy en día yo casi no como” (Marisol).

Ese habitus primario es el que convierte a una cocinera en experta del conocimiento empírico y artesanal sobre la culinaria del Pacífico. Sin embargo, se debe tener en cuenta que los conocimientos de la cocinera se podrían transformar en función de las posteriores interacciones que realice y de su capital cultural. En el caso de Marisol y sus ayudantes, han tenido experiencias de vida diferentes a pesar de que todas han migrado del Pacífico y su primer empleo en Cali fue en el servicio doméstico. Por su parte quien ha tenido una trayectoria que le ha permitido la transformación de sus conocimientos empíricos sobre la práctica culinaria es Marisol quien hoy en día es pequeña empresaria y realiza actividades relacionadas con la culinaria para la generación de ingresos.

Cuando Marisol inicio a vender comida en su propio negocio, al mismo tiempo empezó a estudiar una carrera técnica en cocina tradicional en el Sena, lo que la ha ido incentivado a seguir estudiando y realizar diferentes cursos sobre técnicas de cocina y sobre emprendimiento culinario. Estos conocimientos que ha adquirido Marisol configuran su praxis en la cocina, pues institucionalizar sus conocimientos –por medio de estudios- sobre culinaria, le ha permitido comprender que para un negocio es de importancia tener en cuenta aspectos como las normas de salubridad, las técnicas de emplatado, las técnicas de manipulación de los alimentos y los utensilios de cocina. Además, Marisol ha tenido que adaptarse al “gusto” de los comensales, ocasionando que algunos de sus sentidos reaprendan los sabores que son consumidos en Cali o por algunos clientes en particular. Al respecto Marisol menciona lo siguiente.

A mí me gusta cocinar con lo original (...) pero hay gente acá que no está acostumbrada a los sabores de allá (...) Allá por ejemplo algo tradicional es el tapa'o que es el agua, el pescado, limón, ajo y sal; no lleva nada más. Pero acá hay gente que se acostumbra a que le echen leche de vaca o crema de leche al sancocho o a la cazuela, pero en nuestra tierra no es así" (Marisol).

Estos nuevos conocimientos e interacciones que ha tenido Marisol al llegar a Cali han hecho que se incorpore un habitus secundario a su práctica. En el habitus secundario, se añaden nuevas disposiciones, experiencias y esquemas, a través de un trabajo pedagógico específico, en el que se realiza con esfuerzo y mayor tensión. En el caso de Marisol los aprendizajes empíricos sobre culinaria son mediados por sus aprendizajes institucionalizados al llegar a Cali. Estos aprendizajes secundarios, le han generado a Marisol algunas ventajas para adaptarse al gusto de los comensales caleños y de los requisitos que solicitan los eventos en los que participa, como por ejemplo para tener un buen puntaje en la evaluación de su comida y para obtener el certificado de su restaurante por parte la Secretaría de Salud.

Hablar con el cuerpo: Aprendizaje y transmisión de los conocimientos culinarios

Los aprendizajes incorporados por la cocinera y sus ayudantes se ven reflejados en la forma de interactuar entre ellas en la cocina, pero no necesariamente expresados de forma explícita. Cuando se transmiten conocimientos o se intenta comunicar información relacionada con la culinaria, Marisol y sus ayudantes lo hacen tal como sus mentores les enseñaron a ellas, sin utilizar necesariamente el discurso verbal sino en la interacción con el cuerpo y los sentidos. En esta sección del capítulo se va a realizar una descripción de los hallazgos encontrados respecto a la expresión de los conocimientos sobre culinaria de Marisol y sus ayudantes en la interacción que se da en la práctica de cocinar en el restaurante.

Realizando mi trabajo de campo en alguna ocasión debía ayudar a armar unas empanadas en el restaurante de Marisol para posteriormente fritarlas, para esto pregunté a Marisol y sus ayudantes sobre cómo hacerlas. Me decían que no debía poner “ni mucho ni poco relleno” y luego utilizar un plato para hacer la forma de “media luna” de la empanada. Al replicar la acción de hacer las empanadas, armé unas con un mayor tamaño y tardaba el doble del tiempo en hacerlas. Todos los que se encontraban en la cocina se empezaron a reír porque yo no entendía rápidamente por medio de la observación la forma en que se armaban las empanadas. Al respecto comentaban lo siguiente, replicando y mostrándome con sus manos la forma correcta de armar las empanadas:

“Usted coge esta masa, solo alísela y saca cuatro empanadas de aquí (...) no le puede echar ni mucho ni poquito (...) Pobrecita, ya está sudando, mientras usted se tarda haciendo tres empanadas en quince minutos nosotros hacemos el doble” (Marisol, Cecilia, Jazmín y Weiner).

Al vivir la experiencia como aprendiz de ayudante de cocina, pude comprender que la transmisión de los conocimientos sobre culinaria de Marisol y sus ayudantes hacia mí o entre ellas mismas, no tenían un método y no utilizaban las instrucciones para explicar algo respecto a una preparación. Sino que uno debía forzar el cuerpo durante la práctica constante para interiorizar los movimientos y despertar la sensibilidad del olfato y el gusto, sin que esto fuera algo que se hiciera consciente en medio de las actividades de ellas o el apoyo que yo daba. Al cortar las hierbas de azotea, es decir, el cimarrón, el orégano, el poleo, albahaca negra y el ají dulce, que se le echarían a las preparaciones, trataba de hacerlo muy despacio para que los ingredientes quedaran bien cortados.

Sin embargo, en varias ocasiones Marisol me decía: “*¿Las hierbitas ya están listas? Acuértese que son para ya mami*”, lo que ocasionó que con el tiempo empezara a observar cómo había que coger gran cantidad de hierbas, doblarlas y cortarlas al mismo tiempo; además, de coger el cuchillo por la parte superior para hacer presión continua y cortes más rápidos. Posterior a varios meses de práctica en el restaurante de Marisol sentía que seguía el ritmo de las ayudantes de manera más sincronizada. Y al entregarle a Marisol las hierbas cortadas me decía “*Uy, qué pulida*”, dándome a entender que había mejorado realizando cortes más finos y rápidos. Utilizando el postulado de Bourdieu (2010) respecto al cuerpo y al sentido práctico, es posible mencionar que, en el caso de la cocinera, su cuerpo podría funcionar como una herramienta que, al ponerse en las posturas apropiadas en el contexto apropiado, evoca sentimientos y pensamientos respecto a la acción que se está realizando sobre la culinaria, permitiendo que surja la práctica y se reactive la intención vivida. En la cocina de Marisol, ella y sus ayudantes ordenan la práctica culinaria y disponen sus cuerpos de manera inconsciente para que se desencadenen las expresiones corporales que se necesitan en su actividad laboral específica.

Se podría decir entonces que el conocimiento sobre culinaria por parte de la cocinera y sus ayudantes, se expresa de forma implícita sin necesidad de utilizar el discurso verbal y pasando propiamente por la práctica. Sin embargo, que el conocimiento de la cocinera y sus ayudantes no sea expresado de manera verbal o explicado con instrucciones verbales, no implica que este conocimiento incorporado -como habitus primario- sea mecánico o menos experto, sino que como menciona Bourdieu (2010) este será un conocimiento y en el que se agrupa un mismo principio generador de prácticas organizadas de manera sistemática por una misma razón.

La práctica empírica culinaria de la cocinera no indica que su experticia sea menor, sino que su oficio artesanal establece destrezas y conocimientos que van más allá de capacidades verbales que permiten explicar sus movimientos, técnicas y prácticas, pues como se evidenció anteriormente, el lenguaje no siempre es la mejor herramienta espejo para los movimientos del cuerpo humano, aunque en el mercado existan infinidad de recetarios y manuales de cocina típica del Pacífico.

En congruencia con el planteamiento de Bourdieu (2010) es posible mencionar el concepto sobre *conocimiento tácito* descrito por Sennet (2009). Este autor menciona que el conocimiento tácito no es verbal y no puede ser codificado por medio de palabras, sino que es un conocimiento que se llega a incorporar en el cuerpo como un saber por la cantidad de movimientos cotidianos utilizados para una práctica y puede ser difícil de transmitirse sino es hombro a hombro. El autor menciona que en el caso de algunos/algunas chefs -que su conocimiento por lo general ha sido institucionalizado- si bien tendrán que utilizar el cuerpo y aprender en la práctica al igual que una cocinera, al mismo tiempo tenderán a estandarizar sabores y medidas en sus preparaciones para que sus recetas tengan una consistencia. Mientras que una cocinera empírica tiene un conocimiento incorporado en el cuerpo, que despierta sus sentidos y que permite una forma de proceder más funcional evitando muchas veces preocuparse por los detalles e incluso llegando a tener la habilidad de cambiar ingredientes para que una preparación pueda ser consumida conservando un sabor similar.

Lo anterior es algo que pude evidenciar realizando la observación participante en el restaurante de Marisol. En una ocasión estábamos ayudando a cocinar a Marisol para un pedido grande de empanadas, respingachos¹⁴ y marranitas que había realizado una empresa de la ciudad. Debíamos trabajar a una velocidad mayor para poder enviar el encargo en el menor tiempo posible. Cecilia que estaba colaborando con las papas rellenas le dijo a Marisol: “*Marisol, se acabó la papa cocida, no tengo cómo hacer más papas rellenas*”, ante esto, todas empezamos a buscar si había más papas cocidas, pero no encontramos. Al estar contra el tiempo, Marisol le pasó a Cindy una masa de yuca para hacer los respingachos y le dijo “*Hazla con esta masa*”. Cecilia miró con asombro a Marisol y empezó a armar el relleno en una cubierta de masa de yuca. Posteriormente a esto, Cecilia nos dijo a todas: “*Le podemos poner a esta receta enyucado de arroz*”, y todas nos reímos, a lo que Marisol le dijo: “*¡Uy, Cecilia!*” haciendo alusión a su creatividad. Finalmente, logramos fritar esta versión de papas rellenas entre todas y enviarlas para el evento a tiempo. Después de este suceso, en esa empresa le siguieron pidiendo a Marisol más pedidos de frituras típicas del Valle fusionadas con ingredientes del Pacífico.

Los días de “*mareas altas*” –en los que hay que atender mayor número de clientes- como el descrito anteriormente, en el que se hizo un pedido grande de respingachos y papas rellenas para una empresa, fueron de esos días en los que logré observar con mayor especificidad los conocimientos corporales y tácitos puestos a disposición de laborar en equipo entre Marisol y sus ayudantes. Y es que para realizar una preparación en el restaurante están involucradas todas las habilidades y disposiciones perceptivas y corporales de la cocinera y de las ayudantes de cocina, pues mientras Marisol se encarga de verificar sabores, las ayudantes están cortando, fritando, rayando, pelando, sazónando y emplatando. En este sentido, también es posible mencionar el postulado de Goffman (1991) quien señala que los

¹⁴ Fritura realizada con masa de yuca rellena de toyo ahumado

individuos en presencia de otros se encuentran en una posición óptima para compartir un mismo foco de atención y por tanto pueden empezar a percibir las mismas cosas que alguien que no pertenezca a esa interacción no podría darse cuenta.

Goffman señala que existe una percepción recíproca que ocurre entre quienes se encuentran en interacción con una misma situación. En el caso de Marisol y sus ayudantes, a pesar de tener unos aprendizajes primarios previos en los que adquirieron disposiciones sensoriales y corporales sobre cómo cocinar, también, disponen sus conocimientos y los reajustan en medio de la interacción entre ellas al cocinar. Incluso sus sentidos empiezan a sincronizarse para resolver dilemas presentados con los alimentos y el sabor de alguna preparación. Un ejemplo de esto es cuando en algún momento no hay limones y una de las ayudantes menciona que podría reemplazarse por vinagre. En este sentido, las experiencias previas respecto a una percepción relacionada con el sentido del gusto permiten resolver un problema culinario.

Por su parte Howes (2014) plantea de manera alternativa que los sentidos median la relación entre la mente y el cuerpo y el yo y la sociedad. En este sentido, también resalta que cada cultura es la encargada de elaborar las formas de comprender y darle un uso a los sentidos, por tanto, ningún modelo sensorial puede adecuarse para todos los individuos. El autor critica la fenomenología de la percepción, planteando que esta no logra comprender que todas las culturas no perciben de la misma manera. Para el autor, las clasificaciones de los sentidos están relacionadas con las diferencias-asimetrías entre géneros, clases y etnias, por tanto, señala que existe una jerarquía de los sentidos estructurada por un orden social que desencadena una política de la percepción. El autor menciona que una de las formas de evidenciar las jerarquías de los sentidos es mediante las desigualdades de género.

Desde el planteamiento anterior, se ha identificado que Marisol y sus ayudantes también hacen parte de un orden sensorial que han desarrollado y aprendido desde el contexto primario familiar específico. En sus familias y a temprana edad les empezaron a asignar roles que diferenciarán a los integrantes de su grupo social primario por género. Si bien Marisol y muchas de las ayudantes me comentaban que los hombres de sus familias primaria –tíos, hermanos, primos- si cocinaban cuando debían irse a trabajar durante días fuera de sus casas, al mismo tiempo mencionaban de manera implícita que las mujeres tenían mayor experticia y sensibilidad para utilizar en cuerpo y los sentidos que eran necesario para “casarse y atender a sus familias”.

Recuerdo que realizando la observación participante en dos oportunidades dos hombres trataron de entrar a la cocina del restaurante de Marisol y ella y sus ayudantes le manifestaban a modo de broma: “*Los hombres en la cocina huelen a caca de gallina*”. En esta misma dirección, cuando Marisol le asignaba a su pareja la realización de una bebida para los clientes, él constantemente estaba buscando la aprobación del sabor pidiéndole a Marisol o

alguna de sus ayudantes que verificaran el sabor de su preparación. Esto evidencia que hay unas percepciones sobre la distinción por género respecto a las actividades que implican cocinar para el otro y la utilización de los sentidos. A esto le podría llamar una jerarquización de los sentidos y de los movimientos corporales. Las mujeres aún siguen siendo consideradas más hábiles en la preparación de los alimentos en el ámbito doméstico, pero en el ámbito público esto no siempre es así –los hombres son quienes han acaparado los puestos de chefs y el mercado gastronómico de la alta cocina-. Estas consideraciones jerárquicas pueden llegar a generar desigualdades en la sobrecarga del trabajo de cuidado en el ámbito doméstico y dependiendo la cultura la preparación de alimentos por parte de una mujer será valorada o no.

Para finalizar este apartado -hablar con el cuerpo-, logré encontrar cómo el cuerpo y los sentidos no son elementos pasivos de un individuo, sino que son los encargados de realizar la recepción de los estímulos del mundo en interacción con otros individuos. Por el contrario, el cuerpo y los sentidos son interactivos en las condiciones sociales que aparezcan en cada contexto. Para Marisol y sus ayudantes el cuerpo y los sentidos se convierten en una forma de lenguaje para transmitir conocimientos que son corporales y tácitos, que representan experticias de una habilidad como mujeres, pero a la vez reflejan jerarquías y roles de género que pueden generar desigualdades en el ámbito doméstico.

Los secretos de la cocinera: Reconocimiento y autoridad

Anteriormente, se mencionó que el conocimiento de Marisol y sus ayudantes es tácito y no es tan sencillo transmitirlo por medio del lenguaje verbal, sino que se manifiesta por medio de la interacción. Sin embargo, en algunos contextos este conocimiento que no siempre puede ser transmitido por medio de instrucciones verbales podría considerarse como experticia. En este apartado, se va a realizar una descripción de cómo puede llegar a ser observada la cocinera del Pacífico en Cali, dependiendo de su experticia y cómo esta se relaciona con su conocimiento tácito.

Sennet (2009) menciona el concepto de *secreto del artesano*, para dar cuenta, de que algunos conocimientos no pueden ser aprendidos por medio de un manual. En el caso de algunos oficios, será el/la artesano/a principal el/la experto/a con conocimientos específicos quien podrá transmitir una habilidad no por medio de instrucciones verbales sino permitiéndole observar y practicar a sus aprendices. Sin embargo, el secreto del artesano se basa en que no les explicará a sus aprendizajes un paso a paso de cómo realizar su oficio, pues para él/ella los conocimientos empíricos se enseñan en el hacer. Esta forma de enseñanza que no requiere el lenguaje, sino que requiere tiempo, paciencia y práctica es a lo que los otros le llaman *su secreto*, lo que le da autoridad y hace que se le dé el calificativo de experto/experta.

En el caso de las cocineras del Pacífico en Cali, es posible mencionar varias diferencias entre ellas respecto a su reconocimiento como expertas. La culinaria como práctica que está directamente relacionada con el ámbito doméstico y como trabajo de cuidado, tiene un aprendizaje de libre acceso –sobre todo para las mujeres-. Sin embargo, para Marisol, sus ayudantes y algunas mujeres que hacen parte de la red de conocidas de Marisol, no hay un método específico o un paso a paso para enseñar sus recetas. En el ámbito público y las personas que las observan perciben que ellas no enseñan sus recetas mediante un paso a paso porque en realidad no quieren revelar *sus secretos*, lo que hace más llamativo sus conocimientos. Sin embargo, esto puede hacer referencia a que para las algunas cocineras que tienen conocimientos empíricos no sea tan inmediato lograr verbalizar a manera de manual de instrucciones sus preparaciones y conocimientos.

En el ámbito público, se ha identificado que la experticia –que tampoco se podría medir desde una perspectiva empírica- de la cocinera del Pacífico no necesariamente puede traer consigo el establecimiento de su autoridad y el reconocimiento como tal. Sin embargo, en el Festival Petronio Álvarez en el que se realiza una muestra gastronómica del Pacífico, son las mujeres que tienen más antigüedad –llevan más tiempo participando en el Festival- quienes tienen mayores cupos para participar preparando y vendiendo comida típica del Pacífico. En este Festival se asocia la experticia a la antigüedad. La mayoría de mujeres que tienen mayor antigüedad como cocineras del Pacífico participando del Festival tienen conocimientos empíricos que tampoco verbalizan en un paso a paso, sin embargo, la “no verbalización de sus conocimientos” ha permitido que su oficio –y sus nombres como cocineras- sean más llamativos y generen curiosidad para los medios de comunicación y los comensales. Una pregunta infaltable por parte de los periodistas y los comensales en el Festival es “*¿Cuál es su secreto en las preparaciones?*”, la respuesta más común de las cocineras es “*No se puede revelar*”.

En este sentido, identifiqué que mostrar la culinaria del Pacífico como un secreto de las mujeres que solo ellas conocen y no revelan, se ha convertido en parte de un discurso que utilizan algunas cocineras, esto sumado al performance que realizan respecto al uso del vestuario, los nombres sexualizados que les ponen a las preparaciones y el cocinar acompañado de un canto. Este es un discurso que utilizan las cocineras más reconocidas, con mayor antigüedad y aquellas que participan en eventos y conversatorios sobre la culinaria. Sin embargo, las cocineras que no han sido reconocidas como autoridad en la práctica culinaria en Cali no utilizan el mismo discurso, como es el caso de las ayudantes de cocina de Marisol.

Un ejemplo de una cocinera reconocida, con antigüedad y con autoridad en el oficio de la culinaria es Maura Orejuela –cocinera del Pacífico-, quien también hace parte de la red de conocidas de Marisol. A esta cocinera la destacan como la mamá de los sabores del Pacífico

y tiene el reconocimiento por parte del sector gastronómico en Colombia. Los medios de comunicación destacan su experticia de la siguiente manera:

“Maura de Caldas fue la primera cocinera en traer, hace más de tres décadas, la comida del Pacífico al paladar de los caleños. Este año, el Festival Mercedes Montaña quiere reconocer con un homenaje su legado (...) No solo ha sido la mujer que reivindicó el oficio de las cocineras, la que nos enseñó su valor por ser portadoras de una tradición, sino una mujer que enseña sus saberes con toda la alegría del Pacífico: a punta de historias, de bailes y de cantos” (Ver publicación en <https://www.elpais.com.co/entretenimiento/cultura/maura-caldas-la-mama-de-los-sabores-del-pacifico.html>).

“Por primera vez se entregó en Colombia el premio Marie-Antoine Carême, otorgado por la Federación Latinamericana de Gastronomía, a quien bautizaron como “la mamá de los sabores del Pacífico”, Maura Hermencia Orejuela de Caldas” (Ver publicación en <https://www.elpais.com.co/cultura/maura-de-caldas-habla-del-premio-marie-antoine-careme-que-acaba-de-recibir.html>).

Maura, quien es la cocinera más reconocida en Cali y con mayor autoridad ha utilizado el discurso sobre el secreto de la cocinera y sobre la identidad, además, sigue el performance – canta, usa turbante y vestidos coloridos- que reproduce el imaginario sobre cómo es la mujer del Pacífico, lo que genera curiosidad en sus clientes, comensales y medios de comunicación en los eventos. Sin embargo, Maura tiene un sello personal que la diferencia de otras cocineras. Este sello no está relacionado con sus conocimientos, sino con sus condiciones sociales y económicas. Al respecto, se retoma a Bourdieu (2008) quien plantea que el habitus individual puede verse permeado por la singularidad de las experiencias sociales, pues el habitus estructura en cada momento a las experiencias primarias dominantes, esto podría generar cambios en la trayectoria de una persona:

“El estilo personal, es decir esa marca particular que llevan todos los productos de un mismo habitus, prácticas u obras, no es nunca otra cosa que una desviación con respecto al estilo propio de una época o de una clase, en la medida en que remite al estilo común no solamente por la conformidad, al modo de Fidias que, según Hegel, no tenía “manera”, pero también por la diferencia que constituye la “manera”. El principio de las diferencias entre los habitus individuales reside en la singularidad de las trayectorias sociales, a las cuales corresponden series de determinaciones cronológicamente ordenadas e irreducibles las unas a las otras: el habitus que, en función de las estructuras producidas por las experiencias anteriores, estructura en cada momento las experiencias nuevas que afectan a esas estructuras en los límites definidos por su poder de selección, realiza una integración única, dominada por las primeras experiencias, de las experiencias estáticamente comunes a los miembros de una misma clase” (Bourdieu, 2008: 98).

El caso de Maura Orejuela, ella nunca fue ayudante de cocina, sino que empezó a realizar actividades para la generación de ingresos como pequeña empresaria en la culinaria del Pacífico logrando establecer dos restaurantes en la ciudad de Cali. Hoy en día es reconocida y es contratada para participar y enseñar en eventos y conversatorios nacionales e internacionales sobre la culinaria del Pacífico. Esto no ocurrirá con todas las cocineras,

aunque tengan las habilidades corporales y sensitivas para realizar preparaciones con sabores que se han denominado del “Pacífico”. Esto revela que es necesario indagar respecto a los recursos sociales que puede tener una mujer migrante del Pacífico para ser reconocida en su oficio en el ámbito público.

En este apartado sobre el secreto de la cocinera del Pacífico describí cómo los conocimientos tácitos que no se pueden transmitir por medio del lenguaje, son conocimientos que son percibidos externamente como un *secreto* de la práctica. Esta percepción de *secreto* dependiendo del contexto puede ocasionar que un oficio adquiera características exóticas, a medida que esto causa curiosidad a los espectadores y posteriormente se convierta en un elemento que hace parte del discurso de las cocineras. Este es uno de los factores que puede permitir que una cocinera se convierta y se mantenga como una autoridad de la práctica culinaria. Sin embargo, el factor más importante para el establecimiento de la autoridad y el reconocimiento de una cocinera, estará relacionado con sus condiciones y recursos socioeconómicos. Estas condiciones y recursos de una cocinera pueden aparecer como un factor de predisposición para que ella logre una movilidad social por medio de este tipo de actividades laborales, sobre todo si la cocinera es pequeña empresaria. En el siguiente capítulo voy a realizar una descripción y análisis de las diferencias en los capitales que tienen Marisol y dos mujeres cocineras del Pacífico –pequeñas empresarias- que hacen parte de su red de conocidas, para establecerse como cocineras reconocidas.

Capítulo III. Yo ponía una fragancia de aceite de coco para que mi restaurante no oliera a mariscos: experiencias laborales en el reconocimiento de las cocineras del Pacífico en Cali

A mí me llaman para participar en el evento de cocina en vivo del Petronio, pero no me pagan nada y yo tengo que descuidar mi negocio, mientras que a Maura le pagan por todos los eventos a los que ella va (Marisol)

En este capítulo describí las experiencias laborales de tres cocineras del Pacífico al empezar a laborar como cocineras del Pacífico y lograr reconocimiento en Cali. Al hacer referencia a las “experiencias” voy a enfocarme en el momento puntual en el que tres cocineras del Pacífico empiezan a trabajar como cocineras reconocidas de la ciudad de Cali. Esta descripción se hará mediante la comparación con la experiencia laboral de Marisol reconstruida mediante datos primarios –entrevista y observación participante- y la de dos cocineras del Pacífico en Cali, Maura y Raquel, quienes se han establecido en restaurantes ubicados en diferentes sectores de la ciudad y que hacen parte de la red de conocidas de Marisol. Estos últimos datos se recopilaron a través de datos secundarios por medio de notas de prensa y entrevistas compartidas. Se debe tener en cuenta que los casos escogidos hicieron referencia a que Raquel y Maura han sido cocineras catalogadas en los medios de comunicación como expertas y con autoridad respecto a los conocimientos sobre culinaria del Pacífico.

La intención de la comparación de estos tres casos fue yuxtaponer la experiencia de Marisol con la de dos cocineras del Pacífico que han sido reconocidas por los medios de comunicación e instituciones enfocadas en la cultura culinaria en Cali. Esto, me permitió reflexionar sobre los capitales necesarios para la movilidad social que han tenido ellas. Sin embargo, se debe destacar que para este análisis hay un limitante, pues los dos casos explorados se reconstruyen a través de datos secundarios y solo exploré una parte de la trayectoria de los casos. En este sentido, los datos están siendo reinterpretados y analizados focalmente, por tanto, funcionan como ejemplos y no como estudios de caso de trayectorias de vida.

En este sentido, a partir de lo que planteé en el capítulo anterior encontré que la culinaria del Pacífico es un oficio en el que está involucrada una experticia que se puede desarrollar mediante el hacer, involucrando el cuerpo en la práctica. Sin embargo, cuando en el hacer está de por medio una actividad de generación de ingresos, las condiciones sociales de una mujer van a determinar qué tan reconocida va a ser como conociera. El reconocimiento de la cocinera no solo estará ligado a su praxis sino a los capitales social, económico y cultural que haya acumulado para el desarrollo de su práctica culinaria. Un ejemplo en el que pude

evidenciar la necesidad de otros recursos para el reconocimiento como cocinera es el Festival Petronio Álvarez.

Como mencioné en una nota al pie en capítulos anteriores, previamente a realizar la observación participante en el restaurante de Marisol, tuve la oportunidad de estar dos semanas y de hacer un ejercicio etnográfico en el restaurante de Hanna. La interacción con Hanna me permitió conocer algunos aspectos sobre su trayectoria laboral. En su restaurante observé que a pesar de su experticia en la práctica culinaria y de tener gran cantidad de clientes quienes refieren que el restaurante “Hanna del Mar” “*Es el mejor restaurante en el barrio*”, ella no manifestaba sentirse interesada en expandir su negocio dándose a conocer en eventos gastronómicos. Hanna mencionaba lo siguiente:

“Cuando llegué a Cali trabajé manejando maquinaria de confección, luego me aburrí y una amiga me consiguió un trabajo en la cevichera Guapi que la dueña es Raquel Riascos porque yo sabía algo de cocina. Ya después quise poner mi propio restaurante. Hay unos días que me va muy bien y otros días que no (...) Yo no tengo el dinero como para darme a conocer en otros lugares y a mí me da miedo que no me vaya tan bien como a otras mujeres, es un riesgo (...) Pero en este negocio hay gente que le ha ido muy bien, como Raquel Riascos o William Usuriaga, son personas que migraron del Pacífico a Cali (...) Ellos no sabían cocinar tanto, alguien les enseñó, pero les ha ido muy bien y a ellos si los conocen mucho en Cali” (Hanna).

El desinterés que manifestaba Hanna respecto a participar en eventos y festivales gastronómicos, también puede evidenciar su percepción sobre la culinaria del Pacífico como un ámbito competitivo en el que hay obstáculos a nivel económico y a nivel social para lograr constituirse como una cocinera reconocida que tenga un negocio propio y se presente en eventos gastronómicos en la ciudad. En el ámbito público de la culinaria del Pacífico –sobre todo en eventos culturales- hay una serie de reglamentos y restricciones para las cocineras que quieran participar. Es decir, no todas las cocineras que son cuenta propia, pequeñas empresarias, asalariadas o que reciben pagos a destajo en Cali podrán participar.

Por un lado, identifiqué que para la participación en uno de los eventos más grandes de la cultura del Pacífico en Cali, el Festival Petronio Álvarez, existe un reglamento para la inscripción y participación como cocinera/cocinero pequeña/pequeño empresaria/empresario. Este tiene el nombre de *Reglamento para la inscripción a la muestra de industria cultural*¹⁵ en el marco del Festival de música del Pacífico Petronio Álvarez. El proceso de selección para la muestra de la industria cultural lo dividen en seis etapas: a) Convocatoria b) Inscripciones c) Selección de jurados d) Selección de aspirantes para la muestra de la industria cultural e) Publicación de resultados f) Socialización del reglamento interno de la muestra de industria cultural f) Convocatoria.

¹⁵ En este reglamento se le denomina muestra de industria cultural a las exposiciones productos materiales que se producen y venden por parte de personas que son seleccionadas en las muestras de cocina, bebidas autóctonas, artesanías y estética).

Las personas interesadas en la *muestra de cocinas* tienen dos días específicos para llevar la documentación solicitada a la Secretaría de Cultura y Turismo cuando se hace la convocatoria. La Secretaría de Cultura de Cali solo recibe las primeras ciento veinte inscripciones que reúnan los requisitos, de las cuales seleccionan sesenta personas por la ciudad de Cali y quince que los selecciona la Federación de Colonias de Pacífico Colombiano –los cocineros y cocineras aspirantes que vivan en la región del Pacífico y quieran participar serán seleccionados por esta organización-.

Los requisitos son aprobados por un comité del que hacen parte investigadores en el tema, expertos y funcionarios de la Secretaría de Cultura. Los requisitos que se han establecido hasta el 2018 para cocineros aspirante han sido los siguientes: a) Los aspirantes no pueden ser funcionarios, servidores públicos o contratistas de la Secretaría de Cultura y Turismo de Cali b) Los aspirantes solo pueden participar de una de las modalidades (cocinas, bebidas autóctonas, artesanías o estética) c) La organización de los puestos de comida estarán distribuidos según el orden de su calificación –a mayor calificativo tendrá un puesto de comida más central dentro del Festival que pueda ser observado fácilmente por los clientes y comensales- d) Los aspirantes deben presentar su cédula original y copia y el certificado de antecedentes judiciales e) Los aspirantes que vivan directamente en la región Pacífico serán seleccionados por la Federación Colombiana de Colonias del Pacífico y la Secretaría de Cultura se acoge al listado de seleccionados que le envía esta organización e) Todos los participantes deben pagar un costo de \$600.000 mil pesos por los derechos del puesto de comida sin excepción f) Las personas que hayan sido amonestadas anteriormente en el Festival no podrán inscribirse.

Además de este reglamento, los aspirantes a participar en la muestra de la industria cultural del Festival en la modalidad de cocina deben presentar un certificado de manipulación de alimentos vigente expedida por una institución educativa, adscrita al Ministerio de Educación o Salud Pública. La evaluación para escoger a los participantes definitivos de la modalidad de cocina se realiza durante tres días en la escuela gastronómica (2018) y se evalúan 40 expositores por día. A los cocineros les indican que deben de llevar de 1 a 5 platos (máximo) y los criterios de selección que utilizan los evaluadores son a) Tradición oral e identificación de los productos del Pacífico b) Creatividad e innovación c) Buenas prácticas de manufactura d) Materias primas y calidad de productos e) Presentación y empaques adecuados.

Posterior a la selección, los cocineros –y sus ayudantes de cocina- deben asistir a capacitaciones programadas por el Festival. Antes de iniciar las actividades en el Festival, los participantes deben presentarse a recibir su puesto de comida y llevar los implementos propios que considere necesarios –ollas, sartenes, platos, cubiertos, nevera, licuadora, samovares, etc.- que son revisados antes de entrar al lugar –Ubicado en la Plaza de Toros hasta el 2018- por un grupo de funcionarios de la Secretaría de Salud, quienes inspeccionan las condiciones de limpieza de los implementos.

Antes de iniciar sus actividades, los cocineros y sus ayudantes deben realizarse –gasto que corre por su cuenta- un examen ocupacional de laboratorio para manipulación de alimentos que consta de frotis faríngeo con cultivo y koh de uñas. Adicional a esto, los cocineros de los puestos de cocina tendrán que pagar \$12.000 pesos diarios durante el Festival, para que una persona haga vigilancia interna de sus puestos de comida en la madrugada.

Los protocolos que tienen que seguir las cocineras del Pacífico que deseen participar son extensos. Identifiqué en los reglamentos y en mi trabajo etnográfico que esto genera restricciones para las mujeres que tengan el deseo de participar pero que no tengan los recursos económicos –y de tiempo- para invertir en transporte, materia prima, exámenes de salubridad, certificado de manipulación de alimentos, implementos de cocina necesarios para cocinar para grandes cantidades de clientes, etc. Por otro lado, no todas las cocineras del Pacífico en Cali poseen las habilidades que solicita el Festival para describir la historia de los platos tradicionales que se presentan a nivel histórico y desde una perspectiva identitaria.

Además, identifiqué que hay un grupo de mujeres entre las que se encuentra Marisol y su red de conocidas que cocinan comida del Pacífico y que venden comidas y bebidas del Pacífico como cuentapropistas (y posteriormente como pequeñas empresarias) desde la primera versión del Festival Petronio Álvarez –cuando se realizaba en el Teatro los Cristales en Cali- y cuando no había tantos protocolos para la participación¹⁶. Cuando estas mujeres asisten a reuniones que son propias de la organización del Festival reclaman derechos a tener más puntos por su antigüedad. En el año 2019 se les dio mayor puntaje a las mujeres que llevaran más tiempo participando en este Festival. Ellas tienden a hacer críticas a nuevas personas – mujeres- que no son reconocidas y desean participar en el Petronio o a empresarios con restaurantes de comida de mar ubicados en sectores de estratos altos de la ciudad¹⁷ que quedan seleccionados y han participado en el Festival pero que según ellas “*no tienen conocimiento sobre la comida del Pacífico y contratan a negras para que les cocinen en sus restaurantes*”.

Esto ocasiona que haya una restricción para cocineras del Pacífico que deseen presentarse que no solo no tengan los recursos económicos, sino que tengan pocos conocimientos sobre las normas de manufactura, salubridad, emplatado de los alimentos y conocimiento sobre la historia de la identidad étnica de los platos del Pacífico, con pocas habilidades para la expresión oral y que no tengan antigüedad ni reconocimiento social como cocineras tradicionales. En este mismo sentido, observé que el acceso restringido en este Festival podría generar que haya un grupo selecto de mujeres que son reconocidas como cocineras

¹⁶ A partir del 2008 se establece oficialmente dentro del Festival Petronio Álvarez las muestras de industrias culturales, entre las que se encuentran las cocinas tradicionales.

¹⁷ En el 2018 Marisol se encontraba muy molesta porque se había enterado que los restaurantes *las delicias de Wills* y *la Boquería* se había presentado y habían quedado seleccionados para participar de la muestra. Mencionaba que una mujer que hace parte de su red de conocidas no había quedado seleccionada y le habían dado cupos a personas con mayores privilegios que nunca habían participado antes en el festival.

tradicionales con autoridad, pues en demás eventos culturales, conversatorios, exposiciones, etc., llaman como invitadas a mujeres que han participado cocinando en el Festival Petronio Álvarez. Una de ellas es Maura Orejuela que participó durante muchos años como expositora y cocinera en este evento

Aunque en Cali ha habido un reconocimiento social de manera general –a manera de discurso- a las cocineras del Pacífico destacando el trabajo que hacen todas (cuando se habla del imaginario de mujer cocinera del Pacífico) portando un saber cultural y reivindicándolo. Este discurso en realidad no es aplicado, pues como evidencié anteriormente no todas las cocineras se van a ver beneficiadas de lo que puede traer el reconocimiento de la tradición culinaria del Pacífico en Cali: La participación en festivales, ser invitadas como ponentes eventos culturales, ser contratadas para eventos en los que necesitan un menú del Pacífico y que, en caso de tener un negocio propio, este sea reconocido y permita el incremento de sus clientes. A continuación, voy a describir con mayor precisión los capitales social, cultural y simbólico de Marisol, Maura y Raquel, como recursos que les han permitido tener mayor reconocimiento como cocineras tradicionales en la ciudad y que si les han permitido acceder a algunos beneficios.

Nosotras trabajamos con plata prestada y no es fácil participar en el Petronio: Capital simbólico de las cocineras del Pacífico en Cali

En el siglo XIX y parte del siglo XX las costumbres que manifestaba la población del Pacífico eran vistas como un obstáculo para el desarrollo de las naciones. Sin embargo, en los años noventa esta situación dio un giro que permitió visibilizar a la comunidad negra y del Pacífico, además el reconocimiento de sus tradiciones incluyó la culinaria. A continuación, se hará una descripción de cómo se dio este giro y qué ha representado para el reconocimiento del caso de Marisol y dos cocineras en Cali que hacen parte de su red de conocidas que trabajan en el oficio de la culinaria.

Uno de los factores que influyeron en el reconocimiento de las tradiciones culturales de la población del Pacífico fue que Colombia en 1991 y 1993 realizó cambios constitucionales y legislativos para la aceptación del multiculturalismo. Estos cambios – incluyendo las luchas de los movimientos sociales de la comunidad negra- permitieron que se reconociera la existencia de nuevos actores sociales con derechos asociados, entre estos se encuentra la comunidad negra. En la constitución de 1991 se decreta una identidad multicultural y pluriétnica y se reconoce a la comunidad negra como un grupo etnocultural minoritario (Birenbaum, 2006).

Por su parte la Ley 70 de 1993 –Ley de negritudes resultado de la constitución de 1991- permitió que surgiera el concepto de comunidades negras. Uno de los puntos de su abordaje

fue reconocer los derechos de los campesinos negros para reclamar por medio de sus organizaciones de consejos comunitarios títulos colectivos sobre sus territorios –que fueron denominados ancestrales-. Esto da cuenta que la ley 70 tiene varias dimensiones, entre estas la dimensión territorial porque pretende reconocer los títulos de propiedad de sus ocupantes en un segmento de territorio del país y la étnico-racial en el sentido que ancla los derechos de la población que pertenece a las comunidades negras. Sin embargo, esta ley como construcción estatal si bien estableció unos derechos específicos a una población que fue invisibilizada por mucho tiempo, los lineamientos también podrían haberse convertido en la representación de un ideal –incluso estereotipado- respecto a quiénes son las comunidades negras del Pacífico.

De la misma manera, debo destacar que la constitución de 1991 y la ley 70 provocaron la aparición de un modelo multiculturalista en Colombia. Para esto se crearon unidades especializadas de carácter administrativo –el gasto del estado empezó a tener una distinción étnica- al interior del estado en los departamentos, municipios y a nivel nacional para atender situaciones relacionadas con la población negra y del Pacífico. También, se ha identificado que esta ley ha tenido incidencia en la región del Pacífico produciendo un sentido de pertenencia a las comunidades negras (Barbary y Urrea, 2004).

Como mencioné en el capítulo I –contextualización- gran parte de la población afrodescendiente vive y ha migrado a zonas urbanas, entre estas se encuentra Cali. Según Barbary y Urrea (2004) Cali es un lugar en el que la autoafirmación de la identidad negra es diferente, mientras en el campo las comunidades negras reivindican su vinculación a los territorios, en Cali se reivindican los derechos al acceso a la igualdad de oportunidades, los mercados residenciales, los mercados laborales y las denuncias de discriminación, aunque los entes estatales privilegien a las comunidades rurales que reivindican su relación con territorios ancestrales.

Sin embargo, debo destacar que autores como Wade (2006) realizan una crítica a este devenir de las políticas multiculturales en Latinoamérica y en Colombia que son de pertinencia resaltar y ser tenidas en cuenta para el presente texto. Este autor menciona que si bien las comunidades negras –e indígenas – han tenido mayor inclusión social dentro de un país democrático, estas políticas construidas por el estado buscaban manejar el descontento de la población –incluyendo élites políticas, ciudadanos comunes y expertos internacionales- brindando una fachada más democrática. Además, otro de los intereses de la implementación de las políticas dentro de una forma de gobierno neoliberal fue hacer alianzas con las comunidades negras que posteriormente permitiera desarrollar una apertura con el Pacífico para la economía colombiana.

A partir de las revisiones de los postulados anteriores sobre la constitución de 1991, la ley 70 y el proyecto multiculturalista, puedo interpretar que en los proyectos multiculturales está

implícita la importancia de la producción y desarrollo económico del país como una línea de la lógica neoliberal. Estas políticas neoliberales muchas veces ven los conocimientos populares como propiedad de la sociedad nacional con el objetivo de que se logre su preservación y sean protegidos bajo la condición de que en su existencia se vean reflejados beneficios productivos para la nación, es decir, la cultura puesta en funcionamiento (Pazos, 2016). En el caso de la culinaria del Pacífico dentro del proyecto multiculturalista, se ha observado que está siendo utilizada para implementar la gastronomía étnica dentro del proyecto de turismo en Cali. Se encontró una publicación que ilustra la inversión realizada a este tipo de proyectos turístico etno-gastronómicos:

“Desde el 2012, en la implementación de la Política de cocinas tradicionales de Colombia se realizaron 28 encuentros de Cocinas en vivo, se desarrollaron 63 proyectos en las diversas regiones del país y uno internacional y se realizaron 19 publicaciones. Gracias a esta Política, que contó con una inversión superior a \$7.000 millones \$7.017.473.365, se rescataron y promovieron los diversos saberes y sabores de la cocina tradicional a lo largo y ancho del territorio colombiano” (Ministerio de cultura, 2018. Ministerio de Cultura reconoce en Cali la música y la cocina tradicional del Pacífico *Página web del Ministerio de Cultura*. <http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/MinCultura-reconoce-en-Cali-la-m%C3%BAsica-y-la-cocina-tradicional-del-Pac%C3%ADfico.aspx>).

En esta lógica multicultural pude identificar que los entes del estado están reconociendo el oficio de las cocineras desde una perspectiva anclada a la identidad negra. En espacios públicos de Cali como festivales y conversatorios sobre culinaria se denominan a las cocineras como sabedoras, portadoras, maestras y matronas del saber culinario, lo que ha dado una connotación diferente al oficio de las cocineras. Se podría plantear entonces que el caso del oficio de la cocinera del Pacífico en Cali –que se visibiliza como una práctica cultural a partir de la implementación de las políticas sociales y culturales que hacen referencia al multiculturalismo en Colombia- se ha constituido desde la representación como un saber cultural del Pacífico y oficio tradicional que ejercen en su mayoría las mujeres negras de esta región.

A nivel estatal el oficio de la culinaria ha sido proyectado como un ámbito de alcance que conllevó a que se implementara en la política de turismo, la “Política para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Material e Inmaterial”, y el desarrollo de las industrias culturales¹⁸. Desde la perspectiva de Patrimonio cultural inmaterial (UNESCO, 2003) el oficio de la culinaria aparece como una práctica que expresa los conocimientos de comunidades de la

¹⁸ Para Rodríguez (2013), Adorno considera que, en las industrias culturales lo particular de una cultura (prácticas) entra en la estructura económica neoliberal, que busca que esta práctica esté al alcance de todos los que puedan pagar para acceder a esta (con una idea de distribución en masa o producción industrial) y mercantilizándola por medio de los medios de comunicación. Así, la industria cultural se sirve de una obra de arte (o una práctica cultural) para fines políticos convirtiendo la práctica en mercancía, dándole un valor económico e introduciéndola decididamente en la esfera del intercambio mercantil bajo la premisa de protección y patrimonialización.

región Pacífico y que producen sentimientos de identidad y continuidad que promueven el respeto por la diversidad cultural y creatividad humana. También se han construido otros documentos como “La Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales en Colombia” (2012) que abarca en su misión el reconocimiento de las tradiciones culinarias y al mismo tiempo el interés de generar emprendimientos para las comunidades y atraer a turistas. A continuación, hago referencia a un apartado esta última política:

“Los emprendimientos productivos comunitarios y familiares de producción y venta de comidas tradicionales, en el marco del turismo comunitario y culturalmente responsable, pueden ser una alternativa complementaria a la generación de ingresos y al bienestar de las comunidades. En este sentido, la Política debe favorecer las empresas familiares y comunitarias de comidas en el marco de iniciativas de turismo, favorecer el mercado justo de productos alimenticios tradicionales y llamar la atención sobre la eliminación de barreras cultural o socialmente inconvenientes para la producción y venta popular de alimentos tradicionales” (Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, 2012).

La vinculación de la culinaria del Pacífico a procesos relacionados con el turismo y las industrias culturales, ha buscado darle valor a este oficio por medio de los derechos a la diversidad étnico-racial y tradiciones, pero también por parte del estado se busca generar desarrollo económico nacional. Algo que problematiza esta inclusión es que se ha hecho a costa de estereotipar y exotizar a la mujer del Pacífico que trabaja en la culinaria-. Aunque las políticas multiculturalistas puedan tener implícitos intereses económicos para el estado, se debe resaltar que han ocasionado que algunos oficios como la culinaria se legitimen.

El reconocimiento del oficio de la culinaria y las personas –en su mayoría mujeres- que lo reproducen ha generado que sus conocimientos prácticos adquieran mayor prestigio. En este sentido, es posible plantear que la legitimidad y el prestigio pueden operar como recursos que permiten el interés de comensales caleños hacia la comida del Pacífico. Este recurso es a lo que Bourdieu (2001) ha definido como *capital*. Este autor define el capital como trabajo acumulado que puede presentarse en forma de materia incorporada o interiorizada y que permite que emerja la apropiación de energía social mediante el trabajo vivo o cosificado, lo que lo establece como un principio fundamental que regula de manera interna en el mundo social y determina el éxito de las prácticas. Según el autor la forma en que se distribuyen los diferentes tipos de capital se determinará por la estructura del mundo social. El capital se puede presentar como capital económico, capital cultural y capital social, pero se manifestarán dependiendo del campo específico en que se apliquen.

Ahora bien, identifiqué que en el oficio de la culinaria del Pacífico en Cali podría haber una regulación de este ámbito para los tres tipos de capitales planteados por Bourdieu. Los capitales que toman una forma al ser reconocidos como legítimos están relacionados con el *capital simbólico*. Este capital opera desde una lógica de distinción porque es distribuido de

manera diferente para cada grupo social o individuo. Al respecto Bourdieu (2007) propone sobre el capital simbólico lo siguiente:

“El capital simbólico es ese capital negado, reconocido como legítimo, es decir desconocido como capital (pudiendo el reconocimiento, en el sentido de gratitud, suscitado por los favores ser uno de los fundamentos de ese reconocimiento) que constituye sin duda, con el capital religioso, la única forma posible de acumulación cuando el capital económico no es reconocido (...) Más allá de la fuerza de trabajo de apoyo que asegura en ocasión de los grandes trabajos, el capital simbólico aporta todo aquello que se coloca bajo el nombre de nesba, es decir la red de aliados y de relaciones a los que uno sostiene (y por los que uno se sostiene) a través del conjunto de los compromisos y las deudas de honor, de los derechos y los deberes acumulados en el curso de las generaciones sucesivas y que puede ser movilizado en las circunstancias extraordinarias. Capital económico y capital simbólico están tan inextricablemente mezclados, que la exhibición de la fuerza material y simbólica representada por aliados prestigiosos es de una naturaleza tal que aporta de por sí beneficios materiales, en una economía de la buena fe donde un buen renombre constituye la mejor, si no la única, garantía económica” (Bourdieu, 2007; página 187-188).

Para el oficio de la culinaria en Cali observé que el reconocimiento y validación por parte del estado y de grupos sociales con poder económico, social y cultural como los chefs, investigadores gastronómicos, los comensales y los turistas interesados en el mercado étnico-gastronómico, pueden operar como capital simbólico que le han dado prestigio a las mujeres que trabajan en este oficio. Los chefs son un ejemplo de esto, quienes se han convertido en aliados de algunas cocineras del Pacífico –entre las que están Raquel y Maura-, en su discurso validan constantemente los importantes conocimientos que tienen las cocineras del Pacífico. El prestigio que se le ha dado a las cocineras del Pacífico estará vinculado a otro tipo de capitales que se irán describiendo a lo largo de este capítulo.

La legitimidad del oficio de la cocinera del Pacífico en Cali se manifiesta para todas las mujeres que trabajan en este oficio a nivel explícito, es decir como un discurso público por parte del estado y en eventos culturales y gastronómicos. Sin embargo, a pesar de que muchas cocineras del Pacífico tengan los conocimientos, la experiencia y sean originarias del Pacífico colombiano, no todas tendrán la autoridad legítima ni los beneficios que podría implicar trabajar en este oficio. Convertirse en autoridad y “portadora del saber culinario” estará relacionado con el establecimiento de una red de relaciones entre chefs y entidades del Estado como la Secretaría de Cultura, la Secretaría de Turismo, el Ministerio de Cultura, la OIM y la UNESCO. La legitimidad de los conocimientos y el reconocimiento social de la cocinera estará ligada también a su potencial económico y social previo.

Un ejemplo de esto es que muchas de las mujeres que trabajan en la culinaria del Pacífico y que hacen parte de la red de conocidas de Marisol, a pesar de tener conocimientos similares a los de ella, no participan en el Festival Petronio Álvarez porque no tienen los recursos económicos para invertir en la materia prima que les permita preparar el plato con el que van

a ser evaluadas, ni para el pago del alquiler del puesto de cocina en el que cocinarían en caso de ser seleccionadas, ni la vigilancia interna que deben pagar a diario, ni la compra de la materia prima para la cantidad de comensales que se podrían atender durante el marco del festival.

Al respecto Bourdieu (2001) plantea que el *capital económico* se expresa a través del equivalente dinero –un símbolo establecido para su representación y es un medio con el que se puede acceder a recursos que pueden llegar a ser escasos, a bienes y servicios. La objetivación del capital económico puede llegar a mediar en la adquisición de otras formas de capital, pero este necesita tiempo y no en todos los casos se va a presentar de manera automática. En el caso de la participación en eventos que permiten que muchas cocineras del Pacífico se den a conocer, identifiqué que el capital económico tiene una gran incidencia. Sofía, una colega de Marisol mencionaba las dificultades económicas que tenían algunas mujeres para participar en eventos como el Petronio Álvarez:

“En el Petronio, ese año que fracasó (...) hubo dos personas muertas por deudas. Fue una persona de gastronomía y otra de bebidas. Una de ellas hizo un préstamo de cinco millones y la señora con ese poco de bebidas y a todos nos pasó, fue un fracaso total- A una le dio un infarto dentro del festival y al esposo de una compañera le fueron a cobrar en el puesto que tenía de chontaduro, le mostraron el revólver y le dio un derrame en el departamental (...) Es que nosotros trabajamos con plata prestada y no es fácil participar (...) Pero cuando vienen los medios si tenemos que hablar de cultura y luego salen a decir que ganamos en dólares” (Sofía)

Lo que describí anteriormente también puede revelar las dificultades que se les presentan a las mujeres del Pacífico para acceder a participar como cocineras en el Festival y al mismo tiempo las posibles tensiones que aparecen en el proceso de planeación, inscripción, evaluación y selección no solo entre las cocineras sino entre todos los actores que hacen parte de este evento. Al respecto me parece importante mencionar lo que encontré previamente Yépez (2019), quien hace un análisis sobre el Petronio Álvarez reflexionando sobre que en este aparecen una serie de relaciones asimétricas haciendo alusión a que el estado no solo busca salvaguardar el oficio de la culinaria sino beneficiarse de este –mercantilizándolo- definiéndolo desde su óptica y muchas veces imposibilitando su necesaria renovación.

Por mi parte, evidencí que no todas las mujeres que trabajan en el oficio de la culinaria del Pacífico van a beneficiarse por el capital simbólico que tiene el oficio. El Petronio Álvarez será uno de los lugares en los que encuentren limitantes para participar. Entre los limitantes puedo destacar los niveles de capitales –no solo económico- con los que la cocinera cuenta. Por ejemplo, las mujeres que no tengan una red de relaciones sociales sólidas que les permita impulsar su imagen, tendrán mayores dificultades para acceder a los beneficios de la capitalización del oficio. Cuatro formas en las que las mujeres trabajan en el oficio de la culinaria son: como pequeñas empresarias, como cuenta propia, como asalariadas y como empleadas con pagos a destajo. En el caso de las ayudantes de Marisol que reciben pagos a destajo, serán quienes tendrán condiciones precarias para trabajar y no se verán beneficiadas

en términos de su salario por la legitimación que se le ha dado a su oficio ni en el restaurante de Marisol ni en el Festival Petronio Álvarez –cuando han trabajado como ayudantes en este evento-.

También observé que en el caso de Marisol y dos mujeres que hacen parte de su red de conocidas –Maura y Raquel-, como pequeñas empresarias si han podido acceder a los beneficios de la legitimidad de la práctica culinaria a nivel social. Una de las características de estas mujeres es que se han adaptado e incluso incorporado el imaginario sobre la mujer del Pacífico como portadora del saber culinario. Entre los imaginarios sociales se encuentra la idea de que todas las mujeres del Pacífico cantan cuando cocinan, lo cual algunas mujeres como Marisol y Maura lo hacen en eventos culturales como parte de esa representación que los “otros” tienen de las cocineras del Pacífico. Sin embargo, en un contexto cotidiano laboral, no siempre es utilizado el canto.

Muchas veces estos imaginarios reproducen definiciones exóticas y reduccionistas respecto a la mujer del Pacífico, sin tener en cuenta el contexto socioeconómico que influye en la capacidad que tiene una cocinera para la generación de ingresos –en el caso de las cocineras pequeñas empresarias- y un adecuado salario –en caso de las cocineras y ayudantes de cocina empleadas-. Cuando estas mujeres son catalogadas como “privilegiadas” por lograr tener un conocimiento supuestamente innato y por tener las habilidades de cocinar alimentos con una sazón “original y específica”, se pueden llegar a reducir las experiencias de estas mujeres frente a las dimensiones económicas y sociales (Serna, 2011). Un caso de estas expresiones reduccionistas es la siguiente:

“Desde la colonia los negros y negras se distinguieron por sus habilidades culinarias (...) el sabor del negro es algo que va de más allá de sus preparaciones culinarias, es algo que se inscribe en la esencia misma del ser afrocolombiano” (Rodríguez, 2006: 16 y 137).

La legitimación del oficio de la cocinera existe, pero solo podrá ser utilizada por algunas mujeres cocineras del Pacífico. Las cocineras que son pequeñas empresarias como en el caso de Marisol, Raquel y Maura que tienen mayor nivel de capitales económico, social y cultural son quienes tendrán mayores privilegios y oportunidades para obtener una mayor cantidad de ingresos económicos. Sin embargo, trabajar en la culinaria del Pacífico en el ámbito público puede implicar enfrentarse a la reproducción de imaginarios sobre la mujer del Pacífico que invisibilizan las condiciones sociales y laborales de las mujeres migrantes del Pacífico en Cali.

En nuestro pueblo no nos enseñan técnicas de cocción, uno allá se comía el camarón cauchudo, pero aquí no se puede pasar de la cocción: Capital cultural de tres cocineras del Pacífico

En este apartado voy a analizar cómo el capital cultural está relacionado con el reconocimiento en el oficio de la culinaria que Marisol y dos mujeres que hacen parte de su red de conocidas cocineras. Como se describió en el capítulo anterior, los

conocimientos sobre culinaria de las cocineras del Pacífico han sido en su mayoría transmitidos en la interacción familiar. El contexto familiar es en el que las cocineras aprenden costumbres respecto a la forma de cocinar, pero también sobre la forma de comunicarse y la forma de relacionarse con los otros. Siguiendo la perspectiva de Bourdieu (2001) esto podría definirse como capital cultural. Este autor plantea respecto al capital cultural lo siguiente:

“El capital cultural puede existir en tres formas o estados: en estado interiorizado o incorporado, esto es en forma de disposiciones duraderas del organismo, en estado objetivado, en forma de bienes culturales, cuadros, libros, diccionarios, instrumentos o máquinas, que son resultado y muestra de disputas intelectuales, de teorías y de sus críticas; y finalmente, en estado institucionalizado, una forma de objetivación que debe considerarse aparte porque, como veremos en el caso de los títulos académicos, confiere propiedades enteramente originales al capital cultural que debe garantizar” (Bourdieu, 2001: 136).

Para el caso del oficio de la culinaria se ha identificado que las mujeres del Pacífico que trabajan cocinando tienen un capital cultural incorporado. Bourdieu (2001) menciona que este tipo de capital está sujeto a los límites del cuerpo físico de una persona y no puede venderse de forma explícita en el mercado, pero sí puede darse que la habilidad de un individuo le permita obtener dinero u otros recursos sociales. El capital cultural incorporado es el más intransferible de todos porque está “hecho carne”. Se puede evidenciar en la forma en que una persona habla, camina y se viste. El autor hace referencia específicamente a lo siguiente:

“La mayoría de las características del capital cultural pueden ser inferidas del hecho de que éste se encuentra fundamentalmente ligado al cuerpo y presupone la interiorización (incorporación). La acumulación de cultura en el estado incorporado –en la acepción que en francés tiene culture en alemán Bildung y en inglés cultivation- presupone un proceso de interiorización, el cual, en tanto que implica un periodo de enseñanza y aprendizaje, cuesta tiempo. Y un tiempo, además, que debe ser invertido personalmente por el inversor. Al igual que la adquisición de un físico musculoso o de un bronceado, la incorporación de capital cultural no puede realizarse por medio de otro. Aquí está excluido el principio de delegación. Quien se esfuerza por adquirir cultura, trabaja sobre sí mismo (...)” (Bourdieu, 2001: 139)

Esto fue parte de lo que encontré en el capítulo III –el manual de la cocinera y sus ayudantes-, la incorporación de un conocimiento por parte de Marisol y sus ayudantes que hace parte de su habitus y que fue aprendido por medio de la observación y la práctica desde las primeras etapas de desarrollo, por medio de sus familias. El capital cultural incorporado será de importancia para la actividad laboral de una cocinera del Pacífico, con este podrá utilizar sus sentidos para sazonar y su cuerpo para realizar los movimientos indicados en una preparación. Sin embargo, identifiqué que este capital cultural incorporado en algunos ámbitos públicos de la culinaria no es suficiente para que una cocinera genere mayores ingresos en caso de ser pequeñas empresarias, o salario, en caso de ser empleada. Ni tampoco se verán beneficiadas por el reconocimiento en ámbito público.

Para que una cocinera del Pacífico tenga acceso a algunos privilegios del reconocimiento de su oficio como la participación en festivales, la contratación para eventos culturales como ponente o cocinera –de los invitados–, aparecen otros elementos que deberán tener las cocineras como la habilidad de relacionarse asertivamente con los clientes, la habilidad de exponer públicamente y la habilidad para realizar emplatados acordes a los eventos. Esto podría estar relacionado con el capital cultural objetivado, institucionalizado e incorporado. Bourdieu define el capital cultural objetivado de la siguiente manera:

“Subsiste como un capital simbólico y materialmente activo y efectivo solo en la medida que el agente se haya apropiado de él y lo utilice como arma y aparejo en las disputas que tienen lugar en el campo de la producción cultural (arte, ciencia, etc.) y más allá de éste, en el campo de clases sociales. Allí, los agentes ponen sus fuerzas en juego, y obtienen beneficios en proporción al nivel de su capacidad para el dominio de capital cultura objetivado” (Bourdieu, 2001:136)

Mientras que define el capital cultural institucionalizado de la siguiente manera:

“(…) en estado institucionalizado, una forma de objetivación que debe considerarse aparte porque, como veremos en el caso de los títulos académicos, confiere propiedades enteramente originales al capital cultural que debe garantizar” (Bourdieu, 2001: 136).

“El capital cultural incorporado está sometido a las mismas barreras biológicas que su correspondiente portador. Pues bien, la objetivación de capital cultural incorporado en forma de títulos es, precisamente, un mecanismo para neutralizar esta carencia: así puede, por ejemplo, establecerse diferencia entre el capital cultural del autodidacta, siempre sujeto a la carga de su demostración, y el capital cultural académicamente sancionado y garantizado de forma legal mediante títulos, que son (formalmente) independientes de la persona de su portador. El título académico es un certificado de competencia cultural que confiere a su portador un valor convencional duradero y legalmente garantizado (...) A través de los títulos académicos se confiere reconocimiento institucional al capital cultural poseído por una persona determinada. Esto permite entre otras cosas, comparar a los poseedores del título e incluso intercambiarlos (sustituyendo a uno por otro). Mediante la fijación del valor dinerario preciso para la obtención de un determinado título académico; resulta posible incluso averiguar un tipo de cambio que garantiza la convertibilidad entre el capital cultural y el capital económico” (Bourdieu, 2001: 146-147).

A continuación, analizaré algunos momentos de las trayectorias laborales de Marisol, Raquel y Maura en la que evidencié aspectos relacionados sobre todo con sus capitales culturales incorporados e institucionalizados.

Por un lado, en el caso de Marisol se han encontrado situaciones presentadas a lo largo de su trayectoria de vida que le han permitido desarrollar su oficio como cocinera de manera distinta que a la de algunas de sus colegas, como por ejemplo sus ayudantes. Marisol migra de Timbiquí a Cali en 1993, cuando ella tenía 19 años y lo hace con la motivación de buscar mejores oportunidades laborales y a su vez terminar sus estudios secundarios. El primer empleo en el que logra insertarse es en el servicio doméstico, que ejerció durante 16 años.

En 1999, conforma junto con otros migrantes de Timbiquí un grupo de música y cantadoras tradicionales del Pacífico, con los que realiza presentaciones en fiestas familiares de sus paisanos de Timbiquí asentados en Cali.

En el 2005 Marisol inicia a traer viche de Timbiquí a Cali para venderlo desde su casa a sus vecinos del barrio. En el 2007, asiste al Festival Petronio Álvarez para vender bebidas del Pacífico sin haber hecho una inscripción formalmente. ante el temor de que le fueran decomisados sus productos –por los reglamentos establecidos-, se inscribe durante los años siguientes de manera formal en el festival siguiendo el proceso de evaluación y quedando seleccionada. Marisol recuerda, de manera positiva su primera experiencia como cuenta propia. Fue en sus primeras experiencias vendiendo bebidas en el Petronio Álvarez que reconoce la demanda e interés de los comensales que buscaban comida del Pacífico en este festival, por lo que en el 2012 decide poner un restaurante de comida típica del Pacífico en su casa. Ella comenta que:

“En el 2012 después del año del acabose del Petronio, yo hablo con doña Lena, a raíz de la pérdida económica de tuvimos y le cuento sobre mi interés de seguir trabajando en la parte de comidas (...) quedo en embarazo de mi segunda hija y me pongo a pensar que no quiero seguirle lavando baños a nadie (...) también empiezo a ver el boom de la comida del Pacífico y todo lo de ciudad Delice” (Marisol).

Marisol hace referencia al boom de la comida del Pacífico que empieza a aparecer en Cali a raíz de la valoración de los conocimientos sobre culinaria de las mujeres del Pacífico. Ve este boom y su experiencia en la venta de bebidas-alimentos en el Petronio Álvarez como una alternativa de generación de ingresos al oficio del servicio doméstico. Sin embargo, como mencioné anteriormente el reconocimiento y la cantidad de ingresos económicos como cocinera del Pacífico pequeña empresaria, no solo dependerán de sus conocimientos empíricos sobre comida del Pacífico o del boom étnico-gastronómico que se desencadenó en Colombia, sino que podría estar relacionado con otros factores asociados a conocimientos formales-tecnificados sobre culinaria y a sus conocimientos o experiencia en el servicio al cliente.

Marisol no solo se desempeña en su oficio de cocinera del Pacífico con los conocimientos primarios sobre culinaria que aprendió en Timbiquí por medio de la interacción familiar y los juegos de roles en los que reproducía las prácticas de las mujeres de su familia, sino que ha adquirido aprendizajes secundarios sobre culinaria al llegar a Cali. Después del 2012, Marisol le manifiesta a una de las organizadoras del Festival Petronio Álvarez, que conoce en reuniones realizadas previas y posteriores a este evento, su interés de dedicarse a la culinaria del Pacífico. Esta funcionaria del estado y una de las organizadoras del festival, direccionan a Marisol a Comfenalco y al Sena para que estudie un curso sobre cocina y una carrera técnica en cocina tradicional del Pacífico durante dos años, de manera gratuita.

Marisol en el Sena adquiere nuevos conocimientos institucionalizados que adapta a sus conocimientos empíricos, por ejemplo, cómo servir un plato en términos de volumen, altura y espacio. También aprendió sobre las técnicas de cocción para diferentes tipos de proteínas y a cómo coger un plato cuando se está presentando y sirviendo a un comensal. Estos conocimientos técnicos le permitieron ajustar su experiencia empírica sobre culinaria. Ella aplica estos conocimientos reajustados al oficio como cocinera en su restaurante y en los eventos culturales culinarios en los que empieza a participar. Estos conocimientos secundarios le permiten adaptarse a los reglamentos de instituciones que avalan a los establecimientos de comida en Cali como la Secretaría de Salud, para adaptarse al gusto de los comensales en Cali, y, además, para adaptarse a la forma en que institucionalmente se ha establecido cómo debe ser atendido un cliente. En este sentido, Marisol adquiere capital cultural institucionalizado por medio de su aprendizaje y su título en el Sena, lo que le ha permitido para su actividad de generación de ingresos obtener mayores oportunidades en términos de atención a los clientes y las técnicas de manipulación de los alimentos, además de acceder a trabajar en eventos públicos sobre culinaria.

Esto lo puedo ilustrar con una de las narraciones que Marisol realizó:

“En nuestro pueblo no nos enseñan técnicas de cocción, uno allá se comía el camarón cauchudo, pero aquí no se puede pasar de la cocción (...) En las clases del Sena nos enseñaron que con viche también podíamos marinarlos (...) En el Sena nos enseñaron conocimientos que la sociedad nos exige, allá en Timbiquí nos sirven en currunta (bastante) para que uno se llene lo más que pueda pero acá yo aprendí que uno puede poner un plato pequeño, bien presentado y pues como todo entra por los ojos (...) En el Sena también me enseñaron sobre cómo llevar una empresa y la disciplina en las ventas (...) La mentalidad del estudiante del Sena es para crear empresa y no trabajar para otra persona y nos han dicho que si las empresas crecen el país crece” (Marisol).

Entre los aprendizajes institucionalizados que Marisol recibió en el Sena, se encuentran asignaturas que tuvo que cursar como técnica, historia, investigación, salud ocupacional, contabilidad y marketing. En esta institución educativa, Marisol también aprendió sobre la historia del Pacífico y sobre el deber y derecho que tienen las mujeres del Pacífico de preservar sus tradiciones culinarias. Marisol expresa en su discurso aspectos sobre su cultura, utiliza turbante y canta mientras cocina en eventos culinarios realizados en Cali.

En términos de Bourdieu (2010), también podría interpretar que Marisol ha incorporado a su habitus primario, nuevas formas de expresarse verbalmente, de manipular los implementos de cocina y de mostrar su cuerpo en los eventos de culinaria en Cali. Podría plantear, que estos nuevos aprendizajes hacen parte del habitus secundario que adquirió respecto a la práctica culinaria. Un ejemplo de estos nuevos aprendizajes, es la expresión del discurso que Marisol hizo en una reunión con un funcionario organizador del Petronio Álvarez en Cali:

“Mi interés es que nuestra cultura no muera, que la hereden nuestros hijos, nuestros nietos y que la minga siga de generación en generación” (Marisol).

El discurso de Marisol le ha permitido no solo que participe y sea invitada como cocinera en eventos culinarios, sino también que pueda exponer de manera verbal los conocimientos sobre su cultura, elemento que impulsa el nombre de una cocinera del Pacífico en los medios de comunicación y visibiliza su negocio.

Sin embargo, también pude interpretar del testimonio de Marisol que ella ha reaprendido sobre qué es la tradición culinaria del Pacífico. En los aprendizajes institucionalizados aparece de manifiesto una reinvencción de la tradición. Las tradiciones culturales de la región Pacífico –entre las que se encuentran la culinaria- se han convertido en objeto de observación por parte de investigadores y agentes del estado –anteriormente se han mencionado algunas legislaciones-, sus hallazgos y supuestos han producido un imaginario que muestra a la población del Pacífico totalmente vinculada emocional y socialmente de sus tradiciones. Al respecto creo necesario retomar el postulado de Giddens (1994) para comprender este reaprendizaje y esta reinvencción de la tradición.

Desde la perspectiva de Giddens (1994) la tradición es interpretada como un proceso que es utilizado de forma dinámica como un recurso legítimo que permite que haya continuidad en el tiempo presente haciendo referencia a un tiempo pasado que está ligado a la cotidianidad de las personas. El autor también plantea la tradición se construye y se reconstruye continuamente de manera reflexiva y se moviliza en oposición entre lo moderno y lo tradicional. Sin embargo, hay contextos en los que las tradiciones son anuladas y otros contextos en los que las tradiciones son continuadas debido a su recreación, adaptación e invención.

El autor plantea que en los países de occidente en el que hay un núcleo de sociedad cosmopolita y global emergente, son las instituciones del estado y los procesos de la vida cotidiana quienes dominan la tradición, es decir, actualmente la modernidad se ha encargado de reconstruir las tradiciones para legitimar los cambios que ocurren en la diversidad de ámbitos de la sociedad. Esta reconstrucción de las tradiciones en algunos ámbitos de la sociedad otorga identidad a las personas. Según el autor, hay dos formas en que las tradiciones se abren un paso a la modernidad: A partir de un diálogo cosmopolita que reconoce la alteridad valorativa y por medio de seguir los fundamentos de una tradición.

Giddens se remonta a las tradiciones inventadas propuestas por Hobsbawn y Ranger para dar cuenta que hay tradiciones que no tienen un origen en el tiempo y son creadas por los agentes para utilizarlas como una forma de poder, es por esto que las tradiciones son cambiantes y se inventan, evolucionan, transforman y reinventan con el paso del tiempo.

Estos son los casos de tradiciones que han sido legitimadas por discursos públicos dominantes de las instituciones del estado que tienen diversos intereses, un ejemplo de esto son las tradiciones que se han reinventado con la función de servir como atractivos turísticos culturales para mercantilizar la vida cotidiana (Barretto, 2005).

Ahora bien, al tener en cuenta lo planteado por Giddens y retomar el último testimonio de Marisol, puedo observar que son las interacciones entre imaginarios, la aparición de políticas públicas y luchas políticas lo que ha generado la aparición de discursos en los que organizaciones y líderes migrantes de la región Pacífico aluden a sus tradiciones como su eje fundamental de vida. Algunas tradiciones como la culinaria son representadas en el ámbito público por medio de un performance contruidos en el tiempo. En el caso de algunas instituciones como el Sena, en cursos y conferencias sobre la comida tradicional del Pacífico y el papel que tiene una cocinera, se define y se le da un valor a esta actividad con un sentido histórico asociado a una identidad étnica. En el caso de la institución educativa en la que Marisol estudio cocina tradicional, se replica este mismo discurso a las mujeres participantes. Marisol ha reaprendido un nuevo significado de la actividad culinaria considerándola como parte de sus tradiciones culturales que expresa mediante un performance que incluye un vestuario tradicional y la utilización de los cantos tradicionales mientras cocina sobretodo en el ámbito público de los eventos culturales.

Por otro lado, estas características en los conocimientos sobre la tradición culinaria no los tienen todas las cocineras. Un ejemplo de esta situación es el de las ayudantes de cocina de Marisol, quienes tienen conocimientos sobre culinaria similares a los que Marisol recibió en su niñez, por su familia, pero no los conocimientos que Marisol ha recibido en su adultez por el Sena. Estos conocimientos institucionalizados que no tienen las ayudantes son evaluados y tenidos en cuenta en los eventos culturales culinarios en Cali e incluso son tenidos en cuenta por los clientes. Las ayudantes de cocina de Marisol han manifestado tener dificultades para relacionarse con los clientes y sus reclamos. En el caso de Yamile, una de las ayudantes de cocina Marisol, decidió retirarse por una temporada de trabajar en *Las delicias de Marisol* para abrir su propio restaurante de comida del Pacífico. Sin embargo, Yamile solo logró mantener este negocio durante tres meses, porque no tenía el capital económico para reinvertir en este y por las dificultades que tuvo con la atención a los clientes, entre las cuales mencionaba que algunos eran muy groseros y que ella “*no tenía paciencia para eso*”.

Marisol por su parte - desde sus conocimientos-, siempre les recuerda a sus ayudantes que del buen trato que reciben los clientes, dependerá que ellos regresen a comer y, por tanto, ella como la dueña del negocio está verificando que este buen trato se les dé a ellos. Marisol menciona lo siguiente:

“Yo siempre les he dicho y es muy complicado saber a quién pongo en la vitrina porque todas en la cocina me responden, pero para atender a los clientes no les va bien, les hablan alzado a los clientes y

ellos se quejan (...) yo les he dicho que a los clientes hay que saber atenderlos y el único que sé que puede ayudarme en esa parte es mi marido o yo misma” (Marisol).

Así como el caso de Marisol, está el caso de Maura Orejuela y Raquel Riascos, dos cocineras del Pacífico que al trabajar como cocineras pequeñas empresarias en Cali han obtenido reconocimiento, incluso mayor que el que ha obtenido Marisol hasta el momento. El reconocimiento y la generación de ingresos obtenidos de Maura y Raquel en sus restaurantes y en eventos están relacionados con el capital cultural adquirido en sus experiencias de vida, que las diferencian de otros tipos de cocineras que trabajan como pequeñas empresarias, cuentapropistas, asalariadas o que a trabajan a destajo.

Raquel Riascos¹⁹ es una mujer migrante de Guapi que se convirtió en empresaria en el negocio de la culinaria del Pacífico en Cali. Ella pertenecía a la élite guapiense mucho antes de llegar a Cali. Su bisabuelo fue el General Payán que a finales del siglo XIX ocupó un rol de gran importancia en la Guerra de los Mil Días. Su abuelo fue Antonio Góngora Payán - hijo del general Payán- un mulato que fue alcalde de Guapi.

Raquel fue maestra graduada en la normal de Guapi y llegó a Cali en el año 1968 para insertarse laboralmente como docente. Con algunos de sus conocimientos sobre culinaria empieza a venderle seviche a sus colegas docentes y también a algunos paisanos de Guapi. En los años ochenta, ella abre un restaurante denominado *Sevichería Guapi* en el barrio Junín, frente del hotel La Luna. El restaurante de Raquel, se ha caracterizado por ser uno de los sitios de reuniones y eventos culturales de migrantes del Pacífico en Cali y fue denominado como la “embajada” de Guapi en Cali.

Por otro lado, Maura Orejuela migró de Guapi a Cali en 1959. Ella estudió en la normal de señoritas de Guapi y se graduó de esta institución de la cual destaca su triunfo en el negocio de la culinaria pues esto le permitió adaptarse mejor a las formas de interacción con las personas al llegar a Cali. Maura²⁰ llegó cuando tenía 23 años y se insertó laboralmente como docente. Abre su primer restaurante *Secretos del mar* en la avenida Roosevelt –el cual duró 33 años- y en algún momento abrió dos sedes más de su restaurante en el barrio Pampa Linda y en el barrio Versailles diagonal a la torre de Cali. Respecto a su trayectoria como cocinera empresaria, Maura menciona lo siguiente:

¹⁹ Los datos de la trayectoria de Raquel fueron recopilados del libro “Guapi: Sociedad local, influencias globales” de Agudelo, Urrea y Barbary (2004).

²⁰ Los datos de la trayectoria de Maura fueron recopilados de la entrevista realizada y compartida por Carolina Daza para tesis de maestría en ciencias de la organización de la Universidad del Valle, respecto a marketing gastronómico en Cali (2019).

“Yo era muy pinchada, mantenía arreglándome en salones de belleza y mi esposo me decía que no me pusiera a cocinar, que para qué hacía eso, que no lo hiciera porque yo iba a estar oliendo a cebolla (...) pero la gente entraba a mi restaurante y no olía a mariscos, la gente llegaba y me decía huele delicioso, no huele a mariscos y es que yo ponía una fragancia de aceite de coco” (Maura).

El nivel de escolaridad de Raquel y Maura fue más alto que el de Marisol y sus ayudantes de cocina. Y aunque la escolaridad de Raquel y Maura no están directamente relacionadas con la culinaria, esto como capital cultural institucionalizado les permitió que tuvieran mayores habilidades para la interacción social al llegar a Cali, y que en su asentamiento y en su primer empleo tuvieran condiciones favorables –docentes y posteriormente empresarias-. Para ellas, la actividad de generación de ingresos en la culinaria del Pacífico no fue una de sus únicas opciones como ha ocurrido con Marisol, sino que trabajar en la culinaria fue una forma de establecer una empresa. Su capital cultural incorporado e institucionalizado les permitieron tener habilidades que son importantes para ser cocinera empresaria de un restaurante ubicado en sectores de estratos medios y altos, y participar en eventos culturales sobre culinaria. Algunas de estas habilidades están relacionadas con la interacción social, la expresión verbal, la organización de un lugar y la presentación de los alimentos a nivel estético. Estas habilidades tienen influencia en que les brinden una mejor atención a sus comensales –en términos de atención al cliente– que muchos de ellos son personas que pertenecen a una clase social alta-.

Los recursos culturales de Raquel y Marisol fueron transmitidos por una congregación religiosa y educativa en la que aprendieron signos culturales legitimados a nivel social para comportarse, relacionarse y comunicarse. Por ejemplo, cuando Maura participa como ponente de eventos culturales se evidencian sus conocimientos sobre “tradición e identidad” y sus habilidades para enseñar sobre estos. Un periódico destaca la participación de Maura como maestra de la culinaria en diferentes ámbitos a nivel nacional e internacional:

“Su trabajo culinario –Maura de Caldas– se proyecta en el plano nacional e internacional, con destacadas participaciones en festivales folclóricos y gastronómicos, llegando a escenarios importantes como el Hotel Intercontinental, el Hotel Meliat, el Hotel Tequendama, el Club Rialto de Pereira, el Hotel las Américas Beach Resort de Cartagena, el Club el Nogal, el Club Campestre Guaymaral de Bogotá, el Hotel Monasterio de Popayán, entre otros (...) Trabajé en la Ego (Escuela Gastronómica de Occidente) como nueve años, en el día por mis clases pasaban hasta 69 alumnos, y trabajé en la jornada de la mañana, de la tarde y de la noche, y en cada una tenían 25 alumnos; enseñé también en Ego Pereira, en el Instituto Técnico del Valle y en la Escuela Don Bosco” (Maura de Caldas habla del premio Marie-Antoine Carême que acaba de recibir (21 de Febrero del 2019). El País. Recuperado de <https://www.elpais.com.co/cultura/maura-de-caldas-habla-del-premio-marie-antoine-careme-que-acaba-de-recibir.html>).

También me parece importante destacar que Raquel y Maura al llegar a Cali se asentaron en barrios de clase media y así mismo sus restaurantes fueron ubicados en estos sectores.

Estas dos mujeres lograron tener el capital económico para establecer sus restaurantes teniendo en cuenta los gustos de los comensales de estas clases sociales, como la decoración del lugar, el emplatado y las muestras artísticas de grupos musicales y dancísticos. Maura, por ejemplo, menciona cómo tuvo en cuenta la neutralización de los olores a Mariscos que consideraba no eran agradables para los comensales que asistían a su restaurante, entre los que se encuentran chefs y artistas, lo que a su vez les permitió legitimar el nombre de ellas como cocineras y de sus restaurantes.

Para finalizar este apartado, me parece pertinente plantear que los componentes incorporados en el capital cultural en Raquel, Maura y Marisol evidencian los elementos de distinción que aparecen en las cocineras del Pacífico en Cali. El reconocimiento social de los casos estudiados, que se da a partir de la participación en eventos culturales está vinculado con el capital económico que tiene una cocinera para participar en estos. Además, el capital cultural incorporado e institucionalizado de estas cocineras tendrá incidencia en las estrategias de ellas para la interacción, la expresión verbal y la presentación de sus productos. A partir de esto, debo reiterar la distinción que hay entre las cocineras del Pacífico –Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas-. Por un lado, se debe diferenciar que las condiciones de la actividad de generación de ingresos y de empleo serán distintas para las mujeres que sean pequeñas empresarias y aquellas cocineras que trabajen a destajo. Entre Marisol, Raquel, Maura y las ayudantes de Marisol encontré que son estas últimas quienes tienen condiciones de trabajo precarias y que no tienen las mismas habilidades –sociales- para obtener el mismo reconocimiento social y sus beneficios como cocineras. Podría decir que estas distinciones hacen parte de la estructura social que legitima prácticas sociales, gustos y formas de comportamiento en una sociedad dependiendo los recursos –capital- culturales de los individuos

Uno conoce a personas, y esas personas terminan siendo ángeles en el trabajo de uno: Relaciones sociales que le permiten a la cocinera su reconocimiento

Anteriormente, he establecido cómo el capital cultural ha generado reconocimiento social en tres cocineras del Pacífico en Cali –e incluso la generación de mayores ingresos-. Ahora bien, a lo largo de la recolección de datos también he considerado la importancia de tener en cuenta y la influencia de las relaciones sociales que establecen estas cocineras. Me parece de relevancia plantear que las redes sociales fortalecen la legitimidad del nombre de la mujer cocinera y pueden llegar a vincularla a proyectos educativos –que le generan nuevos ingresos económicos-. En este apartado voy a describir las relaciones sociales establecidas para los casos de Marisol, Raquel y Maura, que les han permitido adquirir mayor reconocimiento respecto a su nombre como cocineras y tener otras fuentes de ingresos en su oficio. Para esto creo pertinente utilizar la noción planteada por Bourdieu (2001) sobre el capital social para entender cómo pertenecer a un grupo y a una red social implícita o institucionalizada podría funcionar como un recurso potencial para ellas. El autor define el capital social de la siguiente manera:

“El capital social está constituido por la totalidad de los recursos potenciales o actuales asociados a la posesión de una red duradera de relaciones más o menos institucionalizadas de conocimiento y reconocimiento mutuos. Expresado de otra forma, se trata aquí de la totalidad de recursos basados en la pertenencia a un grupo. El capital total que poseen los miembros individuales de un grupo les sirve a todas, conjuntamente como respaldo, amén de hacerlos en el sentido más amplio el término merecedores de crédito (Bourdieu, 2001: 148-150).

En el caso de Marisol, es posible plantear que ella ha logrado la construcción de una red de relaciones sociales por medio de personas que conoció al empezar a participar formalmente en el festival Petronio Álvarez y a través de su vinculación académica en el Sena. Fue en el Sena que Marisol empezó a conocer a profesionales involucrados con la culinaria desde el área educativa y empresarial. En el Sena, Marisol conoció a chefs, docentes-instructores de gastronomía, investigadores de diferentes instituciones educativas y funcionarios del estado como el expresidente Juan Manuel Santos.

Las personas que Marisol ha conocido en el Sena la han recomendado como cocinera y como experta en la tradición culinaria del Pacífico. En el Sena ella ha identificado la importancia de ser accesible para hablar en público respecto la tradición culinaria y ha identificado la importancia de participar en las entrevistas en las que se acude a ella como cocinera experta. Entre los eventos que ha participado por medio de estas relaciones sociales establecidas están: el primer Simposio de Cocina Ancestral, el evento Deleitarte, la Cena de Acción Contra el Hambre, el proyecto de investigación para la escritura del libro denominado “Saberes y Sabores del Pacífico” y el video del Ministerio de Cultura en el 2017 en el que mostraron su emprendimiento en el distrito de Aguablanca. Al respecto Marisol expresa lo siguiente en una de las entrevistas que realicé:

“Las otras cocineras les da rabia y me miran mal porque dicen que yo soy a la que todos los periodistas buscan (...) Hay periodistas que van a comer y hay gente que va recomendada por mis clientes (...) Yo también creo que es el trato (...) hay gente dediparada que va y uno tiene que atenderlo con delicadeza y les gusta cómo los atiende y cómo les sirvo (...) el Petronio pasado me tocó poner a fritar cinco empanadas para una señoras dueñas de un restaurante aquí en Cali, que estaban antojadas (...) me tocó hacérselas (...) Cuando una persona se me acerca para hacerme una entrevista yo no me niego (...) yo no me fijo si me va a pagar o no (...) uno conoce personas y esas personas después resultan siendo ángeles para el trabajo de uno como doña Lena de la Secretaría de Turismo que es como mi mamá y me ha apoyado(...) (Marisol).

El establecimiento de relaciones sociales que ha permitido el impulso de la imagen de Marisol como cocinera del Pacífico experta, podría plantearse como una forma de capital social. Esta forma de capital es la acumulación de los recursos y posesión de redes de relaciones durables y recíprocas que podrían llegar a ser más o menos institucionalizadas. En el caso de la práctica culinaria y el oficio de la cocinera, este tipo de capital podría ayudar a la mujer a adquirir la confianza en los contextos sociales en los que deba interactuar, pues

moviliza elementos de tipo simbólico como la divulgación de la imagen de una cocinera como experta en cocina tradicional del Pacífico.

Considero que para los casos de Marisol, Raquel y Maura existen diferentes niveles de capital social dependiendo de la estabilidad con la que han consolidado relaciones sociales duraderas establecidas por ellas. En este sentido, encontré que el capital social acumulado por Raquel Riascos y Maura Orejuela tiene más solidez que el de Marisol.

En el caso de Raquel, ella pertenece a dos grupos sociales que han permitido que ella se posicione y se relacione en la clase social media-alta de Cali. Como se mencionó anteriormente, Raquel pertenece a nivel familiar a la élite guapireña y es descendiente de hombres con una trayectoria política, reconocidos en Guapi. Además, ella formó parte del Directorio Conservador municipal de Guapi y fue postulada a la Asamblea Departamental del Cauca. Por tanto, cuando Raquel llega a Cali, su nombre es reconocido por parte de las familias migrantes de Guapi de clase media y alta, muchos pertenecientes a la colonia guapireña en Cali constituida por docentes, profesionales, artistas, pequeños y medianos empresarios y líderes políticos retirados que han acumulado buenas relaciones con las administraciones municipales y sectores influyentes de la clase política en el Valle del Cauca. (Agudelo, Urrea y Barbary, 2004).

Según Vanín (2018) Raquel utilizó la terraza de su restaurante para la presentación de grupos artísticos. En la inauguración de su restaurante contó con la presentación de la cantante, actriz, bailarina y exrepresentante a la cámara afrocolombiana Leonor González Mina. Y gestionó la presentación de agrupaciones como Herencia de Timbiquí, Jimmy Saa y Alexis de Guayacán. En estos eventos, también se homenajeaban personas como el presidente de Metrocali: Mauricio Carvajal Benítez y se hacían reuniones en las que asistían personajes como Germán Patiño. Por su trayectoria en el campo de la culinaria y recetas ha sido homenajeada en la “Cena de gala de Pacífico Vallecaucano”. Un periódico hace referencia a este evento realizado en el que fue homenajeada Raquel:

“Como se hizo en la primera edición, chefs reconocidos intervendrán platos tradicionales del Pacífico, con recetas de los homenajeados. La cena será el 29 de junio, en el Gran Salón del Hotel Intercontinental de Cali, a las 7 p.m. \$ 98.000, por persona” (Martínez, L. (26 de junio del 2011) Maura, la cocina hecha un jolgorio. El Tiempo. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-4646784>).

El capital social de Raquel le permitió interactuar socialmente con la colonia guapireña en la ciudad de Cali y aliarse con ellos para realizar proyectos de tipo cultural. Los grupos a los que perteneció Raquel en Guapi y pertenece en Cali han permitido legitimar su nombre como una de las pioneras que trajo la comida del Pacífico a Cali. Por su parte, estas relaciones duraderas en el tiempo y estables que Raquel estableció con artistas, investigadores y líderes políticos permitieron que el nombre de su restaurante-empresa haya sido expuesto como un

lugar para el encuentro cultural y para la realización de eventos importantes en torno a la cultura del Pacífico. En este sentido, Raquel realiza un intercambio simbólico de solidaridad, confianza y apoyo en las reuniones-fiestas que empieza a realizar en su restaurante. En este sentido, creo conveniente mencionar las condiciones necesarias para se pudiera generar y mantener el capital social de la colonia guapireña hacia Raquel y viceversa, lo que ha fortalecido la red de relaciones de ellos como grupo. Al respecto sobre estas condiciones, Bourdieu menciona lo siguiente:

En la práctica, las relaciones de capital social sólo pueden existir sobre la base de relaciones de intercambio materiales y/o simbólicas y contribuyendo además a su mantenimiento. Pueden asimismo ser institucionalizadas y garantizadas socialmente ya sea mediante la adopción de un nombre común, que indique la pertenencia a una familia, una clase, un clan, o incluso a un colegio, un partido, etc.; ya mediante un nutrido elenco de actos de institucionalización que caracterizan a quienes los soportan al mismo tiempo que informan sobre la existencia de una conexión de capital social. Este capital asume así una existencia cuasi-real, que se ve mantenida y reforzada merced a relaciones de intercambio. En estas relaciones de intercambio, en las que se basa el capital social, los aspectos materiales y simbólicos están inseparablemente unidos, hasta el punto de que aquéllas sólo pueden funcionar y mantenerse mientras está unión sea reconocible. Por eso nunca puede reducirse totalmente a relaciones de proximidad física (geográfica) objetiva ni tampoco de proximidad económica y social (Bourdieu, 2001: 148-150).

De manera similar a Raquel, Maura ha establecido relaciones sociales que ha mantenido hasta la fecha actual y han permitido que se legitime su nombre y marca como cocinera con los chef y cocineros más reconocidos de Colombia. Las relaciones sociales se fueron fortaleciendo con los clientes que asistían a su restaurante principal ubicado en la Avenida Roosevelt de la ciudad de Cali que funcionó por más de treinta años. Al ejercer el oficio de la culinaria y manejar su restaurante, Maura logró crear lazos de amistad y ha intercambiado conocimientos sobre cocina con cocineros como:

Carlos Ordóñez autor del libro “Gran libro de la cocina Vallecaucana”. También ha intercambiado conocimientos con Carlos Yanguas, un arquitecto y joyero que posteriormente se dedicó a la culinaria. Segundo Cabezas, un chef de origen tumaqueño que estudió culinaria en Francia en la escuela Cordon Blue obteniendo el título de “Maitre Chef de Cuisine”. Vicky Acosta, una reconocida chef de la ciudad de Cali y dueña del restaurante Platos Voladores. Y Leonor Espinosa una de las chefs colombianas con mayor reconocimiento a nivel nacional e internacional, que a través de uno de sus tres restaurantes ha sido mencionada en la lista “50 Best” del mundo. A continuación, se muestra lo que Maura expresa respecto al intercambio de sus conocimientos con algunos chefs y restaurantes de Cali:

Yo fui donde Vicky y yo le di una inducción. Ella en una presentación hizo un plato que yo le enseñé – no con todos los mariscos - pero tenía un sabor muy bueno, el que yo le enseñé. (...) El restaurante Mi Buenaventura y La Comitiva son restaurantes que cuando uno va a hacerles una inducción le ponen todo el cuidado del mundo (...) El Spiwak está sacando una cazuela que yo les enseñé y les ha ido muy bien con la cazuela” (Maura)

A pesar de que Maura actualmente ya no tiene restaurante, ha logrado capitalizar su conocimiento enseñando a cocinar a grupos de estudiantes de cocina, a personas particulares y a chefs que desconocen las preparaciones de algún plato típico del Pacífico y que quieren implementarlo en sus restaurantes. Además, el reconocimiento de Maura por un grupo de personas que están insertos en un ámbito de prestigio, ha permitido que sea convocada para que participe como ponente en eventos nacionales e internacionales sobre culinaria y actualmente esté en la construcción de un libro sobre su trayectoria en la práctica culinaria del Pacífico. Al respecto, la chef Leonor Espinosa menciona para un periódico el siguiente testimonio sobre Maura:

“Maura de Caldas es una de las mujeres más sabias que yo conozco –expresa Leonor Espinosa–. Como buena mujer afro es una mujer muy culta, de una sapiencia infinita, no solo en temas culinarios, es una mujer que tiene muchas bondades culturales como cantadora, como cuentera y cocinera. Creo que es una de las mujeres más importantes de lo que ha sido el desarrollo de una memoria cultural en el Pacífico colombiano” (Espinosa, M (31 de marzo del 2019) Maura Caldas, una vida dedicada al placer de la cocina. El Tiempo. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/colombia/cali/homenaje-de-la-federacion-latinoamericana-de-gastronomia-en-cali-343506>)

El intercambio de sus conocimientos con los chefs más reconocidos de Colombia ha permitido que su nombre sea legitimado como una portadora de la cultura tradicional del Pacífico y que sea homenajeada por permitir la conservación de la gastronomía auténtica del Pacífico en la categoría de “toda una vida de trabajo” en los premios “La Barra”²¹.

También ha sido ganadora del premio “*Marie-Antoine Carême*” de la Federación Latinoamericana de Gastronomía quien la nombró como “*La mamá de los sabores del Pacífico*”. El Hotel Spiwak²² y el restaurante la Zarzuela, el 2 de agosto del 2018, realizaron un evento que estaba dirigido a recaudar dinero para la publicación del libro de Maura.

²¹ Los premios La Barra, se hacen con el fin de generar un espacio de reconocimiento y relaciones públicas para un grupo de personas que pertenecen a la gerencia alta y media, propietarios, supervisores y chefs de la gastronomía en Colombia. (...) Entre los asistentes se encuentran: propietarios y gerentes generales de establecimientos gastronómicos, chefs ejecutivos, sommeliers, instituciones de educación gastronómica (Premios la barra (s.f) ¿Qué es premios la barra 2010?: *Página web premios la barra*. Recuperado de <https://www.premioslabarra.com>).

²² 6. El hotel Spiwak y el restaurante la Zarzuela promocionaron el evento por medio de la página de Facebook en la que describieron lo siguiente: “*Nos enorgullecemos en presentar este 2 de agosto un menú a cuatro tiempos y ocho manos que rinden un homenaje al reconocimiento dado por los premios Revista la Barra este año a Maura de Caldas en una de las categorías más importantes de este evento: ‘Toda una vida de trabajo’.* Maura de Caldas reconocida como portadora de tradición de la cocina del Pacífico colombiano ha cruzado las fronteras gastronómicas y es considerada como la pionera de los sabores de esta zona de nuestro país, destacándose en su incansable labor en la promoción de la gastronomía del Pacífico colombiano. Valor del menú a cuatro tiempos y ocho manos: \$75.000. El cien por ciento de las ganancias se donará para la publicación del libro de la Sra. Maura Caldas. Fecha: 2 de agosto. Hora: 7:00 PM (Recuperado de <https://www.facebook.com/events/787539448122697/>)

Lo anterior evidencia que las relaciones sociales establecidas por Maura con un grupo de personas que pertenecen a un ámbito de prestigio de la culinaria en Colombia, le ha permitido ser la cocinera del Pacífico más reconocida en Cali y Colombia. Pertenecer a este espacio de relaciones con cocineros reconocidos en Cali fue un puente y plataforma para que la imagen de Maura como experta en cocina del Pacífico se impulsara y legitimara. Este recurso social ha funcionado como capital social, el cual permitió en un primer momento que a su restaurante acudieran comensales por medio de las recomendaciones de personas que pertenecen a sectores de clase media y alta. Además de que, por medio de sus redes de conocidos en el campo de la culinaria, Maura sea contratada por dependencias del estado encargadas de la preservación de esta tradición, para exponer sus conocimientos culinarios. En este sentido, creo conveniente mencionar que esa red de relaciones –chefs reconocidos- que Maura ha mantenido en el tiempo poseen al mismo tiempo una acumulación de capital económico, cultural y simbólico, que han permitido que ella haya ido conociendo a lo largo de su trayectoria como cocinera del Pacífico a más personas involucradas en el ámbito de la gastronomía nacional e internacional. Al respecto de esta interdependencia de la red de relaciones duraderas con otros capitales, Bourdieu menciona lo siguiente:

De acuerdo con esto, el volumen del capital social poseído por un individuo dependerá tanto de la extensión de la red de conexiones que éste pueda efectivamente movilizar, como del volumen de capital (económico, cultural o simbólico) poseído por aquellos con quienes está relacionado. En efecto, el capital social no es nunca totalmente independiente del capital económico y cultural de un individuo (...) Expresado de otra forma, la red de relaciones es el producto de estrategias individuales o colectivas de inversión, consciente o inconscientemente dirigidas a establecer y mantener relaciones sociales que prometan, más tarde o más temprano, un provecho inmediato” (Bourdieu, 2001: 148-150).

Para finalizar este apartado, debo resaltar que el capital social no es solo una red amplia de conocidos en la que hay un trato recíproco, sino que la red debe estar compuesta por elementos simbólicos previos adquiridos por las cocineras como por ejemplo la familia de procedencia, el lugar de procedencia, el barrio de asentamiento y la clase social a la que pertenece en Cali una cocinera del Pacífico. Este capital funciona como un recurso en mayor –Maura y Raquel- o menor medida –Marisol- dependiendo de las redes consolidadas por parte de ellas. En este sentido, el capital social termina siendo un recurso que estará desigualmente distribuido entre diversos grupos o redes que conforman una sociedad. En el caso de Maura, Raquel y Marisol, se evidencia que en el oficio están involucradas las condiciones sociales por medio de las cuales aparecen dinámicas de interacción que reproducen relaciones asimétricas de clase.

La distribución desigual de recursos económicos, culturales, sociales y simbólicos influyen en las condiciones de trabajo que han obtenido de este oficio Marisol, Maura y Raquel, brindan un panorama en esta investigación para indagar posibles barreras que se les puede presentar a aquellas mujeres que no tienen el mismo reconocimiento en Cali. En el siguiente

capítulo, se describirán algunas barreras que aparecen para las ayudantes de Marisol al ejercer el oficio de la culinaria.

Capítulo IV. A veces hay que volver a trabajar por días en el servicio doméstico porque como ayudante de cocina no siempre alcanza: Barreras sociales de una cocinera del Pacífico y sus ayudantes en Cali

Yo no quiero trabajarle toda la vida a alguien, pero poner negocio aquí está muy duro y mi familia no me apoya, por eso me voy para Ecuador, a ver si allá me va mejor (Yamile).

A partir de los capítulos anteriores, encontré que las cocineras del Pacífico que tienen menor nivel de capitales como lo son las ayudantes de Marisol, tendrán condiciones sociales distintas a aquellas cocineras reconocidas en Cali como Raquel y Maura. Algunas de estas condiciones es que a ellas se le ha dificultado la movilidad social ascendente y sus condiciones laborales pueden no son las más óptimas. En el presente capítulo voy a describir las condiciones de género que han dificultado la movilidad social sobre todo de las ayudantes de cocina de Marisol.

No quería seguir lavándole los baños a otros: Desigualdad de género en la cocinera y sus ayudantes

Al llegar a Cali Marisol y todas sus ayudantes de cocina tenían la motivación de poder seguir estudiando y conseguir mejores oportunidades laborales en comparación con su lugar de procedencia. Después de entregar hojas de vida en diferentes empresas y no ser llamadas, el servicio doméstico fue la única alternativa laboral en la que no les solicitaron gran experiencia laboral, ni un nivel de escolaridad específico. Ellas tuvieron experiencias negativas al insertarse como empleadas del servicio doméstico, pues recibieron tratos despectivos por parte de los empleadores, no contaban con un pago adecuado para las horas de trabajo, ni tenían prestaciones sociales.

Angélica, ayudante de Marisol, menciona lo injusto que le parecía el trato que recibía por parte de su empleadora y las dificultades que se le presentaron respecto a la falta de apoyo familiar que tuvo al llegar a Cali. Al respecto en una de nuestras conversaciones, Angélica menciona lo siguiente:

“Esa vieja quería que le hiciera todo, que hasta le lavara los calzones sucios (...) esa vieja cuando no le gustaba cómo me quedaba el desayuno, no se lo comía y lo botaba y me regañaba (...) quería que todo se lo hiciera yo (...) Esa vieja luego no me quería dar mis días libres, los fines de semana ya no quería que saliera (...) y me quedó debiendo unos meses de trabajo (...) supuestamente me había prometido que al tiempo me iba a llevar a Estados Unidos a trabajar y a vivir con ella, así me tuvo, no me volvió a contestar (...)pero nunca me pagó los meses de trabajo que me debía (...)Esa vieja era bien abusiva (Angélica).

El servicio doméstico es un empleo que aún se rige en gran medida por la informalidad. Un tipo de empleo en el que a pesar de que hay regulaciones laborales para las empleadas, no se cumplen. Esto produce relaciones de asimetría entre la empleada y el empleador. Las mujeres migrantes del Pacífico que llegan a Cali con escasos recursos económicos, bajos niveles de escolaridad y sin sólidas redes de apoyo, son quienes tendrán mayores dificultades para insertarse a nivel laboral. En Cali, algunos empleos como el servicio doméstico estuvieron marcados durante mucho tiempo por jerarquías sociales y étnico-raciales (Posso, 2008).

Martínez Veiga (1997) y Posso (2008) han identificado que el servicio doméstico ha sido un empleo precarizado en el que en algunos lugares no hay una relación laboral sino una relación de servilismo y sumisión que desencadena que se presenten situaciones de abuso por parte de los empleadores. Estos autores encontraron que las experiencias vividas en este tipo de empleo, no siempre están reguladas por una normativa laboral, sino que podría variar dependiendo de las costumbres mantenidas al interior de la familia que hace la contratación. Las familias que realizan la contratación hacen una evaluación subjetiva del valor del servicio doméstico en la que se siguen reproduciendo las desigualdades sociales hacia las mujeres migrantes del Pacífico en Cali.

En el caso de Marisol y sus ayudantes, ellas se encontraron en Cali con un contexto de desigualdades que se puede expresar en la falta de oportunidades laborales que hay en el sector formal para la población femenina afrocolombiana. Marisol y sus ayudantes se insertaron en empleos del servicio doméstico, sin embargo, al presentar abusos por parte de sus empleadores y trabajar en condiciones de vulnerabilidad, fueron retiradas o renunciaron deseando un empleo con mejores condiciones laborales. A pesar de la búsqueda de mejores condiciones laborales no hubo una transición al empleo formal, reingresando de manera ineludible al sector informal.

Las ayudantes de Marisol manifiestan que, debido a las dificultades vividas en el empleo del servicio doméstico, no quisieran regresar a trabajar en este tipo de empleo por el mal trato que recibirán. Al respecto, Yesica y Yamile mencionaban lo siguiente:

Yo no quiero volver a trabajar en casa de familia (...) Hay unas señoras que son muy jodidas” (Yesica).

“Hay personas que son muy jodidas y mal agradecidas, así uno llegue con la mejor actitud hay personas que lo hacen sentir menos a uno porque uno viene del Distrito de Agua Blanca” (Yamile).

Por su parte, Marisol relata que a partir de las situaciones despectivas que vivió en su último empleo del servicio doméstico, tomó la determinación de no seguir trabajando para otras personas que le hicieran sentir que sus actividades laborales tenían un menor valor que otros empleos. Al respecto menciona lo siguiente:

“Yo llegué a un punto en que no quería seguir lavándole los baños a otros, yo quería un trabajo de mejor calidad” (Marisol)

Posterior a laborar en el servicio doméstico, Marisol establece su propio negocio de comida del Pacífico en el que empieza a trabajar como cuenta propia (y posteriormente como pequeña empresaria) para obtener mejores ingresos económicos. Marisol también vio el trabajo de cocinera como una oportunidad de desempeñar un oficio que se valorara más socialmente en comparación con el servicio doméstico. Por otro lado, las ayudantes llegan al trabajar al restaurante de Marisol por la referencia de algún conocido del sector. Ellas destacan que fue un trabajo que les llamó la atención porque no les solicitaron experiencia, documentación o requisitos sobre su escolaridad, además de ser un trabajo que les permitía transportarse con mayor facilidad y tener mayor tiempo para las tareas de cuidado que realizaban en su hogar. Su trabajo consistía en cocinar en el restaurante de Marisol, ayudándola a realizar todo el proceso de limpieza, preparación, cocción y emplatado de los alimentos²³, además de limpiar los implementos utilizados, la cocina y el espacio en el que reciben los alimentos los comensales.

No obstante, lo que he observado es que las ayudantes de Marisol no tienen un tipo de contrato escrito, ni tampoco verbal. Hay una ambigüedad en la forma de trabajar, pues a pesar que Marisol les da instrucciones de tipo verbal cuando están cocinando, no hay nada que regule el trabajo de las ayudantes. En este sentido, las ayudantes de cocina no tienen una claridad en qué consiste su trabajo y esto se ve reflejado en que no tienen unos horarios establecidos para tomar su alimentación o sus descansos, tampoco tienen claro sobre la flexibilidad que se toma Marisol para cerrar su restaurante en algún momento por algún evento que se le presente a ellas, ni sobre las amonestaciones que les realiza a ellas por algún comportamiento que no le parezca adecuado pues implica pérdidas económicas en el restaurante.

En los primeros meses de trabajo, las ayudantes perciben a Marisol como una figura que les ha enseñado nuevas técnicas sobre culinaria y sienten agradecimiento hacia su empleadora, sobretodo porque les ha permitido ir a sus casas con prontitud para resolver algún percance familiar y les ha permitido llevar a sus hijos al restaurante cuando ellas no tienen quien los cuiden. Algunos testimonios de las ayudantes son los siguientes:

“Pues yo me sentí muy bien, lo que aprendí aquí no lo sabía, entonces me sentí muy agradecida con doña Marisol por lo que me enseñó, por lo menos el arroz de mariscos creo que no lo preparaba bien y así aprendí. Gracias a Dios me siento muy bien y por la enseñanza que ella me ha dado (...) ella está

²³ Aunque Marisol es la encargada de supervisar los sabores y terminar de realizar las preparaciones, cuando ella debe salir a participar en algún evento cultural, son las ayudantes quienes realizan todo el proceso de limpieza, preparación, cocción y emplatado de los alimentos, mientras su pareja o hijas supervisan y reciben el dinero.

pendiente de nosotras, cuando nosotras trabajamos está pendiente de que no fritemos y luego lavemos porque dice que nos podemos torcer” (Yamile).

“Pues si me ha servido mucho, por lo que uno aprende, por ejemplo, muchas cosas, a defenderse solo y, por ejemplo, me sirvió mucho porque hoy en día tengo una oportunidad y he aprendido mucho de lo que hacen aquí, ya puedo preparar nuevos platos” (Angélica).

Las ayudantes, a pesar del agradecimiento que sienten con Marisol, con el tiempo empiezan a molestarse con ella por las inequidades que perciben trabajando en su restaurante. Marisol les descuenta de su pago cuando se les quema un alimento y se les rompe algún objeto que estén manipulando en la cocina. Además, posterior a algunos meses de trabajo las ayudantes se quejan por invertir tanto tiempo en este empleo, no solo cocinando para los clientes sino en ocasiones para la familia de Marisol –aunque ellas también comen de esos alimentos-. En alguna ocasión María expresó lo siguiente en el restaurante:

“Por eso es que a usted no le duran las ayudantes y no le va a ir bien así (...) porque usted le descuenta a uno del sueldo” (María).

Sin embargo, Marisol como cocinera y empleadora de las ayudantes de cocina, no percibe estas dinámicas que ocasionan que las ayudantes determinen dejar de trabajar con ella. Por el contrario, Marisol manifiesta que valora el servicio de las ayudantes y autopercibe que es empática con ellas. Además, ella como empleadora destaca que no ejerce un rol jerárquico hacia las ayudantes, sino que las ve como sus pares colaboradores en su restaurante. Al respecto Marisol relata lo siguiente:

“Todas las mujeres que han pasado por aquí son como amigas. A mí no me gusta decirle empleadas, ellas son mis colaboradoras y mis compañeras, siempre les he dado los buenos consejos, que igual el día de mañana que ellas monten su negocio, si está en mí que les pueda colaborar y le puedo brindar un apoyo moral y físico, yo estoy presta aquí. Y frente a lo personal les he dado muchos consejos (...) la mayoría son madres cabezas de hogar y yo también me ocupo en el campo de ellas y las veo como unas luchadoras que están pasando por su propio ciclo, pero de alguna u otra manera estamos en la misma función de salir adelante (Marisol).

Estas contradicciones entre lo que percibe Marisol y sus ayudantes ocasionan que se generen ambigüedades, tensiones y conflictos entre ellas. Las ayudantes por lo general no se resisten de manera verbal ni abiertamente, sin embargo, si toman algunas acciones que pueden afectar a Marisol en su negocio como faltar a trabajar al restaurante sin informarle a Marisol y no volviendo a trabajar por temporadas en el restaurante. Ante esto Marisol mencionaba lo siguiente:

“No, yo no sé qué le pasa a Angélica (...) No vino a trabajar, no llamó. Yo le dije a María que la llamara, le contestó y dijo que estaba enferma y luego Nelly paso por la casa de ella y disque no estaba ninguna enferma, sino que se estaba arreglando el cabello (...)” (Marisol).

Esta relación laboral que no está mediada por un contrato y que produce tensiones también ha ocasionado que Marisol establezca una relación de desconfianza con ellas supervisando y verbalizando que “*la actitud de ella demuestra que no quieren trabajar*”. Cuando Marisol no está, ha dejado como encargados a su hija menor o a su pareja para manejo del dinero, sin embargo, ha mencionado que no le da confianza entregarle “la caja” –haciendo alusión al área de recepción de dinero cuando los clientes cancelan un pedido- a ninguna de sus ayudantes. Posterior a mi trabajo de campo, me di cuenta que Marisol ha optado por contratar a su hermana y sobrina como ayudantes de cocina y menciona que le dan la confianza para salir a los eventos culturales a los que es invitada.

El trabajo de las ayudantes de cocina de Marisol se diferencia con el del servicio doméstico. Por un lado, ya mencioné que como ayudantes de cocina su relación laboral no está mediada por un contrato laboral –ni siquiera verbal-. Y no perciben una relación de servilismo por parte de la empleadora de manera explícita. Sin embargo, también hay similitudes y las condiciones laborales no son distantes. Las ayudantes trabajan siendo subordinadas –a otro ritmo-, realizando pocas pausas, cumpliendo horarios, durante más de ocho horas diarias – con un pago diario de veintisiete mil pesos en semana y de treinta mil pesos los fines de semana-. Además, su empleo, no cubre su seguridad social, ni las prestaciones sociales. Me parece importante resaltar que además de las condiciones laborales ya mencionadas, las ayudantes están expuestas a condiciones de inseguridad en su trabajo que pueden generar afecciones en su cuerpo como la manipulación de alimentos calientes y de utensilios para cortar.

En este sentido, podría destacar una diferencia sustancial entre el rol que desempeña Marisol como cocinera y el rol que desempeñan las ayudantes de cocina. Marisol es propietaria del restaurante *las delicias de Marisol* y trabaja como pequeña empresaria generando un número de ingresos por medio de su negocio, pero también recibe ingresos cuando participa como en algunos eventos culinarios a los que ha sido invitada por su reconocimiento adquirido y sus conocimientos no solo sobre culinaria sino sobre la tradición. Mientras que las ayudantes que son empleadas que reciben pagos a destajo, tienen condiciones laborales inseguras, su rol como cocineras-ayudantes- no es reconocido en la ciudad ni en los eventos culinarios, su salario no corresponde a la cantidad de tiempo de trabajo en una actividad que involucra sus cuerpos, tiempo y emociones.

Teniendo en cuenta lo anterior me parece relevante mencionar el involucramiento de las emociones de las ayudantes en dos modalidades. Por un lado, las ayudantes involucran sus emociones al tener que cocinar y atender a los clientes pues este es un trabajo que implica esfuerzo, dedicación, tiempo y cuidado de la alimentación del otro. Por otro lado, trabajar como ayudantes de cocina ha generado en ellas expresiones de rabia y descontento por el trato indigno que perciben por parte de su empleadora, es un trabajo que les genera malestar pero que en los primeros meses de trabajo prefieren en comparación del empleo en el servicio

doméstico porque tienen mayores aprendizajes –culinaria- y es un oficio que tiene mayor valor a nivel social.

En medio de las conversaciones que tenía con las ayudantes, ellas me comentaban que la remuneración que recibían no era suficiente para suplir todas sus necesidades básicas y las de su familia. Ante esto, aunque no sea de su preferencia, las ayudantes de cocina vuelven a trabajar en el servicio doméstico por la presión de obtener un poco más de recursos económicos que no obtienen en el restaurante de Marisol:

“A veces yo si vuelvo a trabajar por días como empleada doméstica, hay unos trabajos en que pagan mejor que aquí, ser empleada de otro es duro” (Yamile).

Al respecto Molinier (2012) menciona que las actividades de cuidado –entre las que se encuentran limpiar y cocinar- han sido subvaloradas a nivel social como categorías sociales subalternas, que además son una prolongación de la naturaleza cotidiana que debe realizarse de forma gratuita o mal remunerada. Aunque estos trabajos son de importancia porque permiten mantener, reparar y sostener la vida cotidiana de las personas, se define como un trabajo rutinario, fácil, que no necesita conocimientos y que no necesita competencias profesionales y psicológicas. Las mujeres son quienes realizan en gran medida este tipo de trabajos en el ámbito doméstico y público, y a su vez son quienes se ven afectadas por estas precarizaciones en el mercado laboral.

En el caso de las ayudantes de Marisol, ellas se enfrentan a diversas emociones a raíz de este empleo. Ellas perciben que el trabajo como cocineras es más valorado a nivel social en comparación con el del servicio doméstico, también perciben que han recibido apoyo por parte de Marisol en algunos momentos y que los clientes en el restaurante reconocen su trabajo como cocineras –en ocasiones los clientes se acercan a la cocina a felicitar a quien hizo una preparación-. Sin embargo, su trabajo como cocineras en el restaurante de Marisol es devaluado y se exponen a un trabajo con condiciones precarias. Si bien, estoy refiriéndome a un caso de seis mujeres, es necesario mencionar que las condiciones laborales Yamile, María, Cecilia, Jazmín, Nely, Angélica y Yesenia reflejan estructuras económicas y socioculturales que naturalizan la devaluación del trabajo de las mujeres. Este tipo de devaluación del trabajo de las mujeres será más explícito cuando estas no pertenezcan a sectores de clase alta de la sociedad encontrando que se las emplea intermitentemente con pagos precarios por horas, sin condiciones de seguridad laboral y sin importar su cansancio físico y emocional.

El hombre no quiere a la mujer que no sabe cocinar: Desigualdades de género en el ámbito doméstico

Logré observar que en las dinámicas diarias en el discurso de Marisol y sus ayudantes, se presentan condiciones sociales que dificultan y condicionan el desarrollo de sus actividades en el restaurante. Por un lado, el desarrollo laboral de su oficio en la culinaria

ha estado guiado por las diferencias de género que se han establecido a nivel social sobre el cuidado de la mujer hacia su familia. Marisol relata cómo la culinaria que aprendió en su familia, también estaba relacionada con supuestos sobre los roles de la mujer como encargada de la alimentación del hogar. Esto es a lo que Shack (1995) denomina un sistema de valores que a nivel social producen claves para determinar quién controla, prepara, distribuye y sirve los alimentos en un grupo social.

Al respecto, Marisol mencionaba cómo una de sus tías no cumplía con los roles asignados por su familia y el trato que recibía como mujer a partir de su comportamiento:

A mi tía Fanny no le gustaba cocinar y le gustaba ir al bingo a jugar, ella pasó mucho trabajo porque no le gustaba hacer los oficios de su casa y por eso el esposo le pegaba y es que nosotros nos criaron con la idea de que el hombre no quiere a la mujer que no sabe cocinar” (Marisol)

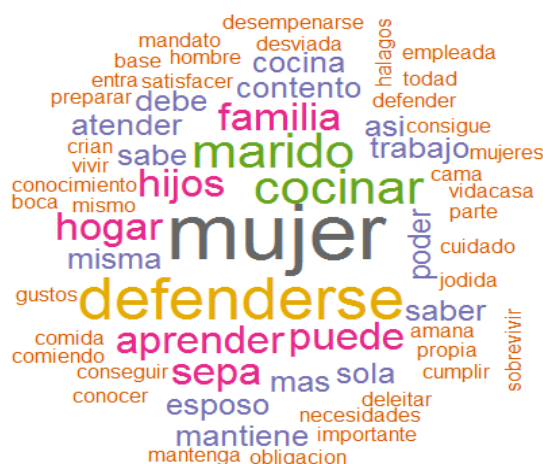
Los aprendizajes primarios de Marisol no solo fueron respecto a la práctica culinaria, sino hacia el rol que ocupaba como mujer en su familia y en la sociedad. El relato que Marisol me contó sobre su tía Fanny evidencia estructuras de crianza primarias en las que se empiezan a diferenciar las prácticas que realizan las mujeres en comparación con los hombres, las definiciones implícitas sobre qué es ser mujer y qué es ser buena mujer. Estas son asimetrías que se enmarcan e influyen en las acciones y percepciones que tienen las cocineras y sus ayudantes respecto al cuidado de su hogar, en específico a cocinar para su familia y parejas.

Charles y Kerr (1995) muestran cómo en las sociedades en las que se mantiene el imaginario de la mujer como la encargada del oficio de “alimentar al otro”, desencadena la formación de emociones asociadas a la feminidad y a la masculinidad, asociando la feminidad al alcance de ser buena esposa, buena madre, buena cuidadora y buena cocinera. Aunque este imaginario va a depender de la clase social, las creencias religiosas y la etnia de cada familia, pues no todas las mujeres asumen el trabajo de cuidadoras con la misma intensidad o el mismo sentido de obligatoriedad.

Por su parte Nash (2006) plantea la cuestión del desafío a las identidades asignadas y las prácticas que adoptan las mujeres a partir de estrategias identitarias diversas en procesos de emancipación, evidencia que las representaciones culturales y las imágenes de alteridad de género atribuyen significados compartidos a los procesos e individuos que tienen incidencia en el desarrollo de prácticas sociales. Las estrategias discursivas de alteridad de género que reiteran visiones negativas ocasionan que se justifiquen prácticas de discriminación, en este sentido, el discurso naturalizador de la diferencia sexual en términos sociales que explican las características femeninas o masculinas permean el orden moral de la economía del mercado y en el ámbito doméstico. Las jerarquías de

género definieron en términos naturales las emociones de las mujeres asociándolas a la ternura, la dedicación y el cuidado de los otros.

Beneficios respecto a relación de pareja	Frecuencia
Muchos Beneficios	28
Ningún Beneficio	1
Pocos Beneficios	1
Total	30



Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas cocineras en Cali a quienes realicé las preguntas relacionadas con el saber culinario, también mencionaban con frecuencia las siguientes frases:

“A los hombres se los enamora por el estómago”

“Cuando una mujer aprende a cocinar, ya puede casarse”

“Los hombres en la cocina, huelen a caca de gallina”

Estas frases evidencian que Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas cocineras relacionan sus conocimientos culinarios con lograr establecer una relación de pareja con mayor facilidad. Esto da cuenta de la reproducción de creencias respecto a los roles de género y el imaginario ideal de *buena mujer*. Algunas investigadoras han indagado previamente sobre estas construcciones sociales. Algunos de los estudios de mayor importancia a resaltar son los que exploran *el trabajo de cuidado*, estos han sido estudiados previamente por académicas con enfoques feministas y son de importancia mencionarlos para entender la relación entre el oficio de la culinaria (culinaria en el ámbito público) y el trabajo doméstico (culinaria en el ámbito privado) para el caso de Marisol, sus ayudantes.

Scott (1993) plantea la importancia de reconocer el trabajo más allá de la definición clásica desde la sociología (dualidad entre capital y trabajo asalariado), los estudios feministas han realizado críticas a este concepto por su carácter androcéntrico que ha tenido efectos sobre las mujeres trabajadoras. A partir de las críticas la sociología del trabajo actualmente se ha empezado a reconocer la definición de trabajo incluyendo las dimensiones culturales y subjetivas, considerando aspectos como el trabajo inmaterial o el trabajo emocional.

De la misma manera Molinier y Legarreta (2016) estudian el trabajo de cuidado desde una perspectiva emocional, encontrando que este trabajo aparece en relaciones sociales y de poder en que se dan sufrimientos psicológicos pues cuidar de los otros implica pensar en estas personas -preocuparse intelectualmente- e implica redirigir las emociones para mantener la vida de los otros. Desde la perspectiva de la autora es evidente la invisibilidad que hay en los trabajos de cuidados, no se les da la importancia que tienen y se deben disimular los esfuerzos realizados para obtener resultados, esto lo define como “saber hacer discreto” que incluso hace que el trabajo de cuidado se visibilice solo cuando este falla.

Por su parte Arango (2011) define que el trabajo de cuidado son las actividades que están destinadas a garantizar el mantenimiento físico y psíquico de las personas (trabajo doméstico y reproductivo) y que es realizado en su mayoría por las mujeres en espacios domésticos y no son remunerados al considerarse un atributo de su género –en su rol de madres y amas de casa-. Esta autora menciona que el trabajo de cuidado también se manifiesta en actividades que son remuneradas en el ámbito doméstico (empleadas domésticas, niñeras, cuidadoras del adulto mayor), en empresas, instituciones, comunidades y como cuenta propia. El estudio del trabajo de cuidado ha permitido que las investigadoras feministas se cuestionen que este tipo de trabajo asocia a las mujeres en un orden binario de género y revela jerarquías de clase, étnico-raciales y posiciones subordinadas.

Los estudios feministas resaltan la invisibilidad que se le ha dado al trabajo de cuidado, sigue habiendo una escasa valoración de las competencias, conocimientos y habilidades de las mujeres que ejercen estos trabajos, además las competencias interpersonales y emocionales tampoco son reconocidas como necesarias a nivel social en el mercado laboral.

De la misma manera Arango (2015) encuentra en la perspectiva de la ética feminista, que el trabajo de cuidado revela asimetrías en la distribución de este trabajo. En este sentido hay una sobrecarga de trabajo de cuidado sobre las mayorías excluidas y una acumulación de los beneficios de este tipo de trabajo en los sectores dominantes. Esto evidencia que en este tipo de trabajos se presentan claramente las jerarquías históricas y situadas en trabajos que implican el cuidado de los otros (en algunos ámbitos determinados como “sucios” sobre todo los trabajos que implican asear, limpiar y cocinar). Estos trabajos han sido invisibilizados, subvalorados y asociados a condiciones innatas de las mujeres.

En el caso de Marisol, ella aprende en su familia que ser buena mujer está relacionado con hacerse cargo de los oficios del hogar. Esta consigna no solo se representa con el relato de Marisol, sino que aparece de manera general en la vida cotidiana de las ayudantes. Teniendo en cuenta lo planteado anteriormente por la literatura feminista, podría mencionar que Marisol y sus ayudantes realizan doble tipo de trabajo, uno en el restaurante y el otro lo deben realizar en sus casas pues son las encargadas de las tareas de cuidado de su hogar. Este doble trabajo realizado por Marisol y sus ayudantes ocasiona que realicen mayores esfuerzos físicos y emocionales para lograr desempeñar su oficio como cocineras, además de que haya un agotamiento en ellas al tratar de conciliar las condiciones de estos dos tipos de trabajo, uno no remunerado y el otro con precaria remuneración.

Para Marisol y sus ayudantes ser las encargadas de las tareas de cuidado de su hogar implica que deban levantarse a la madrugada a realizar el almuerzo para las parejas que salen a trabajar, levantarse a la madrugada o llegar en la noche a su casa a realizar la limpieza de su hogar, despachar y recibir a sus hijos de las jornadas escolares –o laborales incluso cuando ya son adultos- y llegar en la noche a preparar comida para su familia. En varias ocasiones, observaba el cansancio de las ayudantes en su jornada laboral lo que ocasionaba que quisieran descansar por tiempos más prolongados en el restaurante, sin embargo, por la cantidad de clientes que debían atender –y por estar empleadas en un trabajo en el que su esfuerzo físico y emocional es devaluado- Marisol les llamaba la atención cuando hacían pausas de más de cinco minutos antes o después de su hora de almuerzo.

Las tareas de cuidado que Marisol y sus ayudantes realizan en su hogar y en el restaurante –porque se encargan de la alimentación de los clientes-, constituyen un esfuerzo que influye en el mantenimiento y preservación de la vida del otro, ayudándole en las necesidades primordiales como comer, asearse, descansar, dormir y sentir seguridad. Sin

embargo, sus saberes y conocimientos son invisibilizados y naturalizados como si estos fueran habilidades propias que deben realizar las mujeres. A esto es lo que se refieren algunas autoras respecto a las jerarquías históricas y situadas entre trabajos diferenciados que remiten a los trabajos de cuidado como los menos relevantes.

Las ayudantes de cocina relatan que sus familias no reconocen el esfuerzo que realizan trabajando como cocineras y tampoco las actividades que realizan en su hogar. Cecilia y Jazmín manifestaban las extensas jornadas que debían trabajar en el restaurante de Marisol y las tareas que debían dejar listas en su hogar para lograr salir a trabajar. En el caso de ellas, expresaban que sus parejas no les creían que ellas estuvieran trabajando tanto tiempo en un restaurante y que les reclamaban porque ellas no les dedicaban tiempo a ellos.

En el caso de Marisol, además de encargarse del restaurante y ser la proveedora principal a nivel económico para su familia, ella se encarga de cocinar y de la limpieza de su hogar. En ocasiones, ella debe salir a promocionar su negocio o a asistir a cursos sobre cocina y emprendimiento, o debe atender muchos clientes; en estos casos, no puede hacer el almuerzo para los integrantes de su familia –que muchas veces son selectivos en cuanto a los alimentos que desean consumir-. En estas ocasiones Marisol expresaba cómo su pareja y su hija le reclaman a ella porque sienten que los ha descuidado y ya no realiza tan frecuentemente tareas en el hogar, como por ejemplo cocinar para ellos. Esto ha ocasionado que ella tenga algunas discusiones con su familia pues le mencionan “descuido” de su parte hacia ellos.

Por otro lado, la relación de Marisol con su pareja y con su hija revelan la asimetría existente en la distribución del cuidado en un hogar, pues como lo plantea Arango (2015) cuando los integrantes de la familia asumen una posición de vulnerabilidad e interdependencia con la persona que tiene el rol de cuidadora, hay una sobrecarga de trabajo de cuidado sobre ese integrante de la familia al que se le niega su dignidad social.

Pude evidenciar que para Marisol y sus ayudantes, trabajar cocinando en el restaurante, y cumplir los roles de cuidadoras de su hogar, les genera discrepancias y conflictos. Esto hace referencia a las dificultades para conciliar trabajo y vida familiar que menciona en su texto Rodríguez y Fernández (2010), estas autoras recopilan estudios previos que demuestran que el trabajo productivo puede llegar a ser fuente de satisfacción para la mujer, pero también genera estrés y ansiedad debido a las dificultades para conciliar su trabajo productivo con la maternidad o los trabajos de cuidado en el hogar –doméstico y productivo-.

Las madres que trabajan duermen menos horas y disponen de menos tiempo para su cuidado personal y para actividades que quieran realizar en esos momentos. Estas dificultades para conciliar el trabajo y la vida pueden generar en las mujeres un sentimiento de culpa que se asocia a cumplir con el imaginario y modelo social de lo qué es ser “buena madre”. Las definiciones culturales de qué es ser una “buena madre” entran

en conflicto con las definiciones culturales de la conducta que se espera del “buen trabajador”, por tanto, la maternidad y el empleo se constituyen en una oposición.

En relación con lo que plantean Rodríguez y Fernández (2010) creo pertinente destacar que en el caso de Marisol evidencié que ella se siente presionada por parte de su familia para realizar tareas de cuidado en su hogar. Marisol en ocasiones se resiste a los reclamos por parte de su familia, sin embargo, aparecen sentimientos de culpa sobre los roles asignados de lo qué es ser “buen esposa y buena madre” ocasionando que se genere una discrepancia entre su trabajo como pequeña empresaria y sus relaciones familiares. Estas discrepancias y dificultades para conciliar estos dos ámbitos de su vida han hecho que en ocasiones deba renunciar a algunas oportunidades presentadas –que no pueda participar en eventos o decida no hacerlo por su familia-, además de percibir falta de apoyo por parte de su familia, ante esto, Marisol ha estimado la posibilidad de no continuar con su restaurante por falta de apoyo familiar debido a la presión que siente que su familia ejerce sobre ella.

Para finalizar este apartado, creo importante plantear que los casos descritos de la cocinera del Pacífico y sus ayudantes en Cali, evidencian los obstáculos que se les puede presentar al trabajar en este oficio tanto como pequeña empresaria –caso de Marisol- como trabajadoras con pagos a destajo –caso de las ayudantes-. Si bien la culinaria del Pacífico se ha posicionado como un campo de prestigio y en el que se han legitimado los conocimientos de las cocineras en Cali, hay que tener en cuenta -como se mencionó en capítulos anteriores- que las mujeres más reconocidas que tendrán la oportunidad de participar en eventos culturales culinarios serán aquellas que tengan mayores niveles de capitales económico, cultural y social. En el caso de las ayudantes de Marisol, que no tienen estos recursos mencionados, estarán expuestas a mayores obstáculos en sus empleos –como en el restaurante de Marisol-, un lugar en el que hay dinámicas y relaciones laborales entre empleadas y empleadora que oscilan entre el apoyo y la devaluación del trabajo de las ayudantes, lo que a su vez genera emociones ambivalentes de parte de ellas hacia su trabajo. De la misma manera, tanto para Marisol como para las ayudantes de cocina hay una sobrecarga al realizar doble tipo de trabajo (como cocineras en el restaurante y como proveedoras de tareas de cuidado en su hogar), estas dos ocupaciones no son valoradas por su familia al seguir un modelo naturalizado sobre “los roles que debe desempeñar una mujer”. En este sentido, también aparecen para ellas dificultades para conciliar su trabajo y su vida familiar, un obstáculo que produce en ellas presión emocional. Estas podrían ser una de las barreras que influyen en la dificultad que han tenido las ayudantes para su movilidad social en Cali.

Conclusiones

Los procesos sociales y económicos de las personas del Pacífico asentadas en Cali han sido estudiados previamente por diversos autores, quienes plantean, entre otras cosas, que en Cali, el pasado y el presente de esta población está atravesado por situaciones de inequidad. Hay una tendencia de esta población a insertarse en empleos con condiciones precarias sobre todo la población femenina. Este planteamiento revisado inicialmente fue uno de los puntos que permitieron aclarar la perspectiva para interpretar mi trabajo de investigación. Debo recordar que mi principal objetivo fue analizar las condiciones sociales de un grupo de mujeres migrantes del pacífico –ocho mujeres-para establecerse en el oficio de la culinaria, entre ellas una como empresaria y las demás como ayudantes de cocina. Esto lo realicé mediante la interpretación de sus narraciones que evidencian emociones y experiencias que hacen parte de una estructura social que es jerárquica en términos sociales.

A continuación, presento las conclusiones de este análisis descrito en tres apartados: en primer lugar, una compilación de los hallazgos –balance de resultados y objetivos específicos planteados inicialmente-, seguido por una la reflexión sobre los cuestionamientos que no se lograron desarrollar y por último, las ideas emergentes que resultan del estudio y que pueden permitir nuevas miradas sobre el objeto de investigación.

Respecto a los hallazgos encontrados para el primer objetivo planteado “*Describir socioeconómicamente a la población migrante del Pacífico asentada en Cali*” me parece importante mencionar que me permitieron tener un panorama general de la población de la que hacen parte Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas cocineras del Pacífico en Cali. Para este objetivo encontré que los procesos de migración, asentamiento e inserción laboral de la población Pacífico en Cali han sido permeadas por oportunidades y obstáculos. Algunos de los obstáculos son la falta de redes de apoyo específicamente para las mujeres ayudantes de cocina que ha migrado de Chocó, lo que también ha hecho que estas personas se vean expuestas a mayores dificultades para la inserción laboral -y orientación por parte de paisanos respecto a la ubicación en Cali-.

Para algunas de las ayudantes de Marisol que fueron expulsadas de su territorio por la violencia armada, Cali se ha convertido en un lugar en el que tiene mayor seguridad para ellas y sus familias, además de mayores ofertas laborales que en sus lugares de origen. El lugar de asentamiento de las mujeres participantes en este trabajo de investigación fue el Distrito de Agua Blanca en Cali, si bien algunos autores plantean que vivir en zonas precarias de la ciudad pueden limitar el capital social y las oportunidades laborales, se encontró para el caso de Marisol que ella ha logrado acceder a mayores recursos incluso viviendo en este sector, aunque esto no implica que no ha tenido dificultades para el acceso a estos.

La inserción laboral de la población del Pacífico –sobre todo para la población con bajos niveles educativos y redes de apoyo- ha sido en empleos con baja remuneración que

demandan gran cantidad de tiempo y esfuerzo físico y emocional. Estas situaciones las veo con mayor frecuencia representadas en las mujeres quienes tienen que lidiar con mayores estereotipos al insertarse en un trabajo. Para el caso de la cocinera y sus ayudantes, uno de estos empleos fue el servicio doméstico –como primer empleo al llegar a Cali- un trabajo de cuidado que ha sido mal remunerado y valorado.

Respecto al trabajo en la culinaria del Pacífico por parte de las mujeres migrantes encontré que hay heterogeneidad respecto a los conocimientos prácticos y al reconocimiento que reciben las cocineras. En el caso de Marisol y sus ayudantes hay una diferencia entre sus condiciones sociales, una de las más grandes es que Marisol es la cocinera principal y pequeña empresaria de un restaurante, mientras que sus ayudantes trabajan a destajo. Para este caso ser pequeña empresaria le ha generado mayores ingresos a Marisol y le ha permitido ser reconocida, mientras que sus ayudantes no son tan reconocidas a nivel social y su pago es poco para el tiempo de dedicación y esfuerzo que requiere su trabajo.

Por otro lado, respecto a los hallazgos encontrados para el segundo objetivo planteado *“Explorar las formas en que se establecen los conocimientos prácticos sobre culinaria de una cocinera del Pacífico pequeña empresaria y de sus ayudantes de cocina en Cali”*, considero que hay algunos puntos que son de relevancia señalar en este apartado de conclusiones. En primer lugar, la necesidad identificada para explorar los conocimientos prácticos de Marisol y sus ayudantes me permitió entender cómo estos conocimientos pueden transformarse y valorarse al reproducirse por medio de diferentes formas de trabajo -cuando una cocinera adquiere reconocimiento, cuando institucionaliza sus conocimientos y cuando se vuelve pequeña empresaria-.

Así mismo, debo resaltar que los conocimientos de Marisol y sus ayudantes fueron aprendidos mediante el involucramiento del cuerpo y los sentidos en la práctica. Son estos conocimientos los cuales mediante la interacción con el otro se ponen en acción y se perfeccionan para realizar las preparaciones con mayor rapidez y agilidad. Como investigadora realizando una observación participante logré evidenciar lo que anteriormente otros autores en sus etnografías ya habían comprobado: que los conocimientos empíricos no pueden ser transmitidos directamente por medio del lenguaje verbal, sino que es necesaria la práctica para poder encarnar lo que se debe hacer con cada movimiento.

Por tanto, en el restaurante de Marisol las instrucciones no se expresaban mediante un paso a paso verbal sino observando e interactuando con las demás compañeras para lograr una preparación (muchas veces no se necesitaban las palabras). Sin embargo, en los ámbitos de eventos culturales culinarios este silencio de las cocineras puede ser interpretado como un secreto que “ellas no pueden revelar”, lo que ocasiona que se creen imaginarios sobre el oficio de la cocinera y se exotice sus conocimientos. Esta exotización de sus conocimientos permitirán una atracción por parte de comensales –por lo general de sectores de clase alta – y el reconocimiento como autoridad de algunas cocineras.

Para el tercer objetivo específico que planteo de la siguiente manera “*Comparar el reconocimiento en el campo de la culinaria de una cocinera del Pacífico pequeña empresaria con dos casos de cocineras empresarias de renombre-distinguidas del Pacífico en Cali*” encontré que existe un reconocimiento hacia las cocineras del Pacífico, sus conocimientos y su oficio. Sin embargo, este reconocimiento es un discurso que hace parte de la mercantilización de la cultura y este en realidad no es aplicado para todas las cocineras. Serán algunas cocineras quienes tengan mayor reconocimiento y beneficios a raíz de esto en Cali. Para que se dé este reconocimiento, la cocinera debe participar en eventos culturales y culinarios que son los lugares en los que su imagen se puede visibilizar mejor. Los eventos son los lugares en los que más se reproducen imaginarios, definiciones exóticas y reduccionistas respecto a la mujer del Pacífico. Estos imaginarios ocasionan que no se tenga en cuenta el contexto social y económico de todas las mujeres que se dedican a este oficio y se tenga un solo concepto de quién es la mujer del Pacífico que cocina. Sin embargo, han sido estos eventos y festivales los que han incentivado el mayor consumo de comida del Pacífico, transformando a un símbolo de prestigio el consumo de estos alimentos, a los que en su mayoría pueden acceder personas de sectores de clase media y alta por sus costos actuales –en restaurantes de estratos altos de la ciudad-.

Por otro lado, para la participación en eventos culturales y culinarios se han identificado una serie de obstáculos que pueden aparecer para las mujeres del Pacífico que quieran participar, entre estos obstáculos se encuentran no contar con los capitales social, cultural y económico. Las mujeres cocineras como Marisol, Maura y Raquel, con mayores capitales, tendrán acceso a mayores privilegios y oportunidades de obtener un mayor reconocimiento. Muchos de estos capitales están incorporados e institucionalizados y fomentan las facilidades de las cocineras para interactuar con los clientes, para expresarse verbalmente en eventos públicos, para utilizar las normas de salubridad y para realizar emplatados al gusto de los clientes. La imagen de la cocinera se legitimará mediante su red de relaciones sociales la cual también permite la apertura de nuevos ámbitos para que participe ella. Esto lo evidenció con los casos de Marisol, Raquel y Maura, quienes tienen distintos niveles de capitales. En el caso de Marisol, aunque tiene reconocimiento y ha logrado adquirir algunas oportunidades que le permiten mayor generación de ingresos y la inclusión de ella a un grupo de mujeres cocineras que participan en los festivales, no ha logrado expandir su restaurante como otras cocineras, sin embargo, este es uno de sus objetivos principales a nivel laboral.

Ahora bien, también debo mencionar que en el trabajo de campo emergieron expresiones y emociones de las ayudantes que no logré desarrollar e indagar con mayor profundidad. Uno de estos, es que las ayudantes daban cuenta que no estaban interesadas en convertirse en cocineras pequeñas empresarias, pues consideran que este es un trabajo difícil, que necesita una gran inversión económica y de tiempo y que se debe trabajar bajo presión en este. La percepción de las ayudantes permite que me cuestione sobre algunos interrogantes que es posible dejar abiertos para que en próximas investigaciones –que tengan una misma línea de investigación- se reflexionen o se resuelvan: ¿El desinterés de las ayudantes de cocina –a

pesar de sus condiciones laborales- de convertirse en cocinera cuenta propia o pequeña empresaria, estará relacionado con la necesidad de habilidades sociales para la interacción con los clientes –capital cultural- que también son necesarios para desempeñar este oficio? ¿Estará relacionado con las dificultades que se les han presentado para conciliar su vida familiar y laboral? ¿Estará relacionado con que son conscientes de los obstáculos que se presentan a nivel social para las cocineras que están iniciando?

Para el último objetivo se planteó “*exponer las barreras sociales que han dificultado la movilidad social de una cocinera del Pacífico en Cali y sus ayudantes*”. Para este objetivo había estimado encontrar algunos obstáculos de tipo étnico racial en Marisol y sus ayudantes, sin embargo, estos resultados no se pudieron plantear, pues, no recopilé evidencia suficiente para lograr hacer inferencias de este tipo. Sin embargo, no podría dejar de reconocer que a nivel estructural sigue habiendo dinámicas que generan inequidades hacia la población de mujeres negras migrante del Pacífico en Cali. Por otro lado, si encontré otro tipo de barreras que hacen referencia a las desigualdades de género. Como ya había mencionado anteriormente el rol que tiene una cocinera pequeña empresaria dista mucho del rol que desempeña una ayudante de cocina con pagos a destajos -en los casos que estudié-. Una de las mayores diferencias y obstáculos a la vez, los tienen las ayudantes de Marisol quienes deben enfrentarse a condiciones de inseguridad, no acceden a los beneficios de ser reconocidas en el ámbito públicos –eventos-, su salario es incongruente en proporción a la cantidad de tiempo que trabajan involucrando su cuerpo y su salud.

Cuando se presentan este tipo de situaciones las tensiones aparecen e involucran emociones encontradas en las ayudantes. Por un lado, perciben apoyo por parte de Marisol, pero por otro lado son conscientes de la devaluación de su trabajo. La devaluación del trabajo de las ayudantes de cocina no solo está relacionada con las decisiones que toma su empleadora- Marisol- exclusivamente para ellas, sino que hace parte de las dinámicas que ocurren en una estructura económica y sociocultural que invisibiliza y precariza los trabajos de cuidado que en su mayoría realizan las mujeres.

Por otro lado, pero en esta misma dirección debo destacar que a Marisol y sus ayudantes se les ha presentado dificultades para la conciliación de su trabajo y su vida familiar. Estas mujeres deben realizar dos tipos de trabajo, uno remunerado en el restaurante de Marisol y uno no remunerado en sus casas –pues son las encargadas del cuidado de su hogar-. Esto sobrecarga de actividades a la cocinera y sus ayudantes., lo que refleja que estas mujeres siguen insertadas en un modelo inequitativo en el que se encargan de las tareas de cuidado de los otros respondiendo al imaginario de “buena mujer o buena madre”. Las discrepancias que aparecen en estos dos ámbitos y la falta de apoyo familiar generan en estas mujeres preocupación y culpa, queriendo muchas veces abandonar su trabajo.

A partir de lo que encontré para cada uno de los objetivos específicos, creo posible plantear que el estudio del caso de Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas con experiencias heterogéneas refleja que el oficio de la culinaria del pacífico ha generado la aparición de

oportunidades y un nicho laboral para las mujeres del Pacífico en Cali, este nicho se ha construido mediante la legitimación que le ha dado el estado al oficio, mediante políticas públicas neoliberales, destacando este como una tradición que debe preservarse y al mismo tiempo capitalizarse. Una de las oportunidades que puede tener una mujer al pertenecer a este nicho es “el reconocimiento”, este se da a nivel social desde el imaginario que se ha construido de “la mujer negra cocinera del Pacífico” como “portadora y sabedora de una tradición”. Ahora bien, el reconocimiento individual de la cocinera es lo que en el ámbito público les permitirá a algunas de ellas aumentar la cantidad de clientes –e incluso sus ingresos o salario–, sin embargo, este solo será posible mediante la acumulación por parte de la cocinera de los capitales económico, social y cultural. En este sentido, este nicho puede cerrarse a las mujeres que no tengan los recursos necesarios para la participación de festivales culinarios que es en donde se pueden presentar el incremento de los ingresos o salarios. De la misma manera, las ayudantes de cocina de Marisol –quienes a pesar de hacer parte del imaginario de portadoras de saber y que algunos clientes reconozcan su trabajo– no se verán beneficiadas con las mismas oportunidades que la cocinera principal, y tendrán que vivir situaciones laborales que denigran su trabajo en términos de salario y el significado de este. A nivel estructural esto refleja un oficio que está permeado por las desigualdades de clase a medida que hay jerarquías que no permiten el acceso de todas las mujeres en todos los ámbitos públicos de la culinaria del Pacífico y desigualdades de género a medida que sigue habiendo una devaluación del trabajo de las mujeres –como las ayudantes de cocina– que cocinan en el ámbito doméstico o en el ámbito público.

Ahora bien, respecto a las problemáticas que quedaron pendientes por abordar en el presente estudio y los límites asociados al acceso a las fuentes de información, creo de importancia mencionar algunos aspectos. Por un lado, a pesar de que se identificó la incidencia de la desigualdad de género y clase en las cocineras del Pacífico en Cali –Sobre todo las ayudantes de Marisol–, no se indagó en ningún apartado o ningún capítulo el análisis desde la perspectiva de la interseccionalidad, las barreras de género, de clase y de raza-etnia que pueden aparecer en la cocinera y sus ayudantes. Para esto, sin duda, falta mayor evidencia empírica. Aunque debo resaltar que describí en diversos capítulos –y por separado– algunas ideas sobre la incidencia de las desigualdades étnico-raciales, de género y de clase en las cocineras migrantes del Pacífico en Cali.

De la misma manera, debo destacar que no exploré en un solo capítulo las políticas estatales relacionadas con el reconocimiento social de las cocineras del Pacífico en Cali y Colombia. Si bien planteé la ambigüedad en la incidencia de las políticas multiculturales; también hubiera sido conveniente analizar a profundidad por medio de otros estudios, la incidencia del Estado como un sistema que podría mercantilizar los conocimientos culturales de la población negra en Cali y que reproduce barreras sociales para algunas cocineras.

En cuanto a los problemas de acceso a las fuentes de información exploradas y la metodología, debo destacar las dificultades que podrían haber ocasionado en las

interpretaciones, el haber escogido una unidad de análisis y haberla comparado en varios apartados indiscriminadamente. Consideré que la recolección de datos en un segundo grupo de mujeres cocineras que hacen parte de una red de conocidas de Marisol, serían de apoyo para hacer algunas comparaciones de temas que iban emergiendo, sirviendo como referencia para poder explicar mis supuestos. Además, debo destacar que en el formulario de preguntas para la fase exploratoria de características socioeconómicas realizada a Marisol, sus ayudantes y su red de conocidas, hubo algunas fallas en mi forma de estandarizar las opciones de respuesta. Por tanto, los resultados de estas preguntas –en las que se identificaron falencias al construirlas- no los tuve en cuenta para esta investigación.

Otro factor que puede ser limitante para los resultados encontrados fue la utilización de datos secundarios para dos de las mujeres -Maura y Raquel-.que hacen parte de la red de conocidas de Marisol, estos datos se utilizaron en el capítulo III. Como datos secundarios pueden tener algunos vacíos debido a se desconoce la forma en que se recolectaron los datos y la confiabilidad y validez de los estudios en los que se extrajeron los datos. Por otro lado, identifiqué que hay un número limitado de participantes, lo que se convierte un limitante para realizar inferencias con los resultados encontrados a todas las mujeres del Pacífico migrantes en Cali dedicadas al oficio de la culinaria, pues no podría estimarse de manera sencilla el universo poblacional.

Ahora bien, a nivel metodológico puedo destacar que la observación participante fue la estrategia que mayor información me permitió recolectar y que en medio de la interacción suscitó a que lograra comprender algunos de los elementos descritos y analizados en mi trabajo. Creo que sin esta estrategia este trabajo sería totalmente distinto, pues, aunque las entrevistas fueron necesarias para recopilar datos puntuales, fue trabajar voluntariamente como ayudante de cocina lo que me permitió comprender “el hacer” y las emociones de la cocinera y sus ayudantes –incluyendo las mías- en la cocina. El involucramiento del cuerpo como ayudante de cocina me permitió por medio de mi aprendizaje comprender los procesos sensitivos, cognitivos y emocionales involucrados al cocinar, y al mismo tiempo las tensiones que se pueden generar en el restaurante en el que trabajé lo que puede ser un reflejo de estructuras de desigualdad social. Considero importante resaltar, que entender los ámbitos sociales a partir de el involucramiento del cuerpo permiten reconocer de manera más cercana las dinámicas que se presentan en un grupo social, lo que lleva a reconocer los valores, reglas sociales, emociones y sentidos que se involucran en el objeto problema que se está buscando estudiar.

Para finalizar, creo conveniente sugerir la importancia de explorar los oficios vinculados al patrimonio cultural inmaterial, desde otra perspectiva. Es decir, una perspectiva que explore las condiciones socioeconómicas de la población que realiza los oficios tradicionales, pues el estudio del oficio y la tradición como objeto podría llegar a invisibilizar las problemáticas sociales que deberían ser tenidas en cuenta por las instancias estatales pertinentes. En este sentido, también sugiero reconocer el involucramiento de factores como la raza-etnia, el

género y la clase para lograr complementar este tipo de estudios. Es necesario comprender las tradiciones en un contexto social real y no solo en un ámbito de la culinaria privilegiado escogido por los imaginarios que ha construido un investigador.

Realizando el análisis de esta investigación, emergieron temas que considero podrían ser explorados a futuro por otras investigaciones -con un mayor número de participantes-. Uno de estos aspectos, es la rivalidad y la competitividad que aparece en el oficio de la culinaria del Pacífico. Pues observé que el ámbito público de la culinaria del Pacífico se ha reducido de manera exclusiva para un grupo de mujeres negras del Pacífico con privilegios específicos en Cali (que tienen antigüedad, una buena red de relaciones sociales, capital económico y cultural). En este sentido, de manera frecuente evidencié que las mujeres deslegitiman los conocimientos de otras mujeres por tener menos trayectoria laboral o por el contrario realizan críticas sobre los conocimientos de aquellas mujeres más reconocidas en el ámbito público de la culinaria y quienes son las escogidas para participar en conversatorios y eventos culturales. Esto anterior, podría ser un reflejo de tensiones que son generadas por estructuras sociales que reproducen la capitalización de la cultura y que generan una competencia entre los involucrados.

Referencias bibliográficas

- Abu-Shams, L. (2008). La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes. *Zainak: Cuadernos de Antropología-Etnografía*, 30, 177-193.
- Agudelo, C., Urrea, F., & Barbary, O. (2004). Guapi: sociedad local, influencias globales. En O. Barbary & F. Urrea (eds.) *Gente negra en Colombia: dinámicas sociopolíticas en Cali y el Pacífico*. CIDSE, Universidad del Valle, IRD-Colciencias. Medellín: Editorial Lealon. Págs. 283-323.
- Alves, J. & Vergara-Figueroa, A. (2018). En la Sucursal del Cielo (In the Branch of Paradise): Geographies of Privilege and Black Social Suffering in Cali, Colombia. En *Comparative Racial Politics in Latin America*. New York: Kwame Dixon and Ollie A. Johnson III, eds. Págs. 183-210.
- Arango, L. (2011). Género, trabajo emocional y corporal en peluquerías y salones de belleza. *La manzana de la discordia*, 6(1), 9-24.
- Arango, L. (2015). Cuidado, trabajo emocional y mercado: los servicios estéticos y corporales. *Revista Latinoamericana de Estudios de Familia*, 7, 99-120.
- Arboleda, S. (1998). *Le dije que me esperara Carmela no me esperó: el Pacífico en Cali*. Santiago de Cali: Universidad del Valle.
- Arboleda, J. H. (2013). *Cogiendo su pedazo. Dinámicas migratorias y construcción de identidades afrocolombianas en Cali*. (Tesis de Maestría) Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.
- Barbary, O., & Urrea, F. (2004). *Gente negra en Colombia: dinámicas sociopolíticas en Cali y el Pacífico*. CIDSE, Universidad del Valle, IRD-Colciencias. Medellín: Editorial Lealon.
- Barbary, O., Ramírez, H., & Urrea, F. (2004). Identidad y ciudadanía afrocolombiana en el Pacífico y Cali. En O. Barbary & F. Urrea (eds.) *Gente negra en Colombia: dinámicas sociopolíticas en Cali y el Pacífico*. CIDSE, Universidad del Valle, IRD-Colciencias. Medellín: Editorial Lealon. Págs. 245-277.
- Barretto, M. (2005). Turismo étnico y tradiciones inventadas. *Universidad de Caxias do Sul, El encuentro del turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación*.
- Birenbaum, M. (2006). "La música pacífica" al Pacífico violento: Música, multiculturalismo y marginalización en el Pacífico negro colombiano. *Trans. Revista Transcultural de Música*, (10).
- Bonilla, G., & Rodríguez, M. (2013). Migración femenina desde el caribe colombiano. Una mirada a sus espacios laborales en destino. *Memorias. Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe*, (21), 152-178.

- Bourdieu, P., & Passeron, J. (1977). *Reproduction in education, society and culture*. R. Nice (Trad.). London: SAGE Publications.
- Bourdieu, P. (2007). *Capital cultural, escuela y espacio social*. México: Siglo Veintiuno editores.
- Bourdieu, P. (2001). «Las formas del capital. Capital económico, capital cultural y capital social», en BOURDIEU, P.: *Poder, derecho y clases sociales*. Bilbao: Desclée de Brouwer.
- Bourdieu, P. (2008). *El sentido práctico*. Madrid: Siglo Veintiuno editores.
- Bourdieu, P. (2010). *El sentido social del gusto: elementos para una sociología de la cultura*. A. Gutiérrez (Trad.). Buenos Aires: Siglo Veintiuno editores.
- CIDSE-UNIVALLE (2014). Estudio de las condiciones de vida y de la situación socio-laboral de la población caleña de acuerdo con la Encuesta de Empleo y Calidad de Vida de Cali 2012. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. Informe de Avance. Estudio realizado a solicitud de Acdi-Voca (USAID). Cali, Colombia.
- Chacón, E. (2004). Re-encountering Cuban Tastes in Australia. *The Australian journal of anthropology*, 15(1), 40-53. Doi: <https://doi.org/10.1111/j.1835-9310.2004.tb00364.x>
- Charles, N., & Kerr, M. (1995). Es así porque es así: diferencias de género y edad en el consumo familiar de alimentos. *Alimentación y Cultura*. Barcelona: Universitat de Barcelona. 199-217.
- Daza, C. (2019). Nomadismo en el sector gastronómico: organizaciones y consumidores en Cali - Colombia (2010 – 2016). Tesis de maestría en ciencias de la organización, Universidad del Valle
- Domínguez, J. (2018). La cocina invisible. In *X Jornadas de Sociología de la Universidad Nacional de La Plata (Ensenada, 5 al 7 de diciembre de 2018)*.
- Escobar, J. (2015). *Tensionando la vieja cocina: Cuerpo (s) y resistencia (s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia*. Tesis de maestría en Ciencias Sociales. Universidad Nacional de La Plata, Argentina.
- Garazi, D. (2019). Cocina, espacio público y género: el trabajo en las cocinas de hotel (Mar del Plata, segunda mitad del siglo XX). *Historia Crítica*, (71), 113-133.
- Giard, L. (1999). Artes de alimentarse. En M. Certeau, L. Giard, P. Mayol, La invención de lo cotidiano. México: Universidad Iberoamericana: Editorial, 154-173.
- Gómez, M. (2016). Cambios y permanencias de la cultura alimentaria de la población afrodescendiente migrante del Chocó en Medellín. Trabajo social 18, 217-232. Bogotá: Departamento de Trabajo Social, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.

- Goffman, E. (1991). El orden de la interacción. En Y. Winkin (Comp.) *Los momentos y sus hombres*. Buenos Aires: Editorial Paidós. Págs.169-205.
- Giddens, A. (1994) *Las consecuencias de la modernidad*. Alianza: Madrid.
- Hage, G. (1997). At home in the entrails of the West. En H. Grace (Ed.), *Home/world: Space, community and marginality in Sydney's west*. Annandale, NSW: Pluto
- Hammersley, M., & Atkinson, P. (1994). *Etnografía: métodos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- Howes, D. (2014). El creciente campo de los estudios sensoriales. *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 6(15), 10-26.
- Laudicina, S. (2016). *Las muchachas se fueron, de migraciones y sentires. sobre poemas afrocolombianos que cuentan historias y construyen sujeto femenino*. Universidad Autónoma de Occidente.
- Law, L. (2001). Home cooking: Filipino women and geographies of the senses in Hong Kong. *Ecumene*, 8(3), 264-283. Doi: <https://doi.org/10.1177/096746080100800302>
- Martínez, U. (1997). *La integración social de los inmigrantes extranjeros en España*. Madrid: Editorial Trotta.
- Martínez, S. (2014). "El sol no siempre brilla para todos": estrategias de inserción de los jóvenes afrocolombianos a la ciudad de Pereira. *REMHU: Revista Interdisciplinar de Movilidad Humana* , 251 - 274.
- Mata, D. (2008). Rice & Coriander Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city. *University of Sussex. Sussex Centre for Migration Research. Working Paper No. 50*, 1-21.
- Mata, D. (2010). Eating abroad, remembering (at) home. Three foodscapes of Ecuadorian migration in New York, London and Santander. *Anthropology of food*, No.7. DOI: 10.4000/aof.6642.
- Mauss, M. (1934). Técnicas y movimientos corporales. En *Sociología y antropología*. Madrid: Editorial Tecnos. Págs. 309-336.
- Meertens, D., Viveros, M., & Arango, L. G. (2008). Discriminación étnico-racial, desplazamiento y género en los procesos identitarios de la población negra en sectores populares de Bogotá. En M. Zabala, *Pobreza, exclusión social y discriminación étnico-racial en América Latina y el Caribe* (181-213). Bogotá: Siglo del hombre editores y Clacso.
- Molinier, P. (2012). El trabajo de cuidado y la subalternidad. *Cátedra Inaugural Posgrados en Estudios de Género*. Universidad Nacional, Bogotá.

- Molinier, P. & Legarreta, M. (2016). Subjetividad y materialidad del cuidado: ética, trabajo y proyecto político. *Papeles del CEIC*, vol. 2016/1, Universidad del País Vasco. Doi: <http://dx.doi.org/10.1387/pceic.16084>
- Nash, M. (2006). Identidades de género, mecanismos de subalternidad y procesos de emancipación femenina. *Revista CIDOB d'afers internacionals*, 39-57.
- Oslender, U. (2010). La banalidad del desplazamiento: de peleas estadísticas y vacíos en la representación étnica del desplazamiento forzado en Colombia. *Universitas Humanística* (69), 139-161.
- Patiño, G. (2012). *Fogón de Negros, Cocina y cultura en una región Latinoamericana*. Bogotá: Edición del Convenio Andrés Bello.
- Pazos, M. (2016). *Expresiones del multiculturalismo en dos festivales afromusicales latinoamericanos: El Festival de músicas del Pacífico "Petronio Álvarez" (Colombia) y el Festival Internacional Afrocaribeño (México)*. Tesis de Maestría en Estudios Latinoamericanos, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Pérez, T. (2016). El tejido como conocimiento, el conocimiento como tejido: reflexiones feministas en torno a la agencia de las materialidades. *Revista Colombiana de Sociología*, 39(2), 163-182.
- Posso, J. (2008). *La inserción laboral de las mujeres inmigrantes negras en el servicio doméstico de la ciudad de Cali*. Santiago de Cali: Universidad del Valle.
- Quintín, P., Ramírez, H., & Urrea, F. (2000). Relaciones interraciales, sociabilidades masculinas juveniles y segregación laboral de la población afrocolombiana en Cali. Documento de trabajo No. 004121. CIDSE, Universidad del Valle.
- Restrepo, E. (2013). *Etnización de la negritud: la invención de las' comunidades negras' como grupo étnico en Colombia*. Popayán: editorial Universidad del Cauca.
- Rodríguez, N. (2006). *Estado del arte de la investigación sobre las comunidades afrodescendientes y raizales en Bogotá D.C.* Instituto Distrital de Cultura y Turismo. Observatorio de Cultura Urbana. Alcaldía de Bogotá. Recuperado el 8 de junio de 2019 de https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/sites/default/files/3._estado_del_arte_de_la_investigacion_sobre_las_comunidades_de_afrodescendientes_y_raizales_en_bogota_d._c.pdf
- Rodríguez, M., & Fernández, M. (2010). Empleo y maternidad: el discurso femenino sobre las dificultades para conciliar familia y trabajo. *Cuadernos de Relaciones Laborales*, 28, 257-275.
- Ruiz, M. (2015). Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: memoria y cocina como propuestas de paz. *Revista Eleuthera*, Vol. 12, 112-130.
- Scott, J. (1993). La mujer trabajadora en el siglo XIX. *Historia de las mujeres*, 4, 425-461.

- Sennett, R. (2009). *El artesano*. M. Galmarini (Trad.). Barcelona: Editorial Anagrama.
- Serna, S. (2011). Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá. *Tabula Rasa*, (14), 265-294.
- Shack, D. (1995). El gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En J. Contreras (Comp.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona. Págs. 111-125.
- Silva, M. (2013). Relectura de la noción de industria cultural de Theodor Adorno. *Anagramas*, 12(23), 175-198.
- Silva A. C., & González, P. (2009). Un análisis espacial de las migraciones internas en Colombia (2000-2005). *Revista Facultad de Ciencias Económicas: Investigación y Reflexión*, 17(1), 123-144.
- Soares, M. & Lopes, P (2010). Alimentación y Cultura: aspectos sobre la comida de la santería. *Abaco: Revista de cultura y ciencias sociales*, (63), 109-116.
- UNESCO (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial.
- Urrea, Botero y Hernández. (2018). Resumen ejecutivo consultoría realizada para la OIM. Proyecto de fortalecimiento del Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez, en la conceptualización de los 4 componentes de la Muestra de Industria Cultural del Festival de Música del Pacífico ‘Petronio Álvarez,’ con el fin de contribuir a la definición de lineamientos conceptuales claros para su desarrollo en el futuro.
- Vanín, L. (2018). “*Dinero invertido en educación nunca es plata perdida*”: un análisis antropológico de los álbumes familiares de tres migrantes guapireñas en Cali (1977-2012). Tesis de grado de Antropología, Universidad Icesi.
- Wade, P. (1997). *Gente negra, nación mestiza. Las dinámicas de las identidades raciales en Colombia*. A. Mejía (Trad.). Ediciones Uniandes, Ediciones de la Universidad de Antioquia, Instituto Colombiano de Antropología. Bogotá: Siglo del Hombre Editores.
- Wacquant, L. J. D. (2004). *Entre las cuerdas. Cuadernos etnográficos de un aprendiz de boxeador*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Wade, P. (2006). Etnicidad, multiculturalismo y políticas sociales en Latinoamérica: Poblaciones afrolatinas (e indígenas). *Tabula rasa*, (4), 59-81.
- Yépez, D. (2019). ¿Perspectivas contrapuestas? la cocina tradicional del pacífico colombiano desde el estado y los portadores de tradición? (Trabajo de grado proyecto de investigación modalidad especialización en procesos de intervención social). Universidad del Valle, Cali.

Revistas y periódicos

Espinosa, M. (2019) Maura Caldas, una vida dedicada al placer de la cocina. *Periódico El Tiempo*. Recuperado el 25 de septiembre de <https://www.eltiempo.com/colombia/cali/homenaje-de-la-federacion-latinoamericana-de-gastronomia-en-cali-343506>

Gobernación del Valle del Cauca (2019) Se alista el Encuentro Internacional de Cocina Tradicional entre Colombia y Perú. *Publicaciones Gobernación del Valle del Cauca*. Recuperado el 25 de septiembre de 2019 <https://www.valledelcauca.gov.co/cultura/publicaciones/63223/se-alista-el-encuentro-internacional-de-cocina-tradicional-entre-colombia-y-peru/>).

Hotel Spiwak (2018) Homenaje a Maura Caldas. Community Manager, En Facebook Hotel Spiwak Chipichape, Cali. Recuperado el 13 de marzo de 2018 de <https://www.facebook.com/events/787539448122697/>

Libreros, L. (2013). Maura Caldas, la mamá de los sabores del Pacífico. *Periódico El País*. Recuperado el 3 de marzo de 2019 de <https://www.elpais.com.co/entretenimiento/cultura/maura-caldas-la-mama-de-los-sabores-del-pacifico.html>

Ministerio de cultura (2018). Ministerio de cultura reconoce en Cali la música y la cocina tradicional del Pacífico. *Prensa del Ministerio de Cultura*. Recuperado el 9 de agosto de 2018 de: <http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/MinCultura-reconoce-en-Cali-la-m%C3%BAsica-y-la-cocina-tradicional-del-Pac%C3%ADfico-.aspx>

Martínez, L. (2011) Maura, la cocina hecha un jolgorio. *Periódico El Tiempo*. Recuperado el 9 de agosto de 2018 de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-4646784>

Periódico El País (2019). Maura de Caldas habla del premio Marie-Antoine Carême que acaba de recibir. *Periódico El País*. Recuperado el 3 de marzo de 2019 de: <https://www.elpais.com.co/cultura/maura-de-caldas-habla-del-premio-marie-antoine-careme-que-acaba-de-recibir.html>

Premios La Barra (2019) ¿Qué es premios la barra 2010? Recuperado el 13 de marzo de 2018 de <https://www.premioslabarra.com>

ANEXOS

Anexo 1. Indagación exploratoria-formulario de preguntas con intención de captar características sociodemográficas de cocineras del pacífico en cali



UNIVERSIDAD DEL VALLE

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICAS.

PROYECTO DE TESIS DE INVESTIGACIÓN PARA LA MAESTRÍA EN SOCIOLOGÍA

ENCUESTA SOBRE PRÁCTICAS CULINARIAS DEL PACÍFICO EN MUJERES ASENTADAS EN CALI

CONTROL OPERATIVO

a. Departamento de Origen: _____ b. Municipio de Origen: _____

DATOS DE IDENTIFICACIÓN (Opcional)

1	Nombre del Entrevistado	2. Dirección:

	Barrio:	4. Teléfono fijo o de contacto: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Teléfono Celular: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

I. INFORMACIÓN SOCIODEMOGRÁFICA (Marque con una X)

10 1	Cuál es su sexo de nacimiento:	Mujer 1. ☐ Hombre 2. ☐ Otro 3. ☐
10 2	Año de nacimiento:	_ _ _ _ _ _ _ Año
10 3	¿Cuál es el nivel educativo más alto alcanzado por usted?	
	Ninguno a. ☐ → 10 4	
	Pre-escolar b. ☐ →	
	Primaria c. ☐ →	1. Completo 2. Incompleto ☐ ☐
	Secundaria d. ☐ →	1. Completo 2. Incompleto ☐ ☐

	Técnico e. ☐ →	1. Completo 2. Incompleto ☐			
	Tecnológico f. ☐ →	1. Completo 2. Incompleto ☐			
	Universitario g. ☐ →	1. Completo 2. Incompleto ☐			
	Posgrado h. ☐ →	1. Completo 2. Incompleto ☐			
104	Usted se considera:				
	Indígena	1 ☐	Raizal del Archipiélago de San Andrés y Providencia		4 ☐
	Afro descendiente o Afrocolombiano	2 ☐	Ninguna de las anteriores		5 ☐
	Palenquero de San Basilio	3 ☐			
105	Usted se considera:				
	Muy religioso / a	1 ☐	Nada religioso		4 ☐
	Medianamente religioso / a	2 ☐	Antirreligioso		5 ☐
	Poco religioso / a	3 ☐			
106	Cuál es su actividad principal				
	Trabajo	1 ☐	Es desempleado		4 ☐
	Estudio	2 ☐	Pensionado o jubilado		5 ☐
	Oficios del hogar	3 ☐	Otra actividad		6 ☐
106*	Diga que otra actividad?		106** ¿Usualmente qué tipo de contrato tienes?	Formal	Informal
107	¿Cuál es el estrato de su vivienda?		1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ No sabe 7 ☐		
108	¿Hace cuánto reside en Cali?		109	Vives en vivienda propia	SI NO

II. DIMENSION TRANSMISIÓN DEL SABER CULINARIO

201	¿Cómo aprendió a cocinar?				
1	Por observación a. ☐	Error y práctica b. ☐	Me enseñó a cocinar un familiar c. ☐	Tome un curso para aprender d. ☐	Aún no se cocinar e. ☐
201.* Si respondió C. Diga quién de sus familiares le enseñó a cocinar					
Mamá a. ☐		Papá b. ☐	Abuela c. ☐	Abuelo d. ☐	Otros e. ☐ . ¿Cuál? _____
202	Al llegar a Cali aprendiste nuevas formas de cocinar?			Si	No
2					
202.* Si marco SI en la 202, diga que cosas aprendió?					

Nuevos ingredientes a. ☐		Nuevos platillos b. ☐		El uso de nuevos utensilios c. ☐		Distintas formas de presentación del plato d. ☐		Otros e. ☐ . ¿Cuál? _____	
202. ** Consideras que éstos nuevos aprendizajes te han beneficiado en los siguientes aspectos:									
En mi trabajo a. ☐		Con la familia b. ☐		En lo social c. ☐ .		En el concepto que tienes de ti misma c. ☐ .		Otros e. ☐ . ¿Cuál? _____	
203	En una escala de muy hábil a nada hábil, que tan hábil se siente usted sobre los siguientes temas:			Muy Hábil	Hábil	Poco Hábil	Nada Hábil	No sabe	
	a. Preparación de un pusandao			1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐	
	b. Preparación de una cazuela de mariscos			1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐	
	c. Preparación del sancocho de pescado			1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐	
	d. Preparación de dulces, postres, ... del Pacífico			1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐	
	e. Preparación de bebidas (viche, arrechon, tomaseca)			1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐	
	f. Preparación de encocado			1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐	
203*	g. Preparación de comidas rápidas (empanadas de camarón)			1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐	
203*	¿En qué aspectos te gustaría ser más hábil en la cocina?								
204	¿Cuál fue la comida principal que te enseñó a cocinar?								
205	¿Con qué frecuencia cocinabas en tu infancia/adolescencia?			Muy frecuente. ☐	Poco frecuente. ☐	No cocinabas. ☐	No me acuerdo. ☐		
206	¿Crees que lo que te enseñaron o aprendiste respecto a la cocina ha sido indispensable y necesario para tu rol como madre?			SI. ☐		NO. ☐		NO SABE. ☐	
207	¿Crees que lo que te enseñaron o aprendiste respecto a la cocina ha sido indispensable y necesario para el negocio en el que trabajas actualmente?			SI. ☐		NO. ☐		NO SABE. ☐	
208	¿Crees que lo que te enseñaron o aprendiste respecto a la cocina ha sido indispensable y necesario para tu rol como esposa?			SI. ☐		NO. ☐		NO SABE. ☐	

III. DIMENSIÓN CULTURAL

30 1	¿Cuál es el plato típico de tu lugar de origen?	_____				
		No sabe ☐				
30 2	¿Qué significa la comida para las personas del Pacífico (lugar de origen)?	_____				
		No sabe ☐				
30 3	¿Cuáles son esos momentos/eventos en los que se destacaba antes la comida de tu comunidad?	_____				
		No sabe ☐				
30 4	¿Actualmente cuáles son esos eventos/momentos en los que ves que se destaca más la comida del Pacífico/la comida de tu comunidad?	_____				
		No sabe ☐				
30 5	¿En qué momentos/eventos comes más comida del Pacífico?	_____				
		No sabe ☐				
30 6	¿Cuál es el plato típico de tu familia?	_____				
		No sabe ☐				
30 7	¿Qué tan frecuente cocina el plato típico de tu familia?	Muy frecuente	Frecuente	Poco frecuente	Nada frecuente	
30 8	En una escala de muy importante a nada importante, mencione qué piensa sobre los siguientes ingredientes en la preparación de tu comida diaria:	Muy importante	Importante	Poco importante	Nada importante	No sabe
	¿Qué tan importante consideras la utilización de los mariscos ?	1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐
	¿Qué tan importante consideras la utilización de pescado ?	1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐
	¿Qué tan importante consideras la utilización de la papa china ?	1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐
	¿Qué tan importante consideras la utilización del coco ?	1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐
	¿Qué tan importante consideras la utilización de las hierbas de azotea ?	1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐
	¿Qué tan importante consideras la utilización del chontaduro ?	1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐
	¿Qué tan importante consideras la utilización del plátano ?	1. ☐	2. ☐	3. ☐	4. ☐	5. ☐
30 9	De la siguiente lista por favor seleccione 2 opciones que usted considera QUE SE RELACIONAN CON EL CONSUMO DE COMIDA DEL PACÍFICO					
	a. La vitalidad del cuerpo o energía física que producen estos alimentos	_____				
	b. Las potencialidades sexuales que producen estos alimentos	_____				
	c. La posibilidad de aumentar la fertilidad en mujeres y hombres	_____				
	d. La salud que generan estos alimentos	_____				

	e. Otras diga cuál?			
310	¿Cree que la tradición culinaria del Pacífico es la tradición más importante de las personas del Pacífico?	SI	NO	NO SABE
311	¿Cuál es el nivel de importancia que usted le daría a la tradición culinaria del Pacífico?			
	Muy importante 1. ☐	Nada importante 4. ☐		
	Importante 2. ☐	No sabe 5. ☐		
	Poco importante 3. ☐			
312	¿Con qué otras tradiciones culturales del Pacífico (religión, danza, música, fiestas, rituales, medicina) está relacionada la preparación de alimentos y el consumo de alimentos/platos del Pacífico?			
	a. Religión	Si 1. ☐	No 2. ☐	
	b. Danza	Si 1. ☐	No 2. ☐	
	c. Música	Si 1. ☐	No 2. ☐	
	d. Fiestas	Si 1. ☐	No 2. ☐	
	e. Rituales	Si 1. ☐	No 2. ☐	
	f. Medicina	Si 1. ☐	No 2. ☐	

IV. DIMENSIÓN EMOCIONAL (asociación de alimentos o platos a emociones específicas)

401	¿Cuál cree usted que es el nivel en el que las personas del Pacífico extrañan la comida del Pacífico al haberse asentado en Cali –mucho, poco, medio-?	Mucho. ☐	Poco. ☐	Nada. ☐	
402	¿Qué sientes cuando cocinas para tu familia?	Amor	Gusto	Cansancio	¿Otro?
403	¿Qué sientes cuando comes tu plato preferido del Pacífico?	Gusto	Alegría	Tristeza	Rabia
404	¿Qué sientes cuando cocinas en el Petronio?	Gusto	Alegría	Tristeza	Rabia
405	¿Qué emoción sientes cuando cocinas platos que te enseñaron tu familia?	Gusto	Alegría	Tristeza	Rabia
406	¿Qué emoción sientes cuando vuelves a comer alguna comida del Pacífico preparada por un familiar o amiga?	Gusto	Alegría	Tristeza	Rabia
407	¿Cuál es tu comida preferida del Pacífico?				
408	¿Cuál es el ingrediente con el que prefieres cocinar?				
409	¿Cuál es el ingrediente que sientes que les da más sabor a las comidas del Pacífico?				

410	¿Cuál es el nivel de gusto que tienes por cocinar comida del Pacífico?	Mucho	Poco	Nada	No sabe
------------	--	-------	------	------	---------

V. DIMENSIÓN SOCIAL- REDES DE APOYO

501	¿Crees que los migrantes se ayudan entre sí cuando llega alguien nuevo a la ciudad de Cali?	SI		NO		NO SABE	
502	¿Cómo valorarías el apoyo que se dan los migrantes entre sí?	Muy bueno	Bueno	Malo	Muy malo	No sabe	
503	¿Cuál es la forma más habitual de apoyo?	Préstamo de dinero	Alojamiento	Comida	Conseguir un trabajo	Otro?	
504	¿Cómo es la ayuda entre mujeres del Pacífico?	Muy buena	Buena	Mala	Muy mala	No sabe	
505	¿Las mujeres del Pacífico se cuentan entre si las dificultades y oportunidades que aparecen al venirse a vivir a una ciudad nueva como Cali?	SI		NO		NO SABE	
506	¿Las mujeres del Pacífico que conoces te han ayudado reforzando tus aprendizajes sobre la culinaria?	SI		NO		NO SABE	
507	¿Cuál es el nivel de integración que han tenido las personas del Pacífico contigo desde que llegaste a la ciudad?	Muy bueno	Bueno	Malo	Muy malo	No sabe	
508	¿Confías en los grupos de personas del Pacífico que te has encontrado en la ciudad?	SI		NO		NO SABE	
509	¿Has ayudado a alguien del Pacífico que ha llegado a Cali?	SI		NO		NO SABE	
509*	Si marcó si en la 509, mencione de qué forma ha ayudado a la persona						
510	¿Cuál crees que es el nivel de apoyo que se dan las mujeres del Pacífico que están en el campo de la preparación de alimentos del Pacífico en la ciudad de Cali?	Muy bueno	Bueno	Malo	Muy malo	No sabe	
511	¿Cuál es el nivel de apoyo que te brinda tu familia en el trabajo que realizas de cocinar comida del Pacífico?	Mucho		Poco		Nada	No sabe

512	¿Cuál es el nivel de aceptación que tiene tu familia por el hecho de cocinar comida del Pacífico?	Mucho	Poco	Nada	No sabe
513	¿Te gustaría que tu familia te apoyara más?	SI	NO	NO SABE	
514	¿Crees que tu pareja te apoya con tu labor de cocinar comida del Pacífico en Cali?	SI	NO	NO SABE	

VI. DIMENSIÓN DE MIGRACIÓN

601	¿Con quién viniste a la ciudad cuando migraste?	Sola	Con tu esposo o tu pareja	Con tu pareja e Hijos	Con tus padres	Con amigos cercanos
602	¿Cuál fue el primer barrio al que llegaste?					
602	¿A quién acudiste cuando llegaste la primera vez a Cali?					
604	¿Cuál fue o ha sido el nivel de dificultad para adaptarse a vivir en Cali?				Alto	Medio Bajo
605	¿Con qué frecuencia vas a tu lugar de origen? Indique el número de veces al año.					
606	¿Cuál es la razón principal para regresar a tu lugar de origen?					
	Paseo	Visita Familiar	Trabajo	Otra razón:		

VII. DIMENSIÓN DE INSERCIÓN LABORAL

VI. DIMENSION DE INSERCIÓN LABORAL

701	¿Cuánto tiempo te demoraste en conseguir empleo al llegar a Cali? (Mencione el tiempo en meses)					
702	¿Cómo llegaste al campo laboral de la culinaria del Pacífico					
703	¿Cuál crees que es el nivel de dificultad de este campo laboral?			Alto	Medio	Bajo
704	¿Eres feliz/estás conforme con tu trabajo actual?			SI		NO
705	¿Cuáles son los aspectos positivos de trabajar en el campo laboral de la culinaria del Pacífico?					
	1. Estabilidad Laboral		2. Puedo tener mi propio negocio		3. Hago memoria de mi cultura	
	4. Es un negocio rentable en la ciudad		5. Prestigio		6. Otros, diga ¿cuál?	
706	¿Cuáles son los aspectos negativos de trabajar en el campo laboral de la culinaria del Pacífico?					
	1. Competencia		2. Poco tiempo para mi familia		3. Pocas oportunidades en la ciudad	
	4. Es un trabajo que agota mucho		5. Otros diga cuál			

707	¿Alguna vez trabajaste el servicio doméstico en Cali?	SI	NO	707* ¿En qué momento ?	
708	¿Tienes un negocio propio?	SI		NO	
709	¿Cuáles son las dificultades de tener un negocio propio de la culinaria del Pacífico?				
710	¿Cuáles son los beneficios de tener un negocio propio de culinaria del Pacífico en Cali?				

VIII. DIMENSIÓN GÉNERO

801	¿Una mujer debe saber cocinar?	SI	NO	NO SABE	801* ¿Por qué si?			
802	¿Qué beneficios le trae a una mujer cocinar en cuanto a su relación de pareja?				Muchos Beneficios	Pocos Beneficios	Ningún Beneficio	
803	¿Qué beneficios le trae a una mujer cocinar en cuanto a su familia-hogar?				Muchos Beneficios	Pocos Beneficios	Ningún Beneficio	
804	¿Qué tan de acuerdo te sientes respecto a que los hombres cocinen o sepan cocinar?	Muy de acuerdo		De acuerdo	En desacuerdo		Muy en desacuerdo	
805	¿Trabajar cocinando comida del Pacífico en Cali ha hecho que cambie el rol que tenías antes como mujer en tu lugar de origen?	Muy de acuerdo		De acuerdo	En desacuerdo		Muy en desacuerdo	
806	¿Cuál es el nivel en que se ha visto afectado el cuidado de tu hogar- familia por tener un trabajo como cocinera de comida del Pacífico?	Mucho			Poco		Nada	
807	¿Cuál es el nivel en el que se ha visto afectado tu rol de madre por tener un trabajo como cocinera de comida del Pacífico?	Mucho			Poco		Nada	
808	¿Cuál es el nivel en el que se ha visto afectado tu rol de esposa por tener un trabajo como cocinera de comida del Pacífico?	Mucho			Poco		Nada	
809	¿Crees que las mujeres del Pacífico tienen mayor dificultad para conseguir un trabajo digno y bien pago en Cali?	SI			NO		NO SABE	
810	¿Crees que los hombres del Pacífico migrantes a Cali tienen mayor facilidad para conseguir un trabajo bien pago y digno en Cali?	SI			NO		NO SABE	

*Anexo 2. Formato de preguntas para entrevistas semiestructurada y entrevistas informales.
Elaboración propia*



UNIVERSIDAD DEL VALLE

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICAS.

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DE LA MAESTRÍA EN SOCIOLOGÍA

Formato De Preguntas Para Entrevistas Semiestructurada Y Entrevistas Informales

- a) Saludo del entrevistador y el entrevistado
- b) Conversación previa para establecer empatía con los entrevistados
- c) Autorización por medio de audio de las entrevistadas
- d) Preguntas a participantes:

Preguntas para Marisol y sus ayudantes

¿Cómo es tu nombre completo?

¿Qué edad tienes?

¿Con quién vives? ¿Hace cuánto vives con estas personas?

¿Tienes pareja? ¿Cuánto es el tiempo que llevas en esta relación?

¿En dónde naciste? ¿En dónde permaneciste la mayor parte de tu niñez/adolescencia?

¿Cómo recuerdas que era el lugar en el que naciste o creciste?

¿Cómo estaba compuesta tu familia en ese momento?

¿Quiénes eran las personas que se encargaban de cocinar en tu casa? ¿Los hombres que hacen parte de tu familia cocinaban? ¿Quiénes eran ellos?

¿Cómo aprendiste a cocinar?

¿Alguien te enseñó a cocinar? ¿Quién? ¿Cómo fue la forma que te enseñaron a cocinar?

¿En tu infancia y adolescencia ayudabas a cocinar para tu familia? ¿Cómo fue tu experiencia cocinando o ayudando a cocinar para tu familia?

¿Cómo era tu relación con cada uno de los integrantes de tu familia?

¿Cuál es el grado de escolaridad de tus padres?

Cuéntame sobre la experiencia laboral de tu padre o tu cuidador /figura masculina de referencia en la infancia/adolescencia ¿En qué trabajos se desempeñó?

Cuéntame sobre la experiencia laboral de tu madre o tu cuidadora /figura femenina de referencia en la infancia/adolescencia ¿En qué trabajos se desempeñó?

¿Alguna vez le ayudaste a tus padres en su trabajo?

¿Cuál es tu grado de escolaridad actualmente? ¿Cómo fue tu experiencia en estas instituciones educativas y cómo describirías ese momento de tu vida?

¿En tu infancia y adolescencia realizabas algunas actividades recreativas, deportivas o religiosas? ¿Perteneceías a algún grupo? ¿Cuáles fueron los principales aprendizajes de estas actividades o de estos grupos a los que perteneciste?

¿En qué año migraste por primera vez? ¿Qué edad tenías? ¿Hacia qué lugar migraste?

¿En qué año migraste a Cali?

¿Cuál fue tu principal motivación para migrar? ¿Migraste con alguien más? –Cuéntame sobre las personas con quién migraste-

¿A qué barrio llegaste en Cali? ¿Dónde quién llegaste en un primer momento?

¿Cómo fue tu experiencia al llegar a Cali y con las personas que te acogieron?

¿Cuál fue tu experiencia con los alimentos y la alimentación que tuviste al llegar a Cali?
¿Cuál es tu opinión de las diferencias entre el Pacífico y Cali, respecto a los alimentos, alimentación y formas de cocinar?

¿Cuál fue tu primer empleo al llegar a Cali? ¿Cómo fue tu experiencia en este empleo?

¿Alguna vez trabajaste en el servicio doméstico? Si así fue ¿Cómo fue tu experiencia trabajando en este empleo? ¿Cómo era tu relación con tu empleador o empleadores?

¿Cuáles eran tus funciones al trabajar en el servicio doméstico? ¿Cuánto ganabas en trabajando en el servicio doméstico? ¿Cuánto tiempo duraste trabajando en el servicio doméstico? ¿Cuándo llegaste a Cali encontraste otras opciones de trabajo además del servicio doméstico?

¿Cuáles son los principales recuerdos que te dejó trabajar en el servicio doméstico?

¿Qué otros trabajos tuviste al llegar a Cali?

¿Cómo empezaste a trabajar en la preparación de alimentos? ¿En qué momento –y año- empezaste a trabajar en la preparación de alimentos del Pacífico? ¿Antes habías trabajado preparando o vendiendo alimentos?

¿Alguna vez trabajaste como ayudante de cocina en un restaurante? ¿Cuánto era tu pago en dicho momento?

¿Cuáles son tus ingresos económicos actuales trabajando en la preparación de alimentos del Pacífico?

¿Has participado cocinando para un evento gastronómico del Pacífico? ¿Cómo es el proceso para participar? ¿Cómo fue tu experiencia cocinando en un evento? ¿Cuáles son las diferencias de cocinar en un evento y en un restaurante?

¿Cómo ha sido tu experiencia aprendiendo en Cali a cocinar con los mismos o diferentes ingredientes a los que utilizabas en el Pacífico?

¿Alguna vez has tenido un negocio propio de comida? ¿Qué te motivó a iniciar a trabajar en este negocio propio? ¿Cuáles son los aspectos positivos y negativos de trabajar y tener un negocio propio de comida?

¿Cuál ha sido el apoyo de tu familia en este negocio?

Preguntas solo para ayudantes de Marisol:

¿Hace cuánto trabajas con Marisol?

¿Cómo llegaste a trabajar con Marisol?

¿Cuánto es el pago que recibes trabajando con ella?

¿Cómo es el trato que recibes por parte de Marisol?

¿Cuál ha sido el trabajo en el que has tenido mayores ingresos económicos?

¿Te gustaría trabajar en otro oficio? ¿En cuál?

Preguntas para Marisol y sus ayudantes

¿Quién es el proveedor económico principal de tu familia?

¿Quién se encarga de hacer las labores de cuidado –limpieza, cocinar, etc.- en tu hogar?

¿Cómo es tu experiencia cocinando para tu familia? ¿Cómo ha sido tu experiencia cocinando para los clientes?

¿Cómo describirías tu relación de pareja?

¿Tienes hijos? ¿Cómo describirías tu relación con tus hijos? ¿Qué edades tienen tus hijos?

¿Quién se encarga de su cuidado?

¿Has realizado algún curso de cocina? ¿Cuáles han sido? ¿En qué institución los cursaste?

- e) Agradecimiento. Muchas gracias por tu tiempo y disposición para hablar sobre tu experiencia como cocinera del Pacífico. Pregunta final: ¿Hay algún otro aspecto que te gustaría agregar a lo que hemos hablado durante este tiempo?