

SI RASPA ESE COCO RASPA AL SEÑOR
Un análisis de la cultura culinaria de Tumaco

JAIBER LEONARDO FLOR NAVIA

UNIVERSIDAD DEL VALLE
DEPARTAMENTO DE HISTORIA
SANTIAGO DE CALI

2018

SI RASPA ESE COCO RASPA AL SEÑOR
Un análisis de la cultura culinaria de Tumaco

JAIBER LEONARDO FLOR NAVIA

Trabajo para optar al título de
LICENCIATURA EN HISTORIA

Dirigida por:
ISABEL CRISTINA BERMÚDEZ E

UNIVERSIDAD DEL VALLE
DEPARTAMENTO DE HISTORIA
SANTIAGO DE CALI

2018

AGRADECIMIENTOS

“La única herencia que les podemos dejar es el estudio”. Eso lo decía constantemente, a mis hermanos y a mí, María Nelly Navia y Giomar Flor, mis padres. Quiero agradecerles a ellos, porque supieron sortear muchas guerras para lograr dejarme esa gran herencia. De Igual forma, quiero agradecerles a Felipe Flor N, Daniela Flor N y Camilo Flor N, mis hermanos. Ellos me inspiraron a ser ese gran referente y me apoyaron incondicionalmente a lo largo de esta carrera. Agradezco enormemente a Yohana Moncayo, mi compañera de vida y mi consejera, gracias por las locuras que vivimos en busca de este sueño. Igualmente, le agradezco a Andres Arango e Isamar Meneses, amigos incondicionales que hicieron parte de este ciclo con sus aportes y ocurrencias. Gracias a Isabel Cristina Bermudez, mi directora, gracias por su paciencia y conocimientos compartidos. Por último, quiero agradecerle a Jhoana Palacios, Duja Maria Rodriguez, María Estupiñan, José Electio Cabezas Emerita Angulo, Ofelia Landazuri y Juana Angulo, habitantes de Tumaco, por haberme permitido entrar a sus cocinas.

TABLA DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	3
INTRODUCCIÓN.....	5
CAPITULO I. SI RASPA ESE COCO RASPA AL SEÑOR.....	11
1.1 TUMACO, SUS ORÍGENES Y SU POBLACIÓN	11
1.2 LA CULTURA CULINARIA TUMAQUEÑA Y SUS FESTIVIDADES	14
1.2.1 LO SAGRADO VS LO OFICIAL	15
1.2.2 LA VIRGEN DEL CARMEN Y LAS BALSADAS	15
1.2.3 LA SEMANA SANTA	18
1.2.4 VELORIOS A SANTOS.....	23
1.2.5 LO PROFANO.....	27
1.2.6 FIESTAS NO INSTITUCIONALES	32
CAPÍTULO II. ENTRE PILPES Y MENIADOS	34
2.1 EL SISTEMA DE SALUD	34
2.2 LA PARTERÍA	39
2.2.1 PARTERÍA Y ALIMENTACIÓN	42
2.2.2 LA DIETA	44
2.2.3 LOS ALIMENTOS PROHIBIDOS	47
2.3 CUIDADOS DEL NIÑO.....	51
CAPÍTULO III. MAZAMORRA A LO SALVAJE	55
3.1 DEFINICIÓN DE TRADICIÓN.....	55
3.2 COCINA TRADICIONAL TUMAQUEÑA.....	56
3.3 TÉCNICAS CULINARIAS	59
3.4 LOS ENCOCAOS	69
3.5 DULCES.....	72
3.6 LA OTRA COCINA DE TUMACO	76
CONCLUSION	80
TABLA DE GRÁFICAS.....	83
ANEXOS	84
ENTREVISTAS.....	94
BIBLIOGRAFIA	94

INTRODUCCIÓN

Pensar en la comida de Tumaco es una de las tantas formas de viajar en la historia, mediante los sabores de la cultura culinaria que estos territorios han consolidado con el tiempo. Hablar de encocaos, viche, birimbí o bala es una forma en la que a diario, de manera inconsciente, se hace alarde a las herencias culinarias llegadas de otros territorios.

Sabemos que el proceso de esclavización que se desarrolló en lo que hoy conocemos como Colombia, trajo una serie de consecuencias tanto en lo económico y lo político, como en lo social y lo cultural. Una de esas consecuencias se ha podido saborear en lugares como el Morro de Tumaco. En este municipio podemos encontrar tres herencias culinarias que han contribuido al fortalecimiento de la cultura culinaria y a su vez a la consolidación de la identidad. Laura Esquivel comenta que:

Comer es formarse y transformarse. Se come siempre en el presente, pero las formas de los alimentos deben su preparación y sus ingredientes a los encuentros afortunado del pasado. Comer es ser lo que somos y lo que fuimos. Es conectarnos con el pasado, con el maíz que se sembró en esta tierra antes de nuestro arribo, junto con las especias que llegaron de Europa desde el siglo XV, con el trigo que tanto se veneró en la Grecia antigua y que con el fuego que nos regaló a todos los seres humanos Quetzacóatl-Prometeo, porque comer es unificar los tiempos y las culturas¹.

Buscando esa conexión con el pasado, me remonto a la lejana África buscando las técnicas y conocimientos que se ven reflejados en los sabores y platos de la cultura culinaria de nuestro pacífico sur, convirtiendo así a la cocina en un espacio donde las Huellas de Africanía también son visibles. Un ejemplo de ello lo podemos ver en las “en las doradas y translúcidas tostadas de plátano verde; o en las marranitas, que don Leonardo Tascón describía, con cierto desprecio, así: “pasta blanda que las gentes

¹ ESQUIVEL Laura. *Intimas Suculencias Tratado Filosófico de Cocina*. 1ed. Bogotá: Random House Mondadori S.A. 2007. 140p

pobres hacen de plátano verde asado y machacado y a la cual le agrega chicharrón”² en este plato podemos ver la forma en como se ha transformado el Fu-Fu africano que se ha caracterizado por ser una base importante dentro de la alimentación de las comunidades africanas; para nuestro caso, ese Fu-Fu ha conservado la técnica en esencia que consiste en cocinar y macerar el plátano. Sin embargo, ha tenido unas variantes como el chicharrón, pero en esencia logramos evidenciar esa primera herencia.

Un rápido recorrido más específico permite mirar de forma comparativa las épocas en la que llegó la gente de Guinea entre 1533 y 1580, la gente Bantú llegó de 1580 a 1640 y la gente ewe, akan e ibo llegaron de 1640 a 1810.

Los primeros con una agricultura de cereales: millo y arroz, así como de tubérculos como el ñame y el cultivo de algodón; la ganadería era bovina y el uso del caballo, además de la caza, la recolección y la apicultura. También está la pesca fluvial y marítima, la recolección de conchas, la fabricación de embarcaciones, la metalurgia del hierro, el oro y el cobre además del comercio transahariano y la arquitectura. Los segundos o la gente bantú eran agricultores de cereal como el sorgo y el millo de tubérculos como el ñame y además cultivaban plátano y caña de azúcar, habichuelas y cacahuates. Criaban cerdos y aves de corral y eran de la metalurgia del hierro. Los ewe-fon, akan e ibo eran agricultores de la nuez de kola y de arroz, especialistas en la metalurgia del hierro y del oro; eran comerciantes transaharianos de nuez de kola.

Todo lo anterior permitió el trabajo de los africanos y africanas como esclavos en Colombia en el pastoreo de ganado en las haciendas del Valle, del Cauca, Antioquia y Costa Atlántica, así como el trabajo en la fragua en las minas y el control del comercio. A su vez esto permitió que se fortaleciera las memorias y reinvisiones de la agricultura del ñame en la Costa Atlántica y el cacahuate en San Basilio de Palenque, así como el pastoreo de ganado cebú; por otro lado la labor de las concheras en el pacífico sur, o los pescadores en ambas costas y en los valles interfluviales del Magdalena y Cauca. También se dio la orfebrería en Mompos y Güelmambí, el comercio del plátano entre los ríos del Pacífico³.

² OSSA German Patiño. Fogón de Negros, Cocina y Cultura en una Región Latinoamericana. Bogotá: Ministerio de Cultura. 2012. 41p

³ CUARTO CONGRESO GASTRONOMICO DE POPAYAN. (7 al 10 de septiembre del 2006: Popayán, Colombia). Memorias. Corporación Gastronómica de Popayán. Ramiro Delgado Salazar. 2006.165-166p

Las azoteas han sido ese espacio en donde las mujeres han podido conservar aquellas plantas medicinales y de igual forma las plantas que se suelen usar para condimentar la comida, este ejercicio que antecede a la sazón de cualquier plato es un legado africano, según Jaime Arocha: “Los legados bantúes y akanes aportaron a la sostenibilidad ambiental mediante las 'zoteas' chocoanas, los 'potrillos' de Nariño o las 'paliaderas' del Caribe: en canoas colocan tierra de hormiguero, yerbas medicinales y semillas pertenecientes a quienes se saben preñadas, para que planta y barriga crezcan al unísono”⁴.

Desde Europa también llegaron una serie de alimentos, técnicas y costumbres que giraban en torno al ejercicio culinario y que aún vemos reflejados en cada bocado, un ejemplo de ello son las empanadas, y que para nuestro contexto se han visto reflejadas en las famosas empanadas de camarón que, por lo general, salen a relucir en festividades importantes como el Petronio Álvarez. Aunado a este punto aparece un producto que no es de origen español, pero el crédito se les da en la medida en que fueron ellos quienes lo introdujeron y que hasta el presente ha tenido un fuerte impacto

“La Saccharum fue una de las plantas de mayor impacto en el Nuevo Continente. Si bien llegó a las Antillas con Colón, y de allí se fue introduciendo a Tierra Firme gradualmente, tenemos que ya había cultivos de la planta en La Española (1493), Jamaica (1498), Puerto Rico (1515), México (1520), Cuba (1523) y en Bahía (Brasil), donde se cultivó en forma intensiva y extensiva (1531). A partir de estas fechas se extendió a todo el continente: Venezuela, Guayanas, Alto Perú, Ecuador, Bolivia, Amazonas, la costa del Caribe colombiano y la del Pacífico”⁵.

Como resultado de esto hoy en día no solo encontramos una producción de azúcar y panela, sino que también vemos otros productos muy populares como el viche y sus derivados que se generan de una forma muy artesanal, pero que con el transcurso del tiempo han cogido fuerza haciéndose resonante como la crema de viche, arrechón,

⁴ AROCHA Jaime. África en Colombia [en línea]. Revista Semana. 2006.[consultado 20 de enero 2017]
Disponible en: <https://www.semana.com/especiales/articulo/africa-colombia/81637-3>

⁵ ROJAS DE PERDOMO Lucia. De la Mesa Europea al Fogón Amerindio. Bogotá. Ministerio de Cultura. 2012. 266p

tumbacatre, entre otras.

El continente americano fue el otro territorio al llegaron muchos de los esclavizados, quienes traían una serie de conocimientos entre los que también se incluyen lo culinario. Llegaron a un nuevo territorio en donde esas técnicas culinarias no se empleaban a cabalidad, debido a que los ingredientes con las que normalmente las aplicaban ya no existían. Sin embargo, esas técnicas fueron readaptadas a lo que el medio les dió.

También en el área amazónica varias especies producen palmito de buena calidad, hecho registrado ya por los misioneros jesuitas a mediados del siglo XVIII. “Los indígenas del Napo usan los de pishuayo (*Bactrisgasipaes*) y de la chonta, que es la forma ancestral del anterior”⁶.

Podemos notar que los productos que más predominaban en este nuevo territorio eran los tubérculos y los granos. Con el pasar el tiempo, tanto productos como técnicas, se mezclarían para darle origen a nuevos platos y sabores. Aida Martínez nos da un panorama un poco más amplio de lo que consumían los indígenas. “La dieta original del aborígen estaba básicamente integrada por productos vegetales, entre los cuales en variedades acomodadas a los diferentes climas y altitudes, fueron los más comunes: cogollos y tallos de palmas, yuca, arracachas, los tubérculos propios de la zona andina (diversas clases de papas, hibas, cubios, y chuguas), ajíes, frijoles, frutas y hojas”⁷.

Bajo el referente de los párrafos anteriores se desarrolla este trabajo investigativo, el cual consta de tres capítulos, que tienen como misión responder al objetivo general que es el de analizar la importancia de cultura culinaria en el municipio de Tumaco.

El primer capítulo, titulado *Si Raspa Ese Coco Raspa al Señor*, parte por hacer un recorrido histórico sobre el origen de Tumaco y la forma en cómo este municipio se constituye en ese territorio costero. De igual forma, se realiza un análisis sobre la cultura culinaria está presente en las celebraciones religiosas y folclóricas.

En el segundo capítulo, titulado entre *Pilpes y Meniados*, se centra en algunos aspectos

⁶ PATIÑO Víctor Manuel. Historia de la Cultura Material en la América Equinoccial. Bogotá. Ministerio de Cultura. 2012. 92p

⁷ MARTINEZ Aida. Mesa y Cocina del Siglo XIX. Bogotá. Ministerio de Cultura. 2012. 22p

de la salud; para ello, analizamos algunas prácticas culturales que existen entre salud y alimentación, que se dan al interior de los habitantes de Tumaco. De igual forma, en este capítulo hay una amplia concentración alrededor de la partería y la forma en cómo la cultura culinaria se vuelve un elemento fundamental, durante el embarazo, el parto y la dieta.

El último capítulo, titulado *Mazamorra a lo Salvaje*, se concentra en analizar la forma en cómo algunos platos típicos de Tumaco se han consolidado a lo largo del tiempo a tal punto de ser un referente culinario en este municipio. Dentro de este apartado, también se realiza una observación a algunas técnicas culinarias de conservación, que anteceden cada preparación de los alimentos. De igual forma, se cierra este capítulo con un breve análisis de la cocina que ha logrado más renombre a nivel turístico y la forma en como esta ha ayudado a poner la cultura culinaria tumaqueña en el foco de turistas y habitantes de otras regiones.

Para lograr cumplir con el objetivo propuesto, se realizó un trabajo etnográfico en el municipio de Tumaco, el cual tuvo como duración dos semanas. La primera semana, se hizo un reconocimiento del territorio y los actores que intervienen en él, logrando así, identificar las personas que aportarían a la investigación. La segunda semana, fue dedicada a realizar las entrevistas y observaciones sobre la preparación de algunos platos.

En lo que respecta a la recolección de la información, se lograron entrevistar siete habitantes de Tumaco, que han vivido la gran parte de su tiempo en las zonas rurales de dicho municipio y seis (6) de ellos están dentro de la categoría de adultos mayores. El señor Jose Electio Cabezas es uno de los rezanderos del municipio y él nos da una visión más centrada de lo culinario, desde lo religioso. Duja Maria Rodriguez, es una cocinera tradicional que ha logrado conservar sus tradiciones y ha aportado con sus saberes a algunos restaurantes de la ciudad de Cali. Las hermanas Emerita Angulo y Juana Angulo, son dos habitantes de una vereda que está a las afueras de Tumaco y han sido testigas de algunas transformaciones de este municipio, por ejemplo, la construcción de la vía que conecta a Pasto y Tumaco. En lo que respecta a María Estupiñan y Ofelia Landazuri, son dos mujeres que tienen mucho conocimiento de las

prácticas culinarias en el campo; porque toda su vida han vivido de la agricultura y han convivido con grupos indígenas de la selva Tumaqueña. Finalmente, está Jhoana Palacios, la más joven de los entrevistados; pero sus aportes fueron muy valiosos, porque es una docente etnoeducadora que conoce mucho de la tradición oral de este municipio.

Frente a la documentación utilizada, para este trabajo, fue seleccionada desde dos ángulos, El antropológico y el histórico. El primero, se utiliza con el objetivo de poder detallar más a fondo las prácticas culinarias que permean otras manifestaciones y como estas aportan a la construcción de identidad; desde el segundo, se utilizó documentación desde el sentido histórico, el cual nos ayudó a ver los antecedentes que tienen algunos productos, el posible origen de algunas técnicas culinarias y platos heredados de otras culturas.

CAPITULO I. SI RASPA ESE COCO RASPA AL SEÑOR

En este capítulo presento el origen histórico de Tumaco para contextualizar las herencias culinarias que se tejieron desde los siglos XVII a XX en el acontecer de la convivencia intercultural e interétnica.

1.1 TUMACO, SUS ORÍGENES Y SU POBLACIÓN

Tumaco es una población que en 2005 registraba 161,490 habitantes según registros oficiales, a su vez, mostraba una proyección a 2010 de 179,005 personas y a 2015 se estimaba contar con 199,659⁸ habitantes. Según cifras del DANE el 88,8 % de la población que vive en Tumaco se auto reconoce como mulato, negro, afrocolombiano o afro descendiente; y un 5,1% lo conforman los indígenas.

El origen de este municipio no tiene una fecha exacta, pero se tiene dentro de los documentos oficiales el 30 de noviembre de 1640 como el día en que el padre Francisco Ruggi fundó a Tumaco. Este Jesuita se atribuye el hecho fundacional mediante una carta, citada después por el padre José María Garrido, la cual manifiesta lo siguiente: “Yo la fundé en el sitio que hoy está, ayudado por los soldados, traje además 1900 almas que hoy sirven, los saqué del monte, los reduje, los catequicé, los bauticé con mucho riesgo de vida, trabajo y pobreza. (Texto tomado de la carta encontrada en el archivo provincial de Quito, legado Tres)”⁹

Estas “almas” a las que se refiere Garrido se presume que son nativos de regiones del sur de Nariño dado el recorrido del que provenían. El resto de población étnicamente

⁸CAMARA DE COMERCIO DE TUMACO. Diagnostico Regional. Tumaco. 2015.

⁹ FLOREZ LEUSSON, Telmo. Tumaco Historia y Cultura. p. 71

de origen afrodescendiente llegó a estas tierras tras el proceso de colonización y explotación aurífera que se dio en el siglo XVIII.

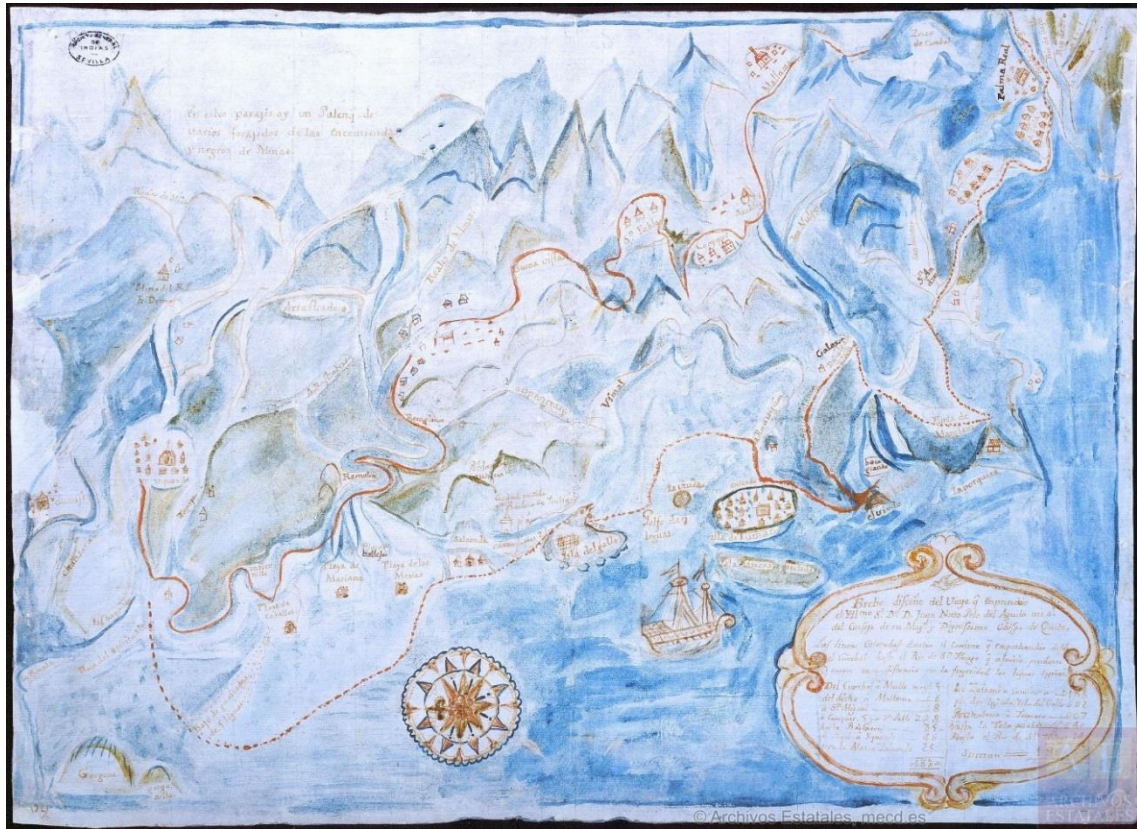
Fernán Gonzales nos muestra cómo el padre Ruggi llegó a Tumaco como consecuencia de los desacuerdos que tenía con las autoridades de Santa Bárbara, Ecuador. En cierta medida nos permite deducir que esas almas con las llega, que son sacadas del monte y bautizadas, son los indios que pretendían vender las autoridades locales y que a su vez desencadenó en su traslado a lo que ya conocemos como Tumaco.

Desde Quito, se intenta la evangelización de los indígenas de Barbacoas y Timbiquí, a partir de 1632. En esa misión se destacaron los padres Francisco Rugi, de Salerno, y Juan de Henebra. Rugi tendría fuertes enfrentamientos con las autoridades locales y los colonos de Santa Bárbara (que trasladaría el mismo P. Rugi al actual Tumaco en 1640), que pretendían esclavizar a los indios y venderlos en Pasto. Rugi sería también el fundador de Timbiquí (Cauca). En 1646, después de algunos enfrentamientos con el gobernador de Popayán y algunas dudas sobre el escaso fruto del trabajo, los jesuitas dejaron la región¹⁰

Aproximadamente para 1750 ya se tenía nuevos registros de Tumaco. Con motivo del viaje de Juan Nieto Polo del Águila, Obispo de Quito, se diseñó un mapa de los lugares que este representante de la iglesia católica había visitado, dentro de los lugares visitados al interior de la Provincia de Esmeraldas, se alcanza a evidenciar la ubicación de Tumaco, como una isla pequeña y con una serie de habitantes que viven alrededor de la *iglesia*. El mapa no precisa la cantidad de habitantes y se cree que las casas dibujadas en el mapa no reflejan este dato.

¹⁰ GONZALES Fernan Enrique. Los Jesuitas en la historia colombiana: La Compañía de Jesús en los tiempos coloniales [en línea]. Jesuitas Colombia; 20p.[consultado 15 de marzo de 2018] Disponible en <http://www.jesuitas.org.co/docs/34.pdf>

Gráfica 1. Mapa de la Provincia de Esmeraldas



Fuente: Portal de Archivos Españoles

Mapa de la Provincia de las Esmeraldas, visitada por el Obispo de Quito, Juan Nieto Polo del Aguila Por la costa se señala, desde la Boca del Espiritusanto hasta el Rio de Sapa y las islas Gorgona, del Gallo, Tumaco, etc Número de registro: 1842.

Título del Mapa: "Brebe disçño del Viaje que emprendió el Yllustrisimo Señor Don Juan Nieto Polo del Aguila mi Señor del Consejo de su Magestad y Dignissimo Obispo de Quito"

Para el 17 de noviembre de 1995, mediante la Resolución No. 414, el alcalde Nilo del Castillo Torres, decretó el 30 de noviembre como el día en que se conmemora la fecha fundacional de Tumaco. Casualmente, el 30 de noviembre es el día en que la iglesia católica designó para recordar los milagros y hazañas de San Andrés, el Apóstol Pescador. Bajo la idea de reafirmar los valores cristianos, de los habitantes de Tumaco, y de seguir teniendo la iglesia católica como aquella institución que pueda ejercer de

guía espiritual, se decide adicionar el nombre San Andrés; a partir de esa fecha se le conoce como San Andrés de Tumaco. La claridad frente a cómo llamar a este municipio (Tumaco o San Andrés de Tumaco) llevó a que el alcalde Nilo del Castillo, aclarara dicha confusión en el Artículo Primero, de la resolución No. 414 diciendo que:

“Ordenar que en adelante y para todos los efectos oficiales públicos y privados al municipio de Tumaco se le deberá denominar SAN ANDRES DE TUMACO, como un acto de fé y de afirmación en los valores de la cristiandad”¹¹

Una fecha de especial atención es el 23 de agosto de 2017, cuando el Senado Colombiano decretó a Tumaco como distrito especial, industrial, portuario, biodiverso y eco turístico mediante la modificación del artículo 356 y 328 de la constitución de Colombia. Con este cambio, en dónde el régimen, político y fiscal de este municipio adquiere un nuevo valor, se pretende poder gestionar más recursos para fomentar el desarrollo del campo, mejorar las vías de transporte y cambiar la calidad de vida de sus habitantes.

1.2 LA CULTURA CULINARIA TUMAQUEÑA Y SUS FESTIVIDADES

Ser afro en este territorio trae una herencia cultural que se ve reflejada en las actividades cotidianas e institucionales debido a que, como vimos en la introducción de este estudio, han sido el resultado de la influencia de otros territorios y culturas pues es imposible negar el hecho de que las 1900 almas pobladoras hayan dejado huellas culturales y genéticas. Parte de esa influencia se ha visto manifestada en la cultura culinaria, la cual ha sido transversal a la cotidianidad de los habitantes de este municipio. Sin embargo, el sentido y función de la cocina cambia dependiendo de las actividades costumbristas que alteran el calendario normal cotidiano durante los distintos eventos festivos que se viven. Tales alteraciones se pueden evidenciar en lo que Mircea Eliade llamaría “lo sagrado y lo profano”, que también es posible denominarlo con otro tipo de lectura historiográfica como “lo oficial” y “lo folclórico”.

¹¹ LEUSSON. Op. Cit; p. 57.

1.2.1 LO SAGRADO VS LO OFICIAL

Desde sus orígenes la colonización estuvo marcada por misiones religiosas que permearon e impusieron un nuevo orden abanderado por la iglesia católica. Tal ha sido la influencia de esta institución que a Tumaco logró llegar mediante la intervención de la Compañía de Jesús. Actualmente, la tradición religiosa de los tumaqueños, se enmarca en celebraciones a santos y vírgenes, la conmemoración de la Semana Santa y la realización de velorio; todo esto asociado a una tradición culinaria de vieja data.

1.2.2 LA VIRGEN DEL CARMEN Y LAS BALSADAS

Para hablar de las fiestas de la Virgen del Carmen es importante ver la forma cómo esta imagen católica aparece y se integra a las costumbres y tradiciones de la iglesia.

“Santa María en el Monte Carmelo, referida como Virgen del Carmen o Nuestra Señora del Carmen, recibe su nombre del monte Carmelo, una cadena montañosa situada junto al mar en Tierra Santa (Israel). Allí, el 16 de julio de 1251 se apareció la Virgen a San Simón Stock, general de la orden Carmelita en respuesta a su humilde súplica que invocaba su protección para la Orden ”.¹²

Aunado a lo anterior, la Virgen del Carmen llega a Colombia a raíz de la decisión, del Papa Benedicto XIII, de extender su devoción hacia otros territorios.

“La historia de la Virgen Nuestra Señora del Carmen fue extendida a toda la Iglesia Católica en 1726 por el Papa Benedicto XIII. La devoción se extendió a muchos países de Europa y América, destacándose entre ellos España, Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Costa Rica, Guatemala, México, Panamá, Perú y Venezuela”¹³

¹² ESTILO DE VIDA. Este miércoles se celebra el Día de la Virgen del Carmen. [en línea]. Bogotá: Periódico el Tiempo. 2014.[consultado 20 de mayo del 2018] Disponible en: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-14257496>

¹³ REDACCIÓN VEHICULOS. Los santos que 'viajan en coche' por las vías colombianas. [en línea]. Bogotá: Periódico el Tiempo. 2014. [consultado 20 de mayo del 2018] Disponible en: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-13820737>

La celebración de la fiesta de la Virgen del Carmen, en Tumaco, se diferencia de las prácticas de otros municipios del país. Esa diferenciación se puede ver en los ritmos, por ejemplo, los arrullos y los alabaos; dichos ritmos no son propios del canon católico, pero hacen parte de la celebración litúrgica junto con las balsadas y las tradiciones culinarias. Estas prácticas son posibles gracias a los cambios que tuvo la iglesia católica en el Concilio Vaticano II, celebrado entre el 11 de octubre de 1962 y el 8 de diciembre de 1965, en el que la iglesia católica modificó muchas de sus prácticas con el objetivo de responder a la necesidad de la sociedad, entre ellas se puede destacar las “Normas para adaptar la Liturgia a la mentalidad y tradiciones de los pueblos” estas son las que dan espacio para que los sacerdotes y/o representantes de la iglesia, de cada territorio, pudieran integrar las prácticas de las comunidades a la estructura de las celebraciones litúrgicas.

La Iglesia no pretende imponer una rígida uniformidad en aquello que no afecta a la fe o al bien de toda la comunidad, ni siquiera en la Liturgia: por el contrario, respeta y promueve el genio y las cualidades peculiares de las distintas razas y pueblos. Estudia con simpatía y, si puede, conserva íntegro lo que en las costumbres de los pueblos encuentra que no esté indisolublemente vinculado a supersticiones y errores, y aun a veces lo acepta en la misma Liturgia, con tal que se pueda armonizar con el verdadero y auténtico espíritu litúrgico¹⁴

Esta es una de las razones por la que la celebración de la Virgen del Carmen en Colombia es muy variada y no tiene una estructura única y que para el caso, de Tumaco, se caracteriza por las balsadas, los ritmos propios del territorio y la cultura culinaria.

En Tumaco entre el 7 al 16 de julio se realiza una celebración en honor a la Virgen del Carmen, considerada la patrona de los conductores y navegantes. En el contexto de su celebración se realizan las balsadas en la que transportan la imagen de la virgen, debido a que es el transporte por excelencia en la zona, dadas sus condiciones geográficas. Es justamente las lanchas, canoas o canaletes que transportan diariamente a los habitantes entre

¹⁴ CONCILIO VATICANO II. Constitución Sacrosanctum Concilium Sobre La Sagrada Liturgia. [en línea] Ciudad del Vaticano.[consultado 3 de junio de 2018] Disponible en http://www.vatican.va/archive/hist_councils/ii_vatican_council/documents/vat-ii_const_19631204_sacrosanctum-concilium_sp.html

ríos, mar, zona rural y ciudad. La balsada es en sí misma una fiesta dentro de ese carácter profano que evidentemente se introduce en lo sagrado.

Para la construcción de las balsadas se recurre a los elementos naturales que se tiene en el territorio y a la creatividad de quienes organizan dicha celebración. El procedimiento para crear la balsada es: unir cuatro o cinco lanchas (también pueden ser canoas) con guaduas y madera, de tal forma que quede una gran embarcación. Posterior a esto, se adorna con flores, telas y ramas. Una vez se tiene lista la balsada principal, se pone la imagen de la Virgen del Carmen, quien es acompañada de mujeres cantoras y músicos con sus instrumentos y detrás de la balsada principal van las otras embarcaciones cantando. La virgen se lleva en un recorrido fluvial, que puede ser en el mar o en los ríos.

Junto a la balsada y en el marco de esta celebración, hay otras manifestaciones religiosas que complementan la fiesta: las procesiones, la realización de la eucaristía, el novenario y la alborada que es la forma de despertar a la gente para conducirlo a la misa.

Como parte de la celebración de la Virgen del Carmen, está la cultura culinaria que se teje desde la cotidianidad de la cocina de cada tumaqueño hasta los momentos más significativos o religiosos. Uno de los platos con que cotidianamente se puede desayunar en esta fiesta es la Bala, cuyos ingredientes principales son: el plátano o el chiro¹⁵ servido junto con un pedazo de pata de cerdo, ambos productos son acompañados con una taza de chocolate o café. Para el almuerzo suele predominar ese plato nacional que adquiere diferentes sabores dependiendo del departamento en donde se prepare, el sancocho. Para el caso de Tumaco, el sancocho es de pescado. Y a diferencia del desayuno, el sancocho suele ser un plato que convoca a la cohesión social durante las balsadas. De tal forma que reanima y da energía corporal para continuar con la construcción. De esta forma, la comida es una actividad transversal al hecho colectivo como es la celebración de la fiesta Virgen del Carmen.

¹⁵ Plátano pequeño que se da en las zonas rurales y que en otras partes de Colombia se lo conoce como dominico y su nombre científico es *Musa Paradisiaca*.

1.2.3 LA SEMANA SANTA

Esta celebración es una de las más importantes de la vida municipal, en la que los tumaqueños se disponen a cambiar sus dinámicas sociales y culturales para recordar un momento histórico que, a lo largo del tiempo, se mantiene dentro del catolicismo.

Como el espacio, el Tiempo no es, para el hombre religioso, homogéneo ni continuo. Existen los intervalos de Tiempo sagrado, el tiempo de las fiestas (en su mayoría fiestas periódicas); existe, por otra parte, el Tiempo profano, la duración temporal ordinaria en que se inscriben los actos despojados de significación religiosa. Entre estas dos clases de Tiempo hay, bien entendido, una solución de continuidad; pero, por medio de ritos, el hombre religioso puede «pasar» sin peligro de la duración temporal ordinaria al Tiempo sagrado. Una diferencia esencial entre estas dos clases de Tiempo nos sorprende, ante todo¹⁶.

Según Mircea Eliade el tiempo no es continuo para el hombre religioso, debido a que este está enmarcado en unos momentos denominados, por este mismo autor, como Tiempo Sagrado. Sin embargo, cabe aclarar que las ritualidades que se dan en este tiempo, pueden ser interrumpidas constantemente, dicha acción se puede denominar como “temporalmente ordinarias”. Esto que nos dice el autor es posible observarlo en la celebración de la Semana Santa en Tumaco

Teniendo en cuenta lo mencionado en los párrafos anteriores podemos entender que “El Tiempo sagrado es por su propia naturaleza reversible, en el sentido de que es, propiamente hablando, un Tiempo mítico primordial hecho presente. Toda fiesta religiosa, todo Tiempo litúrgico, consiste en la reactualización de un acontecimiento sagrado que tuvo lugar en un pasado mítico, «al comienzo». Participar religiosamente en una fiesta implica el salir de la duración temporal «ordinaria» para reintegrar el Tiempo mítico reactualizado por la fiesta misma.”¹⁷

En la Semana Santa los habitantes de Tumaco reactualizan ese acontecimiento litúrgico que gira entorno a la muerte y resurrección de Jesús. Es por ello que el respeto hacia las manifestaciones religiosas, que se dan en este marco temporal, son mucho más sólidas, pero

¹⁶ ELIADE Mircea. Lo Sagrado y lo Profano. 1 ed. Barcelona: Ediciones Paidós. 1998, p.53

¹⁷ Ibid

se ven dinamizadas y resemantizadas continuamente con otros sentidos, como son las prácticas culinarias.

Históricamente la Semana Santa se ha caracterizado por tener unos días preestablecidos, iniciando por el Domingo de Ramos, seguido de este se encuentran el Lunes Santo y Martes Santo, en dichos días las dinámicas sociales en Tumaco, no se ven totalmente cambiadas; el tiempo sagrado, en el que se encuentran enmarcados, se vuelve más sólido a partir del Miércoles Santo, día en el cual se finiquitan todos los preparativos para poder adentrarse en el Jueves Santo, día en el que se hace conmemoración a la Última Cena de Jesús con sus discípulos y junto a esto se recuerda y recrea el Lavatorio de los Pies. Así nos lo narra doña Ofelia:

“los primeros tiempos contaba mi mamá que eso cocinaba los días miércoles, porque jueves y viernes no había preparativos, no, según si partía un coco partía al señor; se partía entonces... lo partía el día antes, si raspaba ese coco raspaba el señor. Entonces tenía que dejarlo raspado pa’ no más licuarlo y exprimirlo”¹⁸

El Viernes Santo que se caracteriza por ser el día en que Jesús es crucificado, infundía mayor solemnidad *“la tradición de los viejos de uno le decían no pise duro porque pisa al señor, no hable duro porque perturba el señor, no golpee porque mata al señor, entonces uno lleva esa tradición. Que no se bañe porque se vuelve pescado, entonces uno tenía esa tradición”¹⁹* después aparece el Sábado Santo, día de luto o el día de Gloria; finalmente, llega el Domingo de resurrección, día en el que se cierra la Semana Santa.

Esta idea de tener todo listo para los días más importantes de la Semana Santa (jueves y viernes), evidencia que es una tradición que ha perdurado de generación en generación y que ese sentido religioso que se le da a esta dinámica social, ha sabido consolidarse a lo largo del tiempo. La Tradición lugareña dice que durante esta semana los alimentos *“se iba [n] reuniendo, por ejemplo, se compraban los frijoles La lenteja el frijol el arroz...la costumbre que ha sido que se juntan las cosas para comer los días que estábamos en*

¹⁸ ENTREVISTA con Ofelia Landázuri, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero del 2017.

¹⁹ ENTREVISTA con María Estupiñán, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero del 2017.

reserva... aquí la comida que siempre se reunía y se le buscaba era el palmito, la yuca, el plátano, la comida de pescado”²⁰

También es evidente que la reintegración al tiempo mítico obliga a que las dinámicas sociales del “tiempo ordinario” sean neutralizadas para poder estar en una nueva dinámica social, regida por nuevas reglas. Es por ello, que dentro de la tradición culinaria, los habitantes de Tumaco tienen establecido una serie de recetas y platos que solo se preparan en el marco de la Semana Santa. En Tumaco uno de los platos más importante está a su vez compuesto por doce platos. Doña Emerita al ponerse a nombrar los platos, le pide ayuda a su hermana Juana, y nos dice:

“¡ayúdeme usted también sabe!, pues por eso, comience desde el principio la sopa uno (1) el arroz dos (2) el pescado tres (3) la chautisa cuatro (4) el frijol cinco (5) las lentejas seis (6) el palmito siete (7) el atún ocho (8) la sardina nueve (9) la sopa de fideo diez (10) el arroz once (11) y el jugo doce (12)”²¹

Estos doce platos se comen durante toda la semana santa y es una de las formas de recordar los doce apóstoles. El orden en el que se consumen no está definido claramente; sin embargo, lo que sí se logra evidenciar es que preparaciones se diferencian según la zona geográfica. Así mismo se preparan estos platos; la cita anterior muestra la forma cómo se preparan estos platos en una zona en donde predomina la selva. A continuación, veremos cómo se configuran esos doce platos en lo habitantes que vivieron a las orillas de los ríos y que a su vez tenían más contacto con el mar.

El lunes por decir piangua, el martes pongamos que hicieron el cangrejo, el miércoles hicieron piagüil y ya el jueves hicieron el pescado, ya el viernes entonces se reúne la gente y hacen un sancocho, pero de pescado. Cogen ese bagre que es como más durito o ahumado o salado tienen ese bagre ahí y ya se hace el sancocho grande bueno hacen el sancocho grande también pa compartir... después venían los dulces había gente que por decir algo lo que ahora le llaman en Cali la natilla en Tumaco lo llaman cazabe; Desamargado, podía ser con esa fruta o podía ser también con esa con badea con la carne

²⁰ ENTREVISTA con Jose Electio Cabezas. Rezandero; habitante del municipio de Tumaco, 4 de enero del 2017.

²¹ ENTREVISTA con Emérita Angulo, habitante del municipio de Tumaco, 4 de enero del 2017.

*de la baea... hacían esos envueltos y esos envueltos también entraban en los doce platos porque no eran solamente sal también dulce.*²²

Esta tradición culinaria no solo se limita a sorprendernos con estas preparaciones únicas, tampoco se ciñe a generar unas dinámicas sociales que solo se viven al interno de cada núcleo familiar, pues junto a estas dos características, también surgen unas dinámicas sociales colectivas, que hacen que la cotidianidad del momento tenga un nuevo sentido, es por ello que se debe entender, como dice Maldonado, que:

“La comida y la bebida son otro código importante de significados, pues hay comidas distintas para expresar realidades distintas, entre ellas, el carácter de fiesta y de cotidianidad de la vida; lo mismo podemos decir de los espacios y de la manera como ellos hablan, de las actitudes de las masas populares y sus movimientos, de los gestos y expresiones corporales de las gentes, de las formas concretas como se materializa el poder, etc.; el mundo ritual y religioso se expresa a través de varios códigos que debemos aprender a descifrar.”²³

Es así como tenemos un código ritual, en las actitudes tumaqueñas que se van codificando de acuerdo a las celebraciones y/o ritualidades, por ejemplo, el compartir que se genera en este contexto de semana santa:

*...eso se hacía de todo, eso porque ellos creían que todo era necesario y la gente, por lo menos el dueño de su casa, le daba al vecino un platico, al otro un platico, del otro al que subía, el que bajaba, todo el mundo; yo cocinaba aquí y ella me mandaba un plato y yo cocinaba y le mandaba un plato a ella y a toda la gente que anda por ahí Solo en Semana Santa, o sea la familia cocinaba harta comía, en unas ollas grandes, todo bastante. Entonces eso era para todo el que apareciera...los frijoles, pescado... o sea el frijol cocinado, con pescado salado, con chocolate... o sea se hacía varios líquidos, chocolate, café, agua panela, había como varias tradiciones*²⁴

En la Semana Santa esa religiosidad de los habitantes de Tumaco marca una gran diferencia en comparación con el resto del país. Es una semana caracterizada por tener unos ritmos musicales con unos tonos mucho más lentos y la tradición culinaria cambia su carácter y rol,

²² ENTREVISTA con Duja Maria Rodriguez, Cocinera Tradicional. habitante del municipio de Tumaco, 12 de mayo del 2017.

²³ IZQUIERDO MALDONADO, Gabriel. El Mundo Religioso del Afro-Americano del Litoral Pacífico. En: Rev. Theologica Xaveriana. N° 71, p 197-224

²⁴ ENTREVISTA con María Estupiñan, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero del 2017.

a tal punto que se puede identificar que hay unas prácticas alrededor de la agricultura y la pesca, que antecede cada plato servido en este “tiempo sagrado”; aunado a este punto, aparecen una serie de reglas morales que hacen parte de ese orden mayor que es la Semana Santa, pero que al mismo tiempo permea la tradición culinaria. Es importante entender que “En todos los pueblos o culturas, las elecciones alimentarias están condicionadas muy a menudo, al menos aparentemente o en primera instancia, por todo un conjunto de creencias religiosas, prohibiciones de diverso tipo y alcance, así como por concepciones dietéticas relativas a lo que es bueno y a lo que es malo para el cuerpo, para la salud en definitiva. En todas las sociedades, la elección de los alimentos y los comportamientos de los comensales están sometidos a normas médicas, religiosas, éticas y, en esa medida, son sancionados por juicios morales o de valor”²⁵

Teniendo esto en cuenta, podemos hacer evidente la manera cómo los habitantes de Tumaco preceden la elección de los alimentos y junto a esto cargan la tradición culinaria con una serie de valores sociales, que, de ser violados, pueden ser los transgresores, catalogados como inmorales. Es por ello, que dentro del “Tiempo Sagrado” se han consolidado una serie de prohibiciones dentro de la tradición culinaria, como no consumir carne de res.

*A partir del día sábado, antes del domingo de ramos, aquí éramos acostumbrados a dejar todo picado y si era de hacer con coco, dejábamos todo partido y rayado, para mantenerlo en la nevera y lo que es miércoles, jueves y viernes no se comía carne, ningún tipo de carne; sino, solamente frijoles o algún tipo de marisco, lo que era pescado o pollo; carne no **¿y porque no consumían carne?** Porque se decía que nos estábamos comiendo a Cristo, ese era el decir. Pues ahora nosotros aquí seguimos conservando eso, pero hay gente que no, que ya se perdió²⁶*

Ahora bien, a pesar de existir una tradición culinaria que se enmarca en ese Tiempo Sagrado, visualizado especialmente en la Semana Santa, también es deducible que dichas tradiciones se han ido transformando de acuerdo a los cambios generacionales y

²⁵ CONTRERAS Jesús. Alimentación y Religión. [en línea]. Barcelona: Humanitas Humanidades Medicas. 2007. 2 p. [Consultado 15 de mayo 2017] Disponible en: <http://www.usuaris.tinet.org/dones/imagenes/articles/religion%20y%20alimentacion.pdf>

²⁶ ENTREVISTA con Jhoana Palacios, Etnoeducadora. habitante del municipio de Tumaco, 6 de enero del 2017.

tecnológicos. Un ejemplo de ello se puede ver reflejado en las técnicas de conservación, anteriormente se tenía como práctica de conservación de la carne guardarla o enterrarla salada, pero con la llegada de elementos tecnológicos como la nevera, esta práctica de conservación es reemplazada por el frío de este electrodoméstico. Por otra parte, las nuevas generaciones han ampliado sus referentes culinarios, lo cual ha hecho que se integren nuevos ingredientes a la cocina tumaqueña, por ejemplo, el aceite, el color y el maggi.

1.2.4 VELORIOS A SANTOS.

El velorio a los santos es uno de los rituales que tienen un grado de importancia en Tumaco. La finalidad de estos velorios está en constante variación, debido a que se hacen de acuerdo a los propósitos particulares, por ejemplo: Agradecer por las buenas cosechas o pescas, la apertura de un nuevo negocio, la protección del núcleo familiar, entre otras. Un velorio consiste en realizar una celebración colectiva, organizada y amenizada por la comunidad. En este acto ritual no existe la participación de los representantes de la iglesia católica. Sin embargo, sí se toman algunos referentes de esta institución que son reflejados, especialmente, en los cantos; tal es el caso de las múltiples letras que existen en honor a la Virgen María. Esta celebración se caracteriza por tener como centro de atención un santo y alrededor de este están todas las prácticas culturales, encabezadas por las mujeres. Ellas son las encargadas de construir el altar con flores, velones y telas. Durante el acto ritual las mujeres transformadas en cantadoras, son las que se encargan de liderar el repertorio musical que se canta en esa ocasión; finalmente son las que sorprenden a los comensales con los platos que se consumen durante la celebración.

Gráfica 2. Velorio de un Santo



Fuente: Foto tomada por el autor de este trabajo

Junto a las cantoras está la marimba y a su alrededor los cununos y tambores. Suena la marimba y las cantoras entienden automáticamente que esa es la señal, toman sus guasá y empiezan a entonar sus alabaos. En esta manifestación es interesante ver la forma cómo el sincretismo religioso se ha consolidado a lo largo del tiempo y que a su vez ha logrado adaptarse a los nuevos contextos socio-religiosos.²⁷

²⁷ Según María Cristina Navarrete, para el siglo XVIII, en ciudades como Cartagena, los negros no podían tener un tambor como parte de sus celebraciones, debido a que tenía una connotación negativa impuesta por la iglesia; específicamente, se encuentran casos en los que personajes como el Padre Claver se daba a la tarea de confiscar los tambores a aquellos negros que estuviesen realizando cualquier celebración.

Dentro de esta celebración se genera un espacio en el que la comida tiene un rol protagónico, por lo general suele ser a la media noche. El plato principal del menú suele variar, aunque se les da prioridad a las aves de corral acompañado con arroz; normalmente, esto se debe a que las aves de corral, específicamente las gallinas hacen parte de la cultura doméstica al ser criadas en patios o porque son más baratas en el mercado que otras carnes. Respecto al arroz, se elige este producto como base principal, debido a que es fácil de encontrar, es barato y rinde mucho a la hora de cocinarlo, normalmente de una libra de arroz pueden alimentar siete (7) personas. Parte de la preparación de las aves de corral, es cocinarlas y agregarles una buena porción de lo que llamamos guiso o fritos y refritos. Dicha preparación tiene como ingredientes: chilangua, chirará, achiote, cebolla larga, orégano, sal y aceite. Todas estas plantas salen de lo que tienen plantado en sus patios o azoteas. Esta última se caracteriza por tener plantas medicinales, aromáticas y condimentarias.

Unos de los rasgos más curiosos de la agricultura de las tierras bajas del Pacífico son las pequeñas huertas elevadas, denominadas azoteas. Hechas en plataformas de madera rellenas de tierra, elevadas de 1,5 a 3 metros y sostenidas por horcones, están presentes al lado de toda casa rural. En ella se siembran plantas anuales. Debido a la naturaleza saturada de suelo y a la presencia de la destructora hormiga arriera y de roedores, es imposible cultivar con éxito plantas delicadas en el suelo...Actualmente se utilizan dos tipos de plataformas elevadas: la más común es un marco rectangular hecho de palma; la otra es una canoa vieja a medio podrir sostenida por dos horcones. Las plataformas se rellenan con una mezcla de tierra de hormiga, limo y arcilla para el cultivo de verduras y plantas medicinales, la mayoría de los cuales son ahora originarias del viejo mundo, como la cebolla, tomate y ajíes, que se usan para darle sabor a las sopas y a la carne.²⁸

Las azoteas han sido un espacio fundamental en la cultura culinaria, a tal punto que las mujeres de Tumaco se han organizado para seguir conservando estos espacios que hacen parte de la cultura doméstica tradicional, es por ello que organizaciones como la Fundación

²⁸ CIFUENTES RAMIREZ Jaime. Memoria Cultural del Pacifico. [en línea]. Bogotá: Biblioteca Luis Ángel Arango. [consultado 20 de julio de 2017] Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/modosycostumbres/memoria/indice.htm>

Canapavi²⁹, dentro de sus líneas de intervención han creado una, exclusivamente, para la conservación y difusión de las azoteas.

“Las azoteas son espacios de encuentro de las familias del Pacífico, en ellas se intercambian conocimientos tradicionales. La cocina, sus preparaciones, los cantos y música que se tararean cuando se elaboran los platos típicos. Se cuentan y narran en estas historias de los antepasados y se conjuga la mística, la religiosidad, el eco sistema y la simbología para terminar en sus fogones con las comidas tradicionales con toques de innovación que ajustan las nietas al ayudar a sus madres y abuelas”³⁰

Cabe apuntar que el festejo y desarrollo de los velorios dependen de la capacidad económica de quienes lo organizan. Normalmente los velorios a los santos, son espacios en donde todo el vecindario puede llegar; quienes asisten a estos encuentros religiosos, tienen muy claro que el objetivo de su participación es netamente religioso; así mismo, los santos que se velaban eran comúnmente los más representativos de los habitantes tumaqueños

*La fiesta que aquí se inauguraba era el del Sagrado Corazón de Jesús, Nuestra Señora del Carmen y la patrona Nuestra Señora de Las Lajas, El Sagrado Corazón de Jesús y la Virgen de Fátima, El Señor de Payán... se acostumbraba a cununos, bombos, maracas Y los guasá entonces esa era la música para pasar la noche de velación...La comida normal...normalmente lo que se conseguía era para consumir ahí mismo, el pan, el café y el caramelo*³¹

Con el velorio de los santos, se puede identificar, que esa duración del “Tiempo Sagrado”, podría verse cómo una simple parada que se hace en la mitad del “Tiempo Ordinario”; pero que a su vez está cargado con un valor religioso importante. Un punto a resaltar aquí, es la manera como los habitantes de Tumaco “reactualizan ese acontecimiento sagrado”. Dicha reactualización, está cargada de mucha música

²⁹ La Fundación Canapavi, es una organización sin ánimo de lucro que realiza proyectos con enfoque cultural y educativo, en la zona del pacifico sur; centrándose en la promulgación de la música y las cocinas tradicionales en Tumaco.

³⁰ CANAPAVI. Línea N°3. Azoteando: Saberes y Sabores del Pacifico. [consultado 19 de septiembre de 2017] Disponible en: <http://www.redcantadorassur.org/index.php/canapavi/43-canapavi/informacion-general/188-quienes-somos#>

³¹ ENTREVISTA con Jose Electio Cabezas. Rezandero; habitante del municipio de Tumaco, 4 de enero del 2017

tradicional propia; permitiéndonos ver desde lo musical, una vez más, lo que conocemos como sincretismo religioso.

*Antes éramos devotos a la Virgen del Carmen, de San Antonio y a ella se le celebra cada trece (13) a San Antonio y cada diez y seis (16), a la Virgen del Carmen eran las fiestas muy divinas bien vestidos y todas cocinábamos, toda la gente llegaba con instrumentos, qué lindo que era eso... Bombo, cununo, redoblante, maraca y cantábamos nosotros, cantaba toda la gente que llegaba, puros arrullos... una sola noche hasta el otro día más o menos a las 6 o 7 de la mañana... Café, después de la merienda se le daba café con pan o café con leche y pan se le daba tres veces y al otro día ya era el desayuno, puro café con pan, pero a las cuatro (4:00pm) mamita ya empezaba a pelar las gallinas para el almuerzo.*³²

De esta forma es como el tiempo sagrado se ve reflejado en Tumaco, es un espacio temporal donde se puede evidenciar todas esas herencias religiosas y culinarias que permean a los habitantes de este municipio.

1.2.5 LO PROFANO

Respecto a lo profano, Eliade lo muestra como ese tiempo ordinario en el que cualquier manifestación cultural carece de un sentido religioso. Bajo esta idea se enmarca las festividades más representativas para San Andrés de Tumaco. El Carnaval del Fuego y el Festival del Currulao.

Es importante resaltar que la idea de tener una celebración bajo el concepto de carnaval, es una práctica europea que llegó al continente americano gracias a los españoles y que se ha ido nutriendo de las manifestaciones propias de cada territorio. Para el caso colombiano, podemos resaltar el Carnaval de Barranquilla, El Carnaval de Blancos y Negros, El Carnaval de Río Sucio, etc. En dichos carnavales, se puede ver que se toman elementos europeos, como el uso de las máscaras, pero al mismo tiempo, se integran prácticas, sonidos e instrumentos propios de los territorios. A modo de definición se puede decir que:

Buscarle un significado al carnaval, conlleva tener que profundizar en el subconsciente colectivo de las sociedades humanas desde hace muchos siglos y en costumbres que se

³² ENTREVISTA con Emerita Angulo, habitante del municipio de Tumaco, 5 de enero de 2017

vinieron repitiendo durante años y años, periódicamente. Mientras el hombre creyó que su ritmo vital estaba sometido a fuerzas sobrenaturales el Carnaval fue posible. Y aún fue posible en cierta medida a partir del momento en que ese ritmo vital se vio reordenado por el establecimiento del año cristiano confiriendo a esta fiesta un contenido social y religioso.

Es esta una fiesta en la cual los ritos y las ceremonias se mezclan: vestir máscara y disfraces, correr los toros, comer cerdo, echar ceniza y harina a los viandantes, gastar bromas etc. Lo cual cambia nuestro carácter durante unos días u horas, invirtiendo los papeles sexuales, igualando socialmente a todos etc.³³

Para el caso de Tumaco, existe el Carnaval del Fuego, este utiliza como referente la Semana Santa; faltando cuarenta (40) días para la llegada de la Semana Mayor este carnaval es organizado y ejecutado durante cinco días. Esta distancia temporal nos muestra ese respeto y diferenciación que se tiene entre lo sagrado y lo profano. A demás de esto, es una celebración en la que se deja ver esa tradición culinaria que va desde la representación de algunos elementos de la cocina (por ejemplo, las hornillas) en los desfiles o la asignación de un espacio, especial a los paladares de los visitantes, en el que pueden ser atrapados por el pusanda'o, el encoca'o de pescado y/o la cazuela de mariscos''

Gráfica 3. Desfile de fogón tradicional en el Carnaval del Fuego



Fuente: Radio Nacional de Colombia

³³ SERNA Emiliano Martin. Apuntes Sobre el Origen y Significado del Carnaval. [en línea] Ciudad Rodrigo: Carnaval del Toro. 2006. 30 p. [consultado 24 de julio de 2018] Disponible en <http://www.edu.xunta.gal/centros/ceippondalponteceso/system/files/PDF+DEL+CARNAVAL.pdf>

Dentro del plan de ordenamiento territorial de San Andrés de Tumaco, creado para que opere desde el 2008 hasta el 2019, la alcaldía establece el Carnaval del Fuego como “una de las manifestaciones culturales y festivas actuales. Los carnavales del Fuego, se realizan cinco (5) días antes del miércoles de ceniza; (fecha desde la cual el pueblo se recoge en la cuaresma y espera la pascua cristiana) Son 5 días con desfiles de carrozas en tierra y mar, presentación de las danzas y comidas típicas de la región pacífica; entrelazadas con orquestas y grupos de música de la actualidad”³⁴.

El festival del Currulao es otra forma de manifestación cultural que tienen en este municipio. Al igual que la cultura culinaria, el currulao también es el resultado del choque cultural entre los afros, europeos e indígenas. Según lo indagado, este festival nace en 1987 con el objetivo de conservar el patrimonio cultural del Pacífico Sur. El señor Telmo Leusson Florez narra la forma en cómo nace dicho festival:

Una noche impostergable el bailarín y coreógrafo Julio César Montaña Montenegro, supo que no podía dormir tranquilo hasta que realizara un sueño que lo había perseguido durante los últimos años. Abandonó la hamaca de un salto y salió corriendo por las calles de Tumaco hasta la casa de su amigo músico Isaac Castro, que en ese momento luchaba con los fantasmas sofocantes del insomnio, mientras, arrancaba a la marimba una melodía en clave de luna. Amanecieron conversando del poder ancestral que sacude las entrañas de la memoria y de los signos inmortales de una raza poderosamente rítmica, de las leyendas de los ancianos sabios y, sobre todo, conversaron del currulao y sus resonancias dancísticas y musicales en la vida de la gente negra que habita una prolongada franja de la Costa Pacífica

35

En este evento las manifestaciones de la cultura culinaria no son elementos ajenos. Es por ello que año tras año se convoca a esa memoria ancestral para que no solo se manifieste en el ritmo de la marimba o el son marcado por los cununos: “En el evento, año tras año interlocutan los saberes ancestrales de la Manglería, convocan a todos sus habitantes en torno a las tradiciones, sosteniendo sus símbolos de africanía, de resistencia y reafirmando ese hilo

³⁴ ALCALDIA Municipal de Tumaco. Plan de Ordenamiento Territorial. [en línea]. Tumaco. 18 p. [consultado 25 de marzo 2017] Disponible en http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/tumaco-pot_2008_2019.pdf

³⁵ LEUSSON. Op. Cit, p. 83

conductor, que llena ese mágico territorio, de música, magia y poesía”³⁶ El mangle es un espacio de donde nacen parte de esos ingredientes que hacen única la cultura culinaria de Tumaco. Las mujeres suelen sumergirse al interior del mangle en busca de las conchas o de la piangua. Ser conchera es conservar esa tradición que consta de una rutina diaria, en la que se utiliza la canoa para llegar al mangle, se ponen unas botas para entrar en él, prende el brasero para espantar los insectos, como moscos y zancudos, y se amarra un canasto a su cuerpo. Todo esto se hace mientras la marea esta baja y bajo el riesgo de ser picada por un pez sapo o un alacrán. Este proceso de cosechar el marisco es el paso previo de muchos de los platos que se suelen saborear en el Festival del Currulao.

Este festival también ha sido un espacio cultural en el que la memoria juega un papel importante, porque permite que mediante las letras de las canciones se pueda recrear y conservar parte de la tradición culinaria que se tiene en San Andrés de Tumaco. Un gran ejemplo de esto, son las letras y bailes de currulaos que se han creado en honor a la piangua veamos:

La piangua es otro plato característico de la costa nariñense. La danza de piangua cuenta la historia del laboreo de la mujer en el manglar, añadiéndole un aspecto social-relacional en el ofrecimiento de su producto a un grupo de hombres que establecen una comunicación que va más allá del aspecto comercial. Esto ocurre cuando un grupo de hombres descubren a un similar conjunto de mujeres que ofrecen a la venta el citado molusco; el contacto entre hombres y mujeres, muestra el parecer, que los hombres no buscan solamente comprar pianguas, buscan captar el interés de las mujeres y tener así un tema de conversación que les permita cortejarlas. El canto dice de esta manera:

Señora vende la piangua
Señora de venta son
Señora a como la vende
A tantos pesos el montón.³⁷

³⁶ ALCALDIA Municipal de Tumaco. Festival del Currulao. [consultado 8 de abril 2017] Disponible en <http://www.tumaco-narino.gov.co/index.shtml?apc=bkxx-1-&x=1364234>

³⁷ OLAYA LARA Jeannet Patricia y FIGUEROA MONCAYO Carlos Raúl. El Currulao: Identidad Cultural de Tumaco. Trabajo de Grado Para Optar al Grado de Magister en Etnoliteratura. San Juan de Pasto.: Universidad de Nariño. Facultad de Ciencias Humanas. Departamento de Humanidades y Filosofía. 2015. 145 p.

Tal ha sido la importancia de la piangua en la cultura culinaria de Tumaco, que para el año 2007 fue la inspiración del Tamal de Piangua, ganador del Premio Nacional de Gastronomía. “La piangua se pone a hervir. Se abre la concha y se le saca la carne que ya está precocida y se pica. Se hace un buen hogao con cebolla, tomate, orégano, tomillo y ajo, se le echa la piangua picadita y leche de coco, que es la que le da el punto. Después, se prepara la masa de plátano verde, se licúa, se cocina, se le echa aceite y un poquito del mismo hogao que se hizo para el relleno. Luego se arma el tamal”, resumió la portadora de la tradición ³⁸.

Uno de los currulaos que ha pasado por el Festival ha sido *Mi Pianguita* del cantante Hermin Junior-Chalo, en sus letras nos hace una imagen de las funciones de la piangua en la cocina y de algunos lugares donde se puede encontrar, de igual forma hace alusión a las diferentes presentaciones en la que se puedan encontrar, como por ejemplo el encoca’o de piangua.

MI PIANGÜITA

En la costa comemos
El rico sudado de piangua
El cangrejo y la tortuga
Que rica es la iguana

Coro
Hay mi pianguita mi pianguita
Mi pianguita voy a sacar
Para mis muchachitos y mi mujer
Que me la pongan pues a encocar

La jaiba que es tan sabrosa
El camaron mucho mas
Pa comernos el encocaó
Y con bala acompañar

Coro
Hay mi pianguita mi pianguita
Mi pianguita voy a sacar
Para mis muchachitos y mi mujer
Que me la pongan pues a encocar ³⁹

³⁸ MARTINEZ POLO Liliana. El Tamal de Piangua, tradición del pacífico gana Premio Nacional de Gastronomía. [en línea]. Medellín: Periódico El Tiempo. 2007. [consultado 7 de abril 2017] Disponible en <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-3696168>

³⁹ HERMIN Junior. Mi Pianguita [en línea]. 2010. [consultado 3 de noviembre de 2017] Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=z0HrM-1MG0E>

1.2.6 FIESTAS NO INSTITUCIONALES

No todas las celebraciones en Tumaco están enmarcadas en lo institucional, ha existido una serie de fiestas, que surgen sin tener un sustento tradicional, simplemente se reúnen, ponen música, bailan, beben y comen. Haciendo así de la fiesta, un espacio social y colectivo.

Pero, ¿qué es la fiesta? Como es sabido, fiesta indica un rito social, compartido entre un grupo de personas, donde se marca un cierto acontecimiento a modo de celebración, y donde predomina el sentimiento positivo de la vida. El hecho de que una fiesta sea un rito implica que los participantes adopten un rol para la ocasión, por lo general ejercido con espontaneidad. Las expresiones de la fiesta suelen ser el intercambio de dones, la comida y la bebida, la música y el baile, el juego y la chanza, junto a su carácter gozoso y emocional⁴⁰

Ese carácter gozoso y emocional, del que habla García, es notable en los habitantes de Tumaco, debido a que para ellos las fiestas no solo se resumen en las institucionales, tanto religiosas como no religiosas, sino que también se construyen espacios que les permitan crear y/o fortalecer esas colectividades que se ven en lo cotidiano, es por ello que:

La fiesta más ante aquí era marimba o sea que la marimba se toca con: bombo, el cununo y se bailaba y la guitarra y esa era la música; no es como ahora, que equipo de sonido, no, eso no había. Apunta de marimba y guitarra y bombo y maracas, eso era. (¿Y normalmente que se celebraba? la fiesta). En cualquier tiempo que las viejas les daba su alegría, las adultas, entonces ellas paraban su fiesta, la reunión era entre ellas, como antes la bebida era...no era ese charuco, las mujeres antes no tomaban eso, sino que así no más y baile que baile; hasta yo le entré al roce del baile, mi mamá, la mamá de ella y las mayores. Pero uno bailaba y podía bailar 2, 3 días, pelea no había, bulla no había, muy tranquilo, muy bonito, muy pacífico.⁴¹

Dentro de estos espacios se encontraban hombres y mujeres ocupando una función en cada espacio de la fiesta, según el don que tenía, los músicos a sus instrumentos, las

⁴⁰ BOROBIO Dionisio. Familia, Ritos y Fiesta. En: Rev. Familia: Revista de ciencias y orientación familiar. 2011. N°43, p. 11-25.

⁴¹ ENTREVISTA con Ofelia Landázuri, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

cantoras a la espera del primer sonido y aquellas que tenían ese don de cocinar eran las encargadas de sorprender a los comensales, después de una larga fiesta, con un plato que debía generar ese “carácter gozoso y emocional”, que generó la fiesta, dentro de sus paladares.

*Comíamos, como cuando... por los menos ya en este día nos amanecíamos bailando luego se hacía un tapao sea de pollo, antes pollo no, gallina criolla que uno criaba o carne o pescado y se comía ahí entre... ese tapao pues de alguna carne bien sea de conejo o de güatin de animal de monte o a veces el pescadito del río pescado salado con plátano o sino el chiro...se reúne, eso se pela el plátano y luego se echa la olla con la presa y todo así (**¿y se le dice tapao por qué...?**) tapamos con una hoja esa olla de por lo menos como está ahí parada entonces hay unas hojas especial y en la candela le quita el polvo que tiene, queda suavita, como pa ´cer envuelto y entonces luego le tapa la olla para que se cocine los plátanos.⁴²*

Para finalizar, se puede decir que las celebraciones que no están enmarcadas dentro de lo institucional, generan un suceso de colectividad que refleja un dinamismo distinto a lo que se ve dentro de lo cotidiano o en las fechas establecidas para aquellas celebraciones sagradas o profanas. Dicho cambio no es duradero, sin embargo, lo que no cambia son los roles que cada habitante tiene, en especial aquellas mujeres que asumen el rol culinario.

⁴² ENTREVISTA con Maria Estupiñan, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

CAPÍTULO II. ENTRE PILPES Y MENIADOS

Es claro que dentro de la definición de salud caben perfectamente las prácticas de partería, debido a que realizar los procesos de parto, es un ejercicio médico y se trata como cualquier otra urgencia de salud o enfermedad. Sin embargo, para efectos de este trabajo, desligaremos del concepto salud la partería. En el primero, se mostrará la forma cómo los habitantes tumaqueños han logrado utilizar las plantas para tratar múltiples enfermedades, sin darle prioridad a la medicina occidental. Quien es el protagonista en este caso es el curandero. Y en el segundo tenemos a la partería, que para la fecha en que fue escrito este trabajo, es considerada como patrimonio inmaterial de la nación, lo cual la hace más atractiva por todo su valor simbólico e histórico. Y la protagonista en este punto son las parteras o comadronas.

Sin embargo, a todo lo anterior, se le pone un elemento transversal en las prácticas de curandería y de partería: la cultura culinaria. Lo culinario lo podemos ver desde los espacios fundamentales, como lo es la cocina, y la forma cómo esta se presta para que desde allí se pueda preparar las bebidas a bases de plantas, las pomadas realizadas con maceraciones, las tomas para las mujeres que van a dar a luz y la preparación de los alimentos de las mujeres que están en dieta.

2.1 EL SISTEMA DE SALUD

Históricamente Tumaco no ha gozado de un buen servicio de salud, comparado con otros territorios del país. Este hecho, quizá se ha dado inicialmente por el poco dinamismo económico que tenía este municipio; recordemos que anteriormente, específicamente del siglo XVIII al XIX, quién tenía un valor mucho mayor, en términos económicos, era Barbacoas, porque respondía a las lógicas económicas de la época, la minería. Tumaco viene a tener un papel relevante a partir del siglo XX cuando se empieza transportar, desde su puerto, múltiples productos como cacao, caucho, madera y la tagua, esta última fue de gran relevancia

“Estos procesos estuvieron favorecidos por la bonanza exportadora de una economía de extracción de recursos naturales, sin ser exagerado sostener que gran parte de los avances se debieron a una semilla, la tagua, cuya apariencia —similar al marfil— la hizo apetecida en los mercados de Estados Unidos y Europa para la realización de botones y hebillas entre 1870 y 1920”⁴³

No obstante, ese auge económico no fue suficiente para mejorar los servicios de salud de este municipio. Aunado a esto, es muy probable que su geografía selvática y agreste fuese un obstáculo entre la capital del país y este municipio, lo cual hacía de Tumaco un territorio alejado y con poco contacto con la capital de Colombia.

En contra de todo lo anterior, aparece el padre Rufino Pérez que es el antecesor junto con las hermanas vicentinas, de lo que hoy conocemos como el Hospital San Andrés E.S.E. Inicialmente nace bajo el nombre del Hospital de la Caridad y con el transcurso del tiempo fue evolucionando hasta transformarse en la institución que es hoy.

En el año 1899, fue fundado por el Padre Rufino Pérez, de la comunidad Jesuita. Mediante acuerdo municipal No. 6 de junio 16 de 1912, se origina como institución oficial. El 8 de septiembre de 1915 se inaugura como Hospital de Caridad. Fue regentado por las Hermanas Vicentinas hasta 1949, cuando llegan enfermeras superiores dirigidas por la Licenciada Estela Elles y las Hermanas agustinas con Sor Imelda Herrera como superiora. Luego llegan las hermanas Carmelitas en 1954, con Sor Rita Mejía. El decreto 251 del 8 de febrero de 1966 lo integra al servicio seccional de Nariño, en cumplimiento de la Ley 12 de 1963 y el decreto 1499 de 1966. Con la resolución del Servicio Seccional de Salud No. 15 de 1976, se conformó la Regional de Salud de Occidente, con los municipios de Tumaco, Francisco Pizarro, Barbacoas, Magüi, Roberto Payán, el Charco, Olaya Herrera, Santa Bárbara, integrándose en el año de 1993 el municipio de la Tola. Mediante la resolución del Servicio Seccional de Salud No. 2705 del 4 de diciembre de 1992, se califica al Hospital por su complejidad como de Segundo nivel de atención. Mediante la ordenanza de la Asamblea Departamental de Nariño No. 78 del 7 de diciembre de 1995, se crea al Hospital San Andrés como una Empresa Social del Estado, entendida como una categoría especial de Entidad pública descentralizada del orden departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, adscrita a la Dirección Seccional de Salud, e integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud y sometida al régimen jurídico previsto en el capítulo III, artículos 194, 195 y 197 de la Ley 100 de 1993⁴⁴.

⁴³ APARICIO ERAZO Jorge Luis. Modernidad y Marimba en la Prensa de Tumaco (1909-1914). En: Rev. Historia Crítica. Junio 2015. N°56, p.163-186

⁴⁴ HOSPITAL San Andrés E.S.E. Reseña Histórica. [en línea] Tumaco. [consultado 19 de febrero de 2018] Disponible en: <http://www.hospitalsanandresese.gov.co/index.php/nuestro-hospital/nosotros/resena-historica>

Cabe apuntar que desde la capital el presidente de Colombia Carlos Eugenio Restrepo, elegido para gobernar entre 1910 y 1914, ya manifestaba, ante el congreso colombiano, la necesidad de poder crear un hospital en Tumaco.

“Se ha dispuesto también la construcción de un hospital de observación en Tumaco y la adquisición de un aparato Clayton de gran modelo, y una lancha para montarlo; pero como la partida para sanidad de puertos es ya insuficiente en lo que resta de la actual vigencia, es necesario votar en el próximo Presupuesto la suma indispensable para que aquella disposición pueda cumplirse oportunamente”⁴⁵

Para 2013 se evidencia que la situación del sistema de salud no es la mejor, comparada con otras ciudades del país. Así lo muestra la Dirección General Marítima, en una publicación que hace con un grupo de investigadores.

“De acuerdo con la Dirección de Asuntos para Comunidades Negras, las condiciones de salud en la bahía de Tumaco son bastante deficientes. Se estima que cerca del 60% de la población no tiene acceso al servicio de salud. Mientras en el ámbito nacional existen siete médicos por cada 10.000 habitantes, en el Pacífico colombiano la proporción llega a 1.6 médicos.”⁴⁶

Como hemos podido ver, el sistema de salud en Tumaco es muy débil y no ha tenido la capacidad para atender a sus habitantes. Por ende, quienes viven en este municipio y a sus alrededores, recurren a múltiples prácticas y saberes que tienen sobre el uso de las plantas. Es en este punto cuando surgen actores importantes para las comunidades, los curanderos y las parteras. Son estos personajes quienes tienen la habilidad de poder curar una picadura de culebra o de acelerar el parto, sin recurrir a la medicina occidental. Aunado a este aspecto; aparece otro elemento, las prácticas culinarias, que se hacen transversales a los procesos de curandería.

⁴⁵ COLOMBIA Presidencia de la República. Mensaje del Presidente de Colombia al Congreso de 1913. [en línea] Bogotá: Imprenta Nacional, 9 p. [consultado 15 de junio de 2018] Disponible en: <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/1597>

⁴⁶ Tejada, C., J. Otero. L. Castro. F. Afanador. A. Devis. J. Solano. A. Fonseca. 2003. Aportes al Entendimiento de la Bahía de Tumaco: Entorno Oceanográfico, Costero y de Riesgos. Centro Control Contaminación del Pacífico Colombiano. Ed. DIMAR. Serie Publicaciones Especiales Vol. 2, San Andrés de Tumaco, 25 p.

Hablar de la salud desde un contexto culinario es entender que muchas de las enfermedades tratadas en los territorios, dependen de dos cosas; por un lado, está el uso de la medicina occidental y/o tradicional como aquella que ayuda a contrarrestar la enfermedad; por el otro lado, existe la cocina con todas sus recetas, técnicas y saberes para ayudar en la recuperación de quien está enfermo.

Dentro de los territorios la idea de salud y enfermedad está muy sujeta a las construcciones socio-culturales que se hayan desarrollado a lo largo del tiempo, de igual forma esa idea del manejo de los alimentos para cada tipo de enfermedad va muy sujeta a lo que culturalmente se entienda o denomine como salud y enfermedad, por ello es importante entender que “cada una y todas las culturas poseen conceptos sobre lo que es ser enfermo o saludable. Poseen también clasificaciones acerca de las enfermedades, y estas son organizadas según criterios de síntomas, gravedad, y otros. Sus clasificaciones y los conceptos de salud y enfermedad, no son universales y raramente reflejan las definiciones biomédicas”⁴⁷

Teniendo como referente la cita anterior, se puede evidenciar que dentro del territorio tumaqueño, algunos conceptos de enfermedad no están enmarcados en el contexto de lo biomédico, por ejemplo, el Mal Aire. De igual forma, también podría decirse que “Las percepciones de buena o mala salud, junto con las amenazas correspondientes, se encuentran culturalmente construidas”⁴⁸

El Mal Aire dicen que es un viento, un aire, como un espíritu, un espíritu malo, por lo menos se tiene la idea de que se pasan los niños por el cementerio. Entonces ahí se les pega un aire de los muertos y le llega a los niños; a cualquier persona, a los mayores también les da. Sí se le pega a los mayores, eso alguno le da fiebre, vómito malestar al cuerpo, no comen, mantienen como borrachos y el que comprende coge el chigüe, el pilpe y de las flores amarillas. Por lo menos con eso lo practican lo azotan y si tiene se pone negra la hojita

⁴⁷ LANGDON Esther Jean y WIIK Braune Flavio. Antropología, Salud y Enfermedad: una Introducción al Concepto de Cultura Aplicado a las Ciencias de la Salud. [en línea]. Londrina: Revista latino-Americana De Enfermedades. 2004. 1 p.[consultado 22 de agosto de 2017] Disponible en: http://www.scielo.br/pdf/rlae/v18n3/es_23.pdf

⁴⁸ GUERRERO FLOREZ Rodrigo. Salud, Enfermedad y Muerte: Lecturas desde la Antropología Sociocultural. En: Rev. Revista MAD. Mayo, 2004. N° 10. p 21-29.

con el chivo si no tiene no se pone negra y el que le da esa enfermedad, esa cosa, cuando lo llevan donde un médico que lo inyecta o le da pasta eso se agrava y al momento se solo cuidado con la hierba toca curarlo con la buena hierba, con la hierba del campo, porque las drogas le hace muy mal de una se van o se graban. El tiempo de mejoría con el tratamiento de hierbas es relativamente rápido, desde la primera se le ve la mejoría son tres una por la mañana otra por la tarde y otra por la mañana y ahí uno se entera de que sí es eso porque se le ve la mejoría y si no hay mejoría toca buscarse un médico.⁴⁹

Cabe resaltar que lo culinario, se ve reflejado específicamente en la forma en cómo se utiliza la cocina para preparar las bebidas a base de plantas y las técnicas que se utilizan para cada preparación.

(¿a medida que van creciendo los niños utilizan algunas plantas para bañarlos? No). Cuando estaban enfermos, sí; cuando tenían mucha gripa, sí. Se cocina algunas hierbitas como para descongestionar entonces se cocinaba una agüita y ya y se le baña con eso y con eso no lo hacía malo antes se mejoraba con esas cositas...los doctores era como para una emergencia⁵⁰.

De igual forma, aparecen otras plantas que se pueden encontrar en las azoteas o simplemente en el monte, pero que para su preparación solo se requiere pasarla por un proceso de maceración o hervir las hojas

Aquí el sarampión, el paludismo, la viruela y una que le decían buba. Eso era una cosa que le salía en el cuerpo y se llenaba de infección y algunos las cicatrices le quedaban cuando se sanaban. El cura con hierbas del monte uno que le dicen guaral. Todas esas hierbas se unían y ahora sí se le hacía tratamiento se hacía una pomada (¿y para tratar el paludismo?) eso era unas pastillas que se conseguían en el médico como una que se llamaban palugritis, nametoquina Y para la alimentación de uno en la casa usábamos la verbena o

⁴⁹ ENTREVISTA con Ofelia Landazuri, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

⁵⁰ ENTREVISTA con María Estupiñan, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

*sea la zapata era un palo un palo amargo entonces eso se le daba para el virus del paludismo*⁵¹

2.2 LA PARTERÍA

El 25 de abril de 2017 el Ministerio de Cultura, mediante una resolución, decide incluir todos los saberes que existen alrededor de la partería del Pacífico colombiano en la lista de Patrimonio Inmaterial de la Nación.

Dentro de esta resolución, se reconoce a la partería como una práctica de los pobladores del pacífico colombiano que han logrado consolidar a lo largo del tiempo y que, a su vez, han ido nutriendo con diferentes saberes y tradiciones, que son propias del contexto social.

Cabe apuntar que uno de los elementos fuertes, dentro de estas comunidades, ha sido la oralidad. Este es un punto que el ministerio no pasa por alto, a su vez la muestra como una condición necesaria que ayuda en la construcción de conocimiento y técnicas alrededor de la partería. De igual forma, resalta la espiritualidad y la religiosidad como factores determinantes dentro de esta práctica.

Todo lo anterior, es el resultado del trabajo que hombres y mujeres han venido ejerciendo su labor de parteras y parteros, de generación en generación, como causa de la inexistencia de puestos de salud u hospitales en las zonas más recónditas del Pacífico colombiano; aunado a esto, aparecen otros factores como: las pocas vías de acceso, el conflicto armado en los territorios y la no asistencia de las misiones médicas del estado. Y en contra de todas esas condiciones, las parteras y parteros han estado presentes en cada nacimiento o como muchos de ellas dicen: el milagro de la vida.

La importancia de la partería y de quienes la practican ya la habían resaltado, en 1993, la Organización Mundial de la Salud (OIM) junto con el Fondo de Poblaciones de las Naciones Unidas (FNUAP) y el Fondo de Naciones Unidas Para la Infancia (UNICEF) en una declaración conjunta. En primera instancia, se promediaba que entre el 60-80% de los partos,

⁵¹ ENTREVISTA con José Electio Cabezas. Rezandero; habitante del municipio de Tumaco, 4 de enero de 2017

realizados en los países en vía de desarrollo son dados por fuera de cualquier institución de salud y que en su gran mayoría son las parteras quienes asumen esta responsabilidad.

Dentro de esta declaración se proponen tres definiciones de lo que es una partera.

Partera Tradicional: Es la persona que asiste a las madres durante el parto y que ha adquirido sus conocimientos iniciales de partería por sí misma o por aprendizaje con otras parteras tradicionales.

PT de Familia: Se entiende por PT que ha sido elegida por una familia extensa para asistir los partos de sus miembros.

PT Adiestrada: es una PT o una PT de familia ha seguido un cursillo de adiestramiento en centros modernos de asistencia sanitaria para mejorar su competencia. El periodo efectivo de adiestramiento no suele pasar un mes, aunque a veces se prolonga durante más tiempo.⁵²

El contenido de esta declaración, habla de la función de la partera; sin embargo, son conscientes de que dichas funciones no se dan en todos los territorios, porque las condiciones culturales van cambiando o condicionando el trabajo de éstas; debido a que pueden existir otras figuras de autoridad en este campo, que tienen como objetivo complementar los trabajos de parto; pero sí mencionan algunas generalidades.

Esta labor suele comprender la extracción del feto, la sección y la limpieza del cordón umbilical y la eliminación de la placenta. También puede comprender los cuidados del niño y de la madre, con inclusión de baños y masajes ayuda doméstica y el asesoramiento durante el embarazo y el puerperio. Además, la PT puede desempeñar otras funciones de conformidad con las costumbres locales y sus conocimientos e intereses. A muchas parteras les piden consejos sobre planificación familiar, aborto y esterilidad. Algunas practican la circuncisión. Por otra parte, no faltan las que asumen las funciones más amplias de los curanderos tradicionales, tanto herbalistas como espiritualistas.⁵³

⁵² DECLARACIÓN Conjunta de OMS, FNUAP Y UNICEF. Parteras Tradicionales. [en línea] Ginebra. 5 p. [consultado 25 de septiembre de 2017] Disponible en: http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/38859/9243561502_spa.pdf;jsessionid=3D9904833696F4E639765FD59CE3179F?sequence=1

⁵³ Ibid, p. 7.

Teniendo como referente lo anterior, cabe anotar que las funciones de la partera, no se alejan mucho de las comadronas o parteras tumaqueñas, debido a que han sido estas las que han ayudado a decenas de mujeres embarazadas en todo su proceso antes y después del parto.

Muchas mujeres embarazadas deciden acudir a una partera, porque ya existe una relación previa, el grado de confianza es diferente, el trato entre partera y embarazada es más íntimo y en muchos casos la partera ha sido quien se ha encargado de traer al mundo a otros familiares de la embarazada; todo esto son características muy ajenas dentro de las prácticas de la medicina occidental. Para ilustrar esta parte citamos el testimonio del señor Jose Electio Cabezas, el cual nos mostrará desde su experiencia algunas funciones o labores que hace una partera antes del parto en el territorio de Tumaco

“Pues durante el embarazo la partera iba a partear la criatura según a como estuviese. La arreglaban y la fajaban y cuando la fajaban ahora sí quedaban dándole su alimentico que no fueran muy pesados... Pues había, por ejemplo, para los dolores cuando estaban en parto se utilizaba una hierbita que se llama poleo. El poleo se lo daban en agua para abreviar el parto eso lo hacían las comadronas.”⁵⁴

Teniendo en cuenta el testimonio anterior, cabe ahondar en algunos aspectos importantes que no se ven reflejados. Cuando una partera va arreglar una embarazada, básicamente lo que hace es un control o seguimiento para ver cómo está la criatura o el feto; en mucho de los casos arreglar a una embarazada consiste en verificar que el niño no esté atravesado; de ser así, la partera realiza una serie de masajes para que vuelva a su posición correcta. De igual forma, aparece la práctica de fajar a las embarazadas, se hace en los últimos meses, cuando la barriga ya está muy grande y pesada, con el fin de ayudar a sobrellevar el peso. Para fajarlas los elementos pueden variar, pueden ser desde un pedazo de tela, una correa grande o un chumbe, este último es muy típico de las comunidades indígenas (lo cual nos puede dar a entender que por el contacto directo que ha existido entre indígenas y afros existe una amplia posibilidad de que hayan adoptado el chumbe de las prácticas indígenas). Y cuando hace referencia a alimentos que no fueran muy pesados, básicamente es cambiar algunos alimentos que se consumían cotidianamente por sopas, ensaladas y mucho líquido.

⁵⁴ ENTREVISTA con José Electio Cabezas. Rezandero; habitante del municipio de Tumaco, 4 de enero de 2017

2.2.1 PARTERÍA Y ALIMENTACIÓN

Dentro del ejercicio de partería los cuidados alimenticios son determinantes, antes y después del parto, son transversales junto con otros cuidados (no cargar cosas pesadas, tener relaciones sexuales “moderadamente”, evitar el licor, el tabaco, entre otras). Es por ello, que en Tumaco las mujeres embarazadas deben adaptarse a unos cambios alimenticios, los cuales ayudan a que el embarazo no sufra alguna alteración. Junto a estos cambios, también está la implementación de las plantas medicinales que no solo se limita a hacer usos de ellas en los partos, sino que a su vez suelen ser vinculados en la dieta.

En Tumaco las parteras o comadronas son una figura importante; sin embargo, se evidencian casos en los que las mujeres embarazadas han adquirido esos conocimientos, gracias a que han aprendido de las parteras o porque no han tenido quien las acompañe en su proceso de parto; muchas veces esto se da como resultado de las condiciones geográficas y sociales en las que se encontraban las mujeres embarazadas. Citamos a doña Ofelia, con el fin de que nos ilustre este punto desde su experiencia.

Yo tuve doce (12) hijos, la primera la tuve comadrona con comadrona, vino la comadrona sentí que metió el dedo acá (por la vagina) y desde entonces no necesité comadrona ni partera, nada de eso, yo mismo traía mis niños, sola con Dios y María. A mí me tocaba sola, yo vivía en el monte. Una vez mi marido se vino para una fiesta y se quedó acá todo el día y cuando entró, la niña estaba naciendo. Y caían mis niños y cuando ya caían quedaban ahí; luego, yo me levantaba, cortaba el ombligo, lo bañaba, me arreglaba yo y me subía a mi cama. Pero si había una fiesta y yo quería salir a bailar, podía porque no sentía nada, ¡nada, nada nada! Yo tuve mis doce (12) hijos y no necesité partera⁵⁵.

Dentro de la práctica de la partería, la religión es un factor determinante en diferentes aspectos de la vida de los habitantes de Tumaco, logrando estar presente, a lo largo de la historia, en las manifestaciones sociales y culturales más importantes de este municipio. Susana Friedmann diría que “la religión está relacionada con los más primarios y profundos aspectos de la vida humana, tanto individual como colectivamente. Proporciona un conjunto

⁵⁵ ENTREVISTA con María Estupiñán, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

de formas y actos simbólicos que relacionan al hombre en las fundamentales condiciones de su existencia.”⁵⁶ Esos actos simbólicos que se reflejan en la religiosidad, han permeado la partería, en la medida en que los habitantes tumaqueños han construido y fortalecido la creencia hacia estos, como consecuencia de las diferentes dificultades que han sorteado, en donde quien sirve como intercesores es la virgen o el santo.

Retomando nuevamente la resolución del Ministerio de Cultura, se evidencia que dentro del Plan Especial de Salvaguarda Asociados a la Partería Afro del Pacífico, la espiritualidad y la religiosidad no es un punto ajeno a las prácticas de las parteras; de igual forma, resaltan que: “Invitar a participar de un parto exitoso a los santos, al todopoderoso, al Espíritu Santo o a la Virgen María es una de las primeras acciones que ejecutamos antes de iniciar la atención del trabajo de parto.”⁵⁷ Sin embargo, también es evidente la forma en cómo las mujeres, que no son parteras, acuden a estas figuras religiosas en los partos más complicados.

Le cuento que mi primer hijo.... yo no sé, pero uno cuando no sabe es como cuando no ve. Vea yo salí en cinta y me puse dizque aguantar, y me puse a pensar yo sola... compré rosal, vino blanco, kola granulada y me puse a tomar. Vea, una barriga que yo no podía ver allá...por ahí donde el doctor, uno que le decían el matasano, jajajajaa aquí en Llorente, pero era no por mal nombre, un sobrenombre y me fui, le dije doctor yo siento la barriga pesada, yo quiero que me examine, uuu usted debía haber ido rato a Tumaco, me dijo, Porque a usted a ese niño lo tiene desarrollado ¿qué fue lo que hizo usted?...Y me puse a tomar un poco de alimento, vino blanco, kola granulada y rosal. ¡ay! Dios mío Santo, me dijo. Usted tiene que ir para que le haga los médicos y le rebajen esa barriga para que pueda nacer, o si no, usted se va a morir. Y ahí fue cuando yo me puse andar ¡pero a donde! yo no alcancé a ir porque después fueron los dolores, quince (15) días de dolor, era dolores grandes y de ahí y nada y nada y nada...

⁵⁶ FRIEDMANN Susana, ¿Hibridación o Resistencia? el Velorio de Santo en la Música Del Pacífico Colombiano. [en línea] Bogotá: Bdigital Portal de Revistas UN. 78 p. [consultado 13 de mayo de 2018] Disponible en: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/ensayo/article/view/46440/47948>

⁵⁷ ASOPARUPA. Plan Especial de Salvaguarda de los Saberes Asociados a la Partería Afro del Pacífico. [en línea] Bogotá: Ministerio de Cultura. 69 p.[consultado 28 de julio de 2018] Disponible en: <http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Patrimonio/20-Parter%C3%ADa%20afro%20del%20Pac%C3%ADfico%20-%20PES.pdf>

yo le dije a mamita: ya no aguanto, ya no aguanto más. Yo ya estaba muerta pero ya no me daba más, yo ya estaba ahí como un animal, que no puede hacer nada. Más vea, dijo mamita, quien, como yo, le dije pásame a mi Virgen María que con ella voy a morir y me la puse aquí. No no no, decía mamita, vos tenés que salvarme a mi hija, le decía a la virgen, y me meneaba de aquí pa'llá y de aquí pa'llá. Se me pasaron los dolores y de ahí mamita le rezo dos, tres veces. Ella se pasó dos veces una oración y me lo hizo salir. Cuando cayó hizo así y yo quise mirar... le dijo: Limbania usted haga por el niño y yo veo por mi hija. Esa Limbania no lo sopló como cuando se están ahogando, porque cuando se están ahogando hay que cogerlo con los dos piecitos y ventearlo y ventearlo para que venga el resto de él y no ahí botado y cuando ya mamita me dejó organizada y ahí volteó pa'onde el niño dijo: ¡Limbania usted no me lo ventió! entonces el niño ya no vuelve, ahí cogió el agua y le echó mamita, vea un niño que usted no me cree, las muñecas eran así (largas), la cabeza era así (grande), yo quedé muerta muerta muerta y ahí el señor y la virgen. Yo por eso a la virgen María, yo con ella pa todo el tiempo y de ahí después fui donde una partera me dijo que había quedado mal... ella dijo que ahí no se metía y ya mamita fue la que se metió y ella hizo todo... ¡ay no! ese niño sí que era grande yo no sé si a todas les duele así, pero eso sí que duele, no le digo que fueron quince (15) días de dolor yo ya no tenía fuerzas, le digo que la que me salvó a mí fue la Virgen María eso fue como un milagro que ella me hizo porque yo era para morir, la virgen me salvó⁵⁸

2.2.2 LA DIETA

Teniendo como referente esa idea, planteada por Jesús Contreras, de que comer puede ser visto como un fenómeno social y que no necesariamente se debe enmarcar desde el punto de vista clínico o nutricional, nos adentramos a ese mundo culinario que se desenvuelve después de los nueve meses de gestación y que, a su vez, cambia de carácter, en la medida en que los alimentos tienden a variar

⁵⁸ ENTREVISTA con Juana Angulo, habitante del municipio de Tumaco, 5 de enero de 2017

drásticamente. Dicha variación puede depender de una serie de situaciones influenciadas desde lo económico hasta lo tecnológico, pero para este caso nos centraremos exclusivamente en lo sociocultural que visto desde el ángulo de Garine esta variación o preferencia por ciertos alimentos dependen de la educación étnica, veamos: “...estamos de acuerdo con Leroi-Gourhan en que las preferencias adquiridas mediante la educación étnica presentan las mismas características de cualquier sistema humano de tradiciones. Estas preferencias son incorporadas en un código, cuyos artículos generales forman la base del gusto para toda la comunidad. La interpretación del código da lugar a variaciones y matices que se acentúan más o menos según el individuo”⁵⁹

Para el caso de Tumaco, los alimentos para una mujer en dieta se clasifican en alimentos sanos o alimentos malos, dichos alimentos deben pasar por un proceso de selección en el cual se evalúa sus propiedades “curativas” para la mujer en dieta. Lo que se ha logrado evidenciar, es que por tradición tienen unos alimentos, que hacen parte de la dieta de cuarenta (40) días y que los cambios que ha sufrido esta práctica, junto con algunos rituales, son muy mínimos.

“Existen múltiples razones que explican la permanencia de un cierto apego a los alimentos locales, y una de ellas es de orden material: el ideal de las sociedades rurales sigue siendo la autosuficiencia alimenticia, ya que el dinero es algo demasiado escaso como para derrocharlo en alimentación. Las otras son simbólicas. Los individuos se sienten emocionalmente ligados a las costumbres alimentarias de su infancia, generalmente marcadas por la cultura tradicional. La perpetuación del estilo alimentario original en la vida cotidiana o en las dietas es una prueba de autenticidad y de cohesión social y una defensa contra las agresiones externas, inclusive en caso de emigración”⁶⁰

La cultura culinaria de Tumaco ha llevado a que hombres y mujeres de este municipio puedan crear unas prácticas especialmente productivas y alimentarias alrededor de la partería, logrando así *la perpetuación del estilo alimentario*, especialmente en la dieta.

⁵⁹ DE GARINE Igor. Los Aspectos Socioculturales de la Nutrición. En: CONTRERAS HERNANDEZ Jesús. Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres. Barcelona. Editorial Universitat de Barcelona. P 129-169.

⁶⁰ DE GARINE Igor. Alimentación, Cultura y Sociedad. [en línea]. El Correo. Mayo 1987.[consultado 27 de octubre de 2017] Disponible en <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>

Pues igual comida sana sí (¿y cuál era esa comida sana?) el pescado de la mar. Escogiéndolo cuál, y más como uno antes criaba sus gallinas, o cría las que son mujeres, eso yo por lo menos comía mi gallina los cuarenta (40) días de los 15 día pa'llá. Lo que había nada me hacía daño lo que encontraba ¡ají! ¡jum! Yo pa'l ají, en dieta, era la pesada y no sentía nada absolutamente ni daño de estómago, ni piquiña, no, nada. Cuarenta (40) días comiendo gallina. Uno por lo menos, cuando joven abarcaba sus gallinas iba dejando las viejas para la dieta y las que venían saliendo, las pollas, las iba dejando para la cría. Si uno se cansaba de comer todos los días, pues faltaba comidita, pero no era porque no hubieran gallinas. Entonces la mamá de uno para la dieta mataba la gallina...le llamaba meniado, esa comida que le cocinaban a uno, tenía gallina, la aliñaban y entonces la ponía cocinar. El aliño que había le llaman... ¿cómo le dicen a la chilangua? Cimarrón, aca se le dice chilangua. Entonces ellas cogían su poco de chilangua y chirarán, que también le dicen albaca en otras partes, y ese era el aliño por aquí. Aquí no había ese poco de hierbas que ahora hay, cilantro no había. Entonces ellos bajaban, partían el platano, le quitaban el corazón, ya la olla estaba hirviendo de la comida y le echaban ajo, comino, cebolla y la manteca y la hierbita. Entonces le hacen un meniado rico a uno. Apunta de pollo y la hierbita y el plátano (¿Y no llevaba ni papa, ni otros ingredientes?) No, no señor; o sea, porque esas otras cosas se dificultaban para comprarlas.”⁶¹

En el testimonio anterior, podemos evidenciar dos cosas: la primera tiene que ver con lo que Garine denomina como *autosuficiencia alimenticia*; para este caso, la autosuficiencia se ve reflejado en un micro sistema de producción de gallinas las cuales responden a la necesidad principal, es decir, la dieta. Además, dentro de ese micro sistema, criar las gallinas es muy rentable, porque se pueden alimentar con los alimentos que salen de la cocina, con maíz o con los pequeños insectos que están cerca de la casa. De esta forma, dicha tradición de comer gallina, durante cuarenta (40) días, o de preparar el meniado para la mujer en dieta, no se pierde. La segunda se centra en la *perpetuación del estilo alimentario*; esta característica, la podemos ver en el plato denominado por los tumaqueños como meniado.

⁶¹ ENTREVISTA con Ofelia Landazuri, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

Este plato tiene una carga significativa y simbólica únicamente cuando las mujeres están en dieta. Dicho plato se puede preparar en otras ocasiones; sin embargo, carece de todo valor simbólico; debido a que este simboliza la variación alimenticia dentro de las mujeres y rompe con la rutina alimentaria. Además, el meniado también resalta una técnica culinaria propia de los habitantes de Tumaco, en donde predominan los sabores a partir de las hierbas propias del territorio.

2.2.3 LOS ALIMENTOS PROHIBIDOS

Como hemos venido observando, la alimentación dentro de la dieta tiende a tener un amplio giro culinario, el cual hace que las costumbres cotidianas estén abocadas hacia la parturienta, que es tratada bajo la visión médica tradicional. Es por ello que aparte de cambiarle la dieta alimentaria, también, se recurren a otras prácticas como: no dejarla serenar, solo puede recibir el sol de la mañana, debe estar en un lugar cálido, se le debe hacer un sahumerio, entre otros. En todo estos actos rutinarios y rituales, dados únicamente cuando una mujer está en la dieta, está presente la alimentación, Adolfo Albán diría que:

“En uno y otro la comida opera como reconstituyente, como preventivo y/o curativo. De esta forma, se puede considerar que en casos específicos como el parto, la comida y la salud están directamente compenetrados sin que exista una marcada diferenciación entre una y otra, es decir que lo alimentario es medicinal y lo medicinal está en la alimentación”⁶²

Dentro de ese mundo culinario tumaqueño, que se desarrolla alrededor de la dieta, se ha cargado de una serie de creencias a muchos alimentos, los cuales son clasificados como los que se pueden comer y los que no se pueden consumir en el marco de la dieta. En cierta medida tienen una función importante y es la del control social, específicamente hacia las parturientas y quienes preparan los alimentos. Logrando hacer de la alimentación parte de la medicina necesaria para el mejoramiento de la parturienta.

⁶² ACHINTE ALBAN Adolfo. Sabor, Poder y Saber. 1ed. Popayán. Editorial Universidad del Cauca. 2015. p.266

En la dieta las restricciones alimenticias pueden ser entendidas como “los referentes propios llenos de significados”⁶³, debido a que existen múltiples prácticas en las que se prohíben ciertas carnes, pues dentro de los cuidados de la parturienta están tanto la prohibición de carne, como los cuidados tipo ritual, con el objetivo de que la salud de la madre no se vea afectada a futuro por el consumo de algún alimento prohibido o por no haber cumplido con algunas actividades tipo ritual. Todo esto son referentes que se han creado y han replicando de generación en generación y las alteraciones que ha tenido han sido muy mínima. Muchas veces dichas alteraciones dependen más de los recursos o elementos con los que cuenta la familia de la parturienta; sin embargo, hay un referente macro que no sufre dicha alteración, para este caso sería el de guardar reposo durante cuarenta (40) días.

Solamente cuando dan a luz es que se les es restringida, marrano no puede comer, tiene que ser sólo caldos, sopitas como para que se re fortalezcas y aumente también sus leche materna y arroz normal y guardar su dieta... 40 días; los primeros días se toman unos aceites, para botar todo, a los ocho (8) días de tener el bebe, Para botar lo que está dentro del estómago como la placenta y De ahí pa allá guardarse con un trapo en la cabeza para que no le entre el sereno. Cuando le entra el sereno quiere como enloquecer a la mujer eso le entra uno como una piquiña en la cabeza que quiere como enloquecer a la mujer. Aunque hay...Por ejemplo a mí me dio sereno a mí me dio una vez y mi abuelita me colocaba una vasenilla caliente llegaba y me la calentaba y me la colocaba en la cabeza con eso tenía que estar todo el día. Y así me quitó porque eso es desesperante uno siente piquiña en todo el cuerpo calor y dolor de cabeza impresionante y con eso todo el día y encerrada en mi cuarto sin recibir sereno y también le hacen sahumeros. Los sahumeros se hacen con las mismas plantas las aromáticas que le dan a tomar a uno por las mañanas Le dan agua de panela con hierbabuena o con manzanilla, destrancadera, borraja, para ir votando y para que aumentara la leche

⁶³ CONGRESO GASTRONOMICO DE POPAYAN (7 al 10 de septiembre de 2006). Memorias. Popayán: Corporación Gastronómica de Popayán. Ramiro Delgado Salazar. 2006

Otra de las prácticas, que se alejan un poco de lo culinario, pero que se encajan en la dieta de las madres, es el uso de bebidas que no son propias del territorio, pero que gracias a la ampliación del comercio han entrado múltiples productos, en el siguiente testimonio podemos evidenciar dicho fenómeno: “...*aunque ahora ya las mujeres no toman esas hierbas y prefieren tomarse la cerveza con azúcar para aumentar los senos. ¡Le aumenta bastante! y cómo es lo que más les gusta eso sí al clima uno le echa azúcar a la cerveza y al ratico los senos ya están llenos*”⁶⁴

Otra de las prohibiciones, que se da en el marco de la dieta, son un grupo de pescados, denominados por los habitantes tumaqueños como sangrinos o sangrientos; entre estos se hace mucho énfasis en no hacer uso del pescado jurél y el burique. De igual forma, también tienen otro criterio de selección el cual refleja las malas prácticas que se tenían anteriormente para pescar; por ello, todo pescado que se cogía usando el cuete también estaba prohibido.

*El cuete era una masa que traían del Ecuador. Esa masa era explosiva. En ese entonces usted decía !ayj yo voy a pescar y cogía una o tres varillas de cuete así se le llamaban, varillas de cuete. El que fuera a tirar eso tenía que tener mucha práctica porque se podía matar con eso, cuadraba el motor, cogía esta masa y prendiendo un cigarrillo se prendía una mechita y lo tiraban !de unaj y eso mataba lo que fuera y el pescado que moría echaba para arriba. Este pescado tampoco lo podía comer gente ni con heridas ni paridas porque era a base de químicos.*⁶⁵

⁶⁴ ⁶⁴ ENTREVISTA con Jhoana Palacios, Etnoeducadora. habitante del municipio de Tumaco, 6 de enero del 2017.

⁶⁵ ENTREVISTA con Duja Maria Rodriguez, Cocinera Tradicional. habitante del municipio de Tumaco, 12 de mayo del 2017.

Gráfica 4. Pescados para la venta



Fuente: Tomada por el autor de este trabajo

Aquellas mujeres que se trenzaban el cabello, durante el embarazo, corrían el riesgo de complicar el parto, porque la placenta se apretaba. Bajo esta misma lógica, existe otra creencia asociada a los alimentos, específicamente el pegado de arroz, el cual tiene una connotación negativa, porque también afecta la placenta y por ende el parto.

No le hagan comer pegado de arroz, porque decían que era malísimo, porque la placenta se le pegaba. Como por lo menos, si una persona va a tener bebé y sale el bebé, esa placenta tiene que salir con el bebé. Y si no salen las placentas, en esa época, esas creencias daban a entender que se podía enfermar o se podía morir; se hinchaba la barriga. Entonces le decía la mamá: usted no me come pegado⁶⁶

⁶⁶ Ibit

2.3 CUIDADOS DEL NIÑO

Una vez ha nacido el niño se recurre a una tradición que consta de tres momentos, el primero tiene un origen africano. En el se ve la forma cómo la placenta, cumple una función, tipo ritual, dentro del nacimiento del niño. Dicha práctica era propia, Según Jaime Arocha, de las mujeres Bantúes y Akanes: “cavan un hoyo y junto con la palmita que nació en la 'zotea', entierran la placenta dentro de la que venía el nene o la nenita. De ahí en adelante le enseñan a llamar "mi ombligo" a ese otro ser vegetal que se desarrolla con él o ella. Esta hermandad inhibe las agresiones contra la naturaleza”⁶⁷. En el caso de Tumaco se evidencia dicha herencia de la siguiente forma: “cortado el ombligo y tenía costumbre de envolver en una hojita y enterrarla hacía un huequito en la tierra y ahí la enterraba”⁶⁸

El segundo momento, surge cuando se necesita curar el ombligo; para ello, recurren a las propiedades de algún vegetal, que antes de ser usado pasa por un proceso de preparación, al interior de las cocinas, utilizando elementos y técnicas que se suelen ver aplicados en estos espacios, con el objetivo de no infectar el ombligo del recién nacido. “es un pedacito de trapo y el ombligo se le coloca cebo, para... como uno le corta larguito entonces aquí donde nace el ombligo entonces se untaba cebito, alrededor y entonces ahí caía más pronto entonces uno lo curaba con cucharas de totuma uno raspaba ese polvito, luego lo cernía, con eso lo cura, en el ombliguito y sanaban bien bien bonito el ombligo de mis hijos son bien bonito con eso, nunca quedó pupo ninguno, ni infección nada”⁶⁹ don José también nos muestra la forma en cómo se utilizaban otros elementos vegetales, que comúnmente pueden ser referenciados dentro de un contexto culinario “eso utilizaban por ejemplo el plátano lo asaban y lo pican y eso salía un polvito y ese polvito se le ponía en el ombligo Ya se hizo él estaba revisando cada tres días para que no le fuese a caer infección”⁷⁰

⁶⁷ AROCHA Jaime. África en Colombia. [en línea]. Bogotá: Revista Semana. 2006.[consultado 8 de diciembre de 2017] Disponible en <https://www.semana.com/especiales/articulo/africa-colombia/81637-3>

⁶⁸ ENTREVISTA con Ofelia Landazuri, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

⁶⁹ ENTREVISTA con María Estupiñán, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

⁷⁰ ENTREVISTA con José Electio Cabezas. Rezandero; habitante del municipio de Tumaco, 4 de enero de 2017

Finalmente aparece el tercer momento, el cual consiste en poder darle una característica física o psicológica, mediante las propiedades de un animal o un vegetal, al ombligado. *“se le ombligaba por ejemplo con la uña de animales o con una moneda... Eso era según se le ombligaba para la fuerza porque cuando se le ombligaba con la uña de la gran bestia eran bien fuertes, esa era la danta, por ejemplo, la garra de león entonces está también la manteca del temblon, ese es un pescado que hasta orejas tiene que se encuentra en el putumayo ese usted lo toca y tiene corriente.”*⁷¹ En otros casos también se utiliza la pringamoza, también conocida como ortiga para ombligar a los niños, con el objetivo de que sean unas personas alegres. En este proceso, se acostumbraba a tostar las hojas, con el objetivo de transformarlos en polvo.

Detrás de esta tradición existe una regla muy importante, la cual prohíbe revelar el animal o vegetal que se utilizó en el ombligado, debido a que futuros enemigos pueden realizarle una contra a tal punto de causarle la muerte; por ende, quien guarda el secreto suele ser la madre y la partera, la madre y el ombligado o en su defecto las tres personas.

Cabe apuntar, que para el momento en que se escribió este trabajo, dicha tradición se ha ido dejando de lado a causa de dos factores; el primero, es la llegada de instituciones de salud que no recurren a dicha práctica tradicional y que a su vez un porcentaje de los habitantes de Tumaco recurre a sus servicios. La segunda causa, tiene que ver con una creencia tumaqueña, manifiestan que no han vuelto a ombligar a sus hijos, porque cuando están muriendo sufren mucho.

Dentro de ese mundo culinario que se desata, después de un gran acontecimiento, como el nacimiento de un niño, entra en función otros elementos que categóricamente podrían ser parte de otro espacio o disciplina, por ejemplo, la botánica. Hablar de las plantas dentro de un contexto culinario, es importante en la medida en que estas también cobran importancia en ese espacio que comúnmente se asignaría para preparar los alimentos, la cocina. “La cocina merece el lugar que ocupa por una de las grandes innovaciones

⁷¹ Ibit

revolucionarias de la historia, no tanto por la forma en que transforma la comida –hay muchas maneras de hacerlo- sino por la forma en cómo ha transformado la sociedad ”⁷²

Es en la cocina, junto con los utensilios de ésta, el fogón, la leña y las técnicas, en donde muchas de las preparaciones que se realizan, con la medicina tradicional, se llevan a cabo. La Historiadora Luz Adriana Maya manifiesta que esta experticia con el uso de las plantas, dentro y fuera de la cocina, es el resultado de los conocimientos que fueron transmitidos desde territorios como África. “Los africanos le transmitieron a sus descendientes saberes y técnicas sobre el mundo vegetal y animal. Estos conocimientos, que fueron utilizados para curar los males del cuerpo y los del alma, se caracterizaban por un componente experimental cuyo éxito dependía también de la interacción con los espíritus.”⁷³ Sin embargo, cabe anotar que dichos conocimientos también se debe al amplio contacto e intercambio de saberes que tuvieron los descendientes de los africanos con los indígenas y a las múltiples experiencias que tuvieron con el entorno geográfico en el territorio americano.

El manejo de las plantas, en el municipio de Tumaco, se puede ver en momentos cómo: la picadura de una culebra, dolores corporales, fracturas, etc. Sin embargo, para este caso nos concentraremos exclusivamente en ver la forma en cómo las plantas hacen parte de los cuidados de los niños, durante ese tiempo en que la madre está en los cuarenta (40) días de la dieta. Muchas de estas plantas se dan en las azoteas y otras se dan en medio de la maleza o del monte.

Después de pasar por técnicas tan sencillas como hervir la planta con agua o macerarla se le asigna un objetivo, por tradición ya se sabe cuáles son sus funciones y las cantidades que se deben utilizar el recién nacido.

“Siempre se utilizaba La hoja de mamajuana, la hoja del achiote, la hoja del llanten, Y entonces se los baña con esas hojas ... para que no les de esos males... eso era para proteger asuntos de mal aire” ⁷⁴

⁷² ARMESTO FERNANDEZ Felipe. Historia de la Comida: Alimentos Cocina y Civilización. España: Tusquets Editores, 2009. p. 23.

⁷³ RESTREPO MAYA Luz Adriana. Botánicas y Medicinas Africanas en la Nueva Granada, Siglo XVII. En: Rev. Historia Crítica. Enero, 2000. N° 19 p. 24-42

⁷⁴ ENTREVISTA con José Electio Cabezas. Rezandero; habitante del municipio de Tumaco, 4 de enero de 2017

Dentro de esos males que manifiesta el señor José Electio, también existen otros que pueden surgir a raíz de los “malos” cuidados que se pueda tener con el recién nacido y que son de un carácter espiritual, pero con una connotación negativa, por ejemplo, el mal de los siete (7) días.

“dicen que es un pasmo que les caía por el ombligo y le caía a los siete (7) si le caía a los tres días moría a los siete (7) si le caía a los siete (7) moría a los catorce (14) ya no come, se enferma, ya no quiere el seno en empezaban a llorar, se van flanqueando flanqueando”⁷⁵

Dentro de los cuidados del niño, existe un amplio interés por cuidar el ombligo, debido a que dentro de las creencias populares existen relatos que dan a entender que algunos males pueden entrar por ese espacio corporal, o el riesgo de que se le infecte y a raíz de esto traiga otras enfermedades; por ello, los habitantes de Tumaco han adoptado algunos productos de la medicina occidental y los alternan con las medicinas tradicionales.

Con toda esa cosa pues lo bañan lo ponen sobre su cobijita y lo secan le cortan el ombligo le echan algo ahí para... mentolato, no mentolato ya no le echan, Alcohol un poquito de alcohol, alcohol con cebo, a los 3 días ya se le ha caído el ombligo. Después de que caiga el ombligo ahora si uno ya tiene una cura, antes, más antes, era romero (no se entiende el otro ingrediente), aceite de comer, ahora sí que le ponía su trapito y su ombliguero. Había otro que se llamaba milimento⁷⁶ eso usted le echaba su gótica y le tapaba, costaba solo como 16... y a los tres días eso ya estaban y de ahí ustedes y le seguía curando con mentolato y le echa alcohol para la infección, de pronto, después, le echaba el mentolato y ya y uno queda con su ombligo⁷⁷

Para enfermedades más comunes, como la gripa, también se recurren a las técnicas de cocción mezcladas con los elementos vegetales y de esa forma poder contrarrestar la enfermedad.

⁷⁵ ENTREVISTA con Ofelia Landazuri, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

⁷⁶ Es probable que el medicamento al que se refiere la entrevistada es al linimento. Dicho medicamento se ha venido utilizando desde el siglo XX como gotas o ungüento antiséptico que se aplica en el ombligo.

⁷⁷ ENTREVISTA con Ofelia Landazuri, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

“Cuando tenían mucha gripa, sí, se cocina algunas hierbitas como para descongestionar. Entonces se cocinaba una agüita y ya y se le baña con eso y con eso no lo hacía malo antes de mejoraba con esas cosita. Los doctores era como para una emergencia”⁷⁸

De esta forma es como la cocina interviene dentro de los cuidados de los niños y a su vez integra a las plantas dentro de las tradiciones culinarias, propias de los habitantes de Tumaco.

CAPÍTULO III. MAZAMORRA A LO SALVAJE

Este capítulo partirá definiendo brevemente el concepto de tradición, con el objetivo de adentrarse en algunas recetas y técnicas que engrosan la cultura culinaria de Tumaco; de igual forma, habrá puntos que hablarán de los encocaos y los dulces. Por último, se creará un texto que se muestre la cocina tradicional en un contexto turístico.

3.1 DEFINICIÓN DE TRADICIÓN

Dentro del mundo de la cultura culinaria tumaqueña, hay una serie de elementos que influyen en la preparación de cada plato; por ejemplo: la religión, las festividades, el entorno geográfico, las creencias populares, la economía local, entre otros.

Para el desarrollo de este capítulo, nos concentramos en ver un elemento adicional, las recetas y platos típicos y técnicas que engrosan la tradición culinaria de Tumaco. Para ello es importante entender que:

La tradición es un bien que pertenece a la comunidad, que tiene un sentido colectivo porque es conocida y atañe a grupos de personas, y se difunde como parte de la experiencia que los hombres más viejos heredan a los jóvenes. Según su función rectora y didáctica, la tradición es parte de la realidad cotidiana que construye el mundo de los individuos. La

⁷⁸ ENTREVISTA con María Estupiñán, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

única autoría de la tradición está en la memoria colectiva, su verdadero origen es la cadena de voces y actos reiterados en el tiempo por los individuos integrados a su comunidad.⁷⁹

Aunado a lo anterior, Javier Marcos Arévalo manifiesta que la tradición no depende de aspectos genéticos, a la hora de ser transmitido; para él es un proceso que está más ligado a aspectos culturales que tienen como referente el pasado, el cual es continuamente rememorado en el presente.

En la tradición, el nexo de continuidad entre el pasado y el presente, existe un aspecto permanente y otro susceptible al cambio. La tradición, además, resulta de un proceso de decantación cultural y de la hibridación que deriva del pasado transformado y de su incorporación en el presente. Cada comunidad, colectivo, grupo humano, social..., por otra parte, construye y recrea su tradición en función de diferentes experiencias vivenciales. La tradición, el pasado vivo en el presente, remite a la identidad de los grupos sociales y a las categorías culturales. Es decir, cada grupo específico, con una experiencia histórica colectiva, posee una cultura o tradición propia.⁸⁰

3.2 COCINA TRADICIONAL TUMAQUEÑA

Para el desarrollo de esta parte es importante remitirnos a unos hechos referentes, que giraron en torno al ferrocarril en el departamento de Nariño. Para ello, la historiadora Rosa Isabel Zarama, nos remite al inicio presidencial de Marco Fidel Suárez, quien estuvo gobernando entre 1918 y 1921.

“En 1918, Marco Fidel Suárez fue elegido presidente de Colombia, quien designó a Julián Bucheli como gobernador. El mandatario recomendó al ministro de Obras Públicas: Esteban Jaramillo impulsar la vía férrea nariñense (Buendía, 1979: 13). A su vez, en julio de 1920, el Ministro facultó en Bucheli, la firma de un contrato ad-referéndum¹ con Daniel E. Wright ingeniero norteamericano para que hiciera el estudio del trayecto que

⁷⁹ MADRAZO MIRANDA, María, Algunas Consideraciones en Torno al Significado de la Tradición. Contribuciones desde Coatepec [en línea]. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México. 2005, 128 p. [consultado 1 de julio de 2018] Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28150907>

⁸⁰ ARÉVALO, Javier Marcos, El Patrimonio Como Representación Colectiva: La Intangibilidad De Los Bienes Culturales. [en línea] Salta, Argentina: Instituto de Investigaciones en Ciencias Sociales y Humanidades. 2012. 5 p. [consultado 18 de julio de 2018] Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=12726101006>

comprendería tres ramales: Tumaco-Pasto, Pasto-Popayán y Pasto-Ipiales. La Comisión comenzó en octubre de 1920 en Tumaco y finalizó en Popayán en 1922.”⁸¹

Cabe apuntar que hasta la segunda década del siglo pasado aun no existía una vía de comunicación directa entre Tumaco y Pasto; lo cual no significaba que entre ambos municipios no existiera algún contacto, una de las posibles rutas, quizá, fue mediante Barbacoas, este municipio durante el siglo XIX llegó a ser una de las provincias más importantes porque en este territorio se encontraba uno de los centros mineros más grandes del país.

Además de las provincias de Pasto y Túquerres, el actual territorio de Nariño se hallaba constituido en el siglo XIX por la provincia de Barbacoas. Por lo que aquí se ha descrito en torno a los intercambios comerciales de las otras provincias, es evidente que el puerto minero dependía para su mantenimiento de los alimentos de procedencia andina, en especial de los de la provincia de Túquerres. Pero a su vez, los pueblos de los Andes se abastecían de la sal que, desde las costas de Ecuador y Perú, llegaban a Barbacoas por la vía de Tumaco y el Patía. Además del oro que allí obtenían y que utilizaban en sus transacciones con otras provincias y con el Ecuador⁸².

La cita anterior, nos permite inferir que ante la necesidad de un contacto comercial entre las provincias nariñenses muy seguramente la ruta para llegar a Pasto era: Tumaco-Barbacoas-Pasto y es aquí en donde se centra uno de los testimonios que nos lleva a preguntarnos sobre el origen de uno de los platos tradicionales de Tumaco, el Pusandao de Carne Serrana.

A comienzos del siglo pasado la mercancía que se importaba de Europa y Estados Unidos para Cauca y Nariño llegaba en barcos a Tumaco, se trasladaba a planchones grandes y de éstos a barcos pequeños. Como no existían caminos de Tumaco al interior del país se llevaba a Barbacoas por mar y por el Río Patía y Telembí, para desde allí transportarlas en recuas hasta Túquerres, desde donde era distribuida a Pasto y Popayán.

El viaje de regreso también tardaba varios días. Los encargados de las vituallas compraban en Túquerres carne de cerdo salada y nitrada que los costeños llamaron “carne serrana”. Traían además desde la sierra la papa Pastusa o Tuquerreña. Cuando bajaban de la montaña la carne era transportada en costales de cabuya y una vez en tierra caliente compraban las gallinas, los plátanos y los huevos y en una sola olla cocinaban el pusandao. Por las condiciones del viaje las papas y los huevos no se pelaban. (Seguramente aliñaban con alguna hierba, que no sé si en ese momento se conocía la chillangua y el chirarán que ahora son características de éste plato).

⁸¹ ZARAMA RINCON Rosa Isabel. Historia del Ferrocarril de Nariño. [en línea]. San Juan de Pasto: Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas. Universidad de Nariño. 2016. 92 p. [consultado 30 de julio 2018] Disponible en: <http://www.scielo.org.co/pdf/tend/v17n1/v17n1a05.pdf>

⁸² SOSA Guillermo. Redes Comerciales en las Provincias Suroccidentales de Colombia. Siglo xix. En: Rev, Historia Crítica. Diciembre, 2003. N°26. p 99-119.

El hombre que me contó esta historia fue un alemán que llegó en 1.920 a Tumaco y que como agente de los importadores hacía éstos viajes: mi padre, que se llamaba Gustav Kaiser, que amó esta tierra, su mar y su gente, que además aprendió a bailar currulao con mi madre Barbacoana.⁸³

El siguiente testimonio también nos da una versión, que se aleja un poco de esta. Para ello, debemos remitirnos una vez más a un hecho histórico de gran relevancia, la cual nos centra en la década de los cincuentas. Para esta fecha una comisión extranjera sugiere dejar de un lado el proyecto del ferrocarril, para darle paso a la construcción de carreteras, por donde podían circular los futuros automóviles que llegarían al país, cabe mencionar que también se muestran una serie de razones económicas, pero para efecto de este trabajo no es necesario ahondar en este aspecto.

“Se hizo un contrato en donde se estableció el empleo de la carrilera como base de la carretera, decisión aprobada por Jorge Leyva, ministro de Obras Públicas del gobierno de Laureano Gómez (1950-1951). No valieron las protestas de escritores, como Carlos Teófilo Rosero (CERO), Rafael Delgado o Enrique Puertas; este último reclamaba que la carretera se debió hacer como en el pasado se adelantó el proyecto del tren: consultando la opinión de los pueblos y reuniendo a la gente pensante. En los cincuenta, poco a poco, el terraplén férreo se transformó en una vía para automotores”⁸⁴.

Es en este marco temporal y bajo la lupa de los hechos mencionados anteriormente que conllevan a la construcción de la carretera entre Tumaco y Pasto, en donde se centra el siguiente testimonio que nos cuenta cómo llega la carne serrana a Tumaco y a su vez cómo este ingrediente ayuda a constituir el Pusandao de Carne Serrana.

Voy a contarle la historia, un poquito. Esto no lo sabe todo mundo, esto me lo contaba una viejita. Dicen que el tiempo de antes, cuando recién empezaron a hacer las carreteras, los obreros que se iban de acá, las mujeres les empacaban la carne y para que no se les dañará les echaban bastante sal, entonces ellos se lo llevaban en un bote, en una olla, así como se lo empaca, cuando ya llegaban allá en un lugar a la sierra, entonces ellos como se iban a trabajar, a las serranas de la tierra les daban a guardar su carne, entonces ellas para que no se les dañara la

⁸³ MENDOZA KAISER Alma. Gastronomía del Pacífico, Historia del Pusandao. [en línea]. Planeta Afro. [consultado 20 de mayo de 2018] Disponible en <http://planeta-afro.org/pusandao/>

⁸⁴ RINCON.Op. cit, p. 99.

enterraban con todo y olla la enterraban en la tierra, la sacaban a los quince (15) días y ya de ahí salía una carne rojita muy deliciosa, pero carne de marrano salía rojita y con un sabor, entonces qué pasa, uno le dice carne serrana porque fue allá donde ellos... Como ellos se iban 15 días entonces a veces esa carne no se la comían toda, entonces ellos ya cuando regresaban, regresaban con esa carne acá y pues las mujeres que delicia, por eso le llama carne serrana; pero la carne prácticamente fue llevada desde acá salada y ellas simplemente las enterraban; pero lo que pasa es que hay diferencia en la carne: hay una que la hacen con sal normal y la que hacen la que queda bien sabrosita es con sal de nitro. Sí con sal de nitro, con sal de nitro es que salan eso, pero la que hace con sal normal por más que este, el sabor es diferente tiene un sabor diferente y queda como mariscosa, en cambio la otra no, la que se hace con sal de nitro queda normal, hasta el olor a veces se siente, con la sal normal se siente como el olor a marisco como a carne.⁸⁵

Si observamos los dos testimonios, vemos que ambos tienen un punto en común y es el lugar de origen de la carne serrana, el cual es situado en un territorio que carece de comunidades afro descendientes, esto a su vez nos permite ver la forma en cómo el pusandao es influenciado gracias al contacto con otro territorio, que culinariamente es muy distinto.

3.3 TÉCNICAS CULINARIAS

Para este punto, nos concentraremos en ver dos técnicas culinarias que hacen parte de la cocina tumaqueña; la primera, la técnica de conservación: esta técnica dentro de la cocina muestra los diferentes elementos y medios tecnológicos que se utilizan para conservar un alimento por un largo periodo de tiempo, entre ellas podemos destacar salar los alimentos, enterrarlos y conservarlos en espacios fríos. La segunda técnica culinaria, es la de transformación: con esta técnica se puede sacar un producto comestible, después de pasar un proceso físico químico, teniendo como base un ingrediente en su forma natural, dentro de esta técnica se puede destacar los procesos de molido y maceración.

⁸⁵ ENTREVISTA con Jhoana Palacios, Etnoeducadora. habitante del municipio de Tumaco, 6 de enero del 2017

Teniendo como referente la forma en cómo se conservaba la carne serrana, podemos identificar dos técnicas de conservación, la primera básicamente consiste en salar la carne, esto se da gracias a la ausencia tecnológica, es decir no había forma de tener una nevera, en la cual se pudiese refrigerar o congelar esta proteína, tampoco se podían producir hielos para mantener la carne en un espacio frío; también es importante mencionar que ante la ausencia de minas de sal en el sur occidente colombiano, es muy probable que la sal que se utilizaba en Tumaco provenía de Ecuador o de la zona centro-norte del país, por ejemplo Manaure, Nemocón o Zipaquirá; en esta técnica también se puede resaltar que el efecto de la sal, en el proceso de conservación, no era muy duradero. La segunda técnica de conservación se evidencia en el hecho de enterrar los alimentos por un tiempo limitado, por las características climáticas y geográficas del territorio, más el testimonio de la entrevistada, es muy probable que el frío del lugar y de la tierra ayudará a que la carne se conservará alrededor de quince (15) días; esta misma idea la tenía John Potter Hamilton, en 1827, cuando viajaba entre el Valle del Cauca y Bogotá, en su crónica nos deja ver como el frío ayudaba en la conservación de los alimentos: “De camino vimos bandadas de pavos silvestres y a buen seguro que, de llevar con nosotros nuestras escopetas y cartuchos, nos hubiéramos procurado, por lo menos, dos o tres buenas comidas, pues la carne se conserva bien en un clima ya tan frío”⁸⁶. De esa forma, vemos como dos técnicas de conservación, se combinaban en un amplio periodo en el que el clima, la sal y la tierra daba paso a la creación de un nuevo ingrediente en la cocina tumaqueña, la carne serrana. Y gracias a este ingrediente podemos ver uno de los platos tradicionales de este territorio, el Pusandao de Carne Serrana.

El pusandao se hace con carne serrana, pollo, huevo y papa, es como un sancocho y queda espectacular. Hay gente que acostumbran a echarle chiraran y chilangua, para que coja más sabor. Pero ese no es como un tapao, ese se hace así como uno hace el sancocho, pero el pollo se echa de último, porque como es más blandito,

⁸⁶ HAMILTON POTTER Jhon. Viajeros en la Independencia, Bogotá: Ministerio de Educación, Colección Bicentenario. Viajeros en la Independencia. 2009. 46 p.

*por eso se echa de último y el huevo y eso queda...el huevo se echa entero, uno lo lava y echa aaaa ¡Pero eso ha de quedar re potente, cargado, cargado!*⁸⁷

Gráfica 5. Plato tradicional, conocido como Pusandao.



Fuente: Portal web My Colombian Cocina

En el Pusandao, aparte de tener la carne serrana, aparecen el pollo y el huevo; como ya hemos mencionado, en capítulos anteriores, las aves de corral hacen parte de la economía local y de la tradición culinaria; sin embargo, cuando miramos el otro ingrediente, la papa, lo primero que deducimos es que este tubérculo por ser de tierra fría es poco probable que se pueda cultivar en Tumaco, lo que nos lleva a pensar que por el contacto que ha existido

⁸⁷ ENTREVISTA con Jhoana Palacios, Etnoeducadora. habitante del municipio de Tumaco, 6 de enero del 2017.

entre Tumaco y Pasto o Tumaco-Barbacoas-Pasto, la papa llegaba de la capital nariñense o de sus alrededores. Pedro Cieza de Leon entre 1541 y 1550, en su paso por Pasto resalta el clima de esta región como un factor determinante para la producción de papa: “En todos estos pueblos [Pasto, Funes, Iles, Gualmatán, Ipiales] se da poco maíz, o casi ninguno, a causa de ser la tierra muy fría y la semilla del maíz muy delicada; mas críanse abundancia de papas y quinio y otras raíces que los naturales siembran.”⁸⁸

Otra técnica de conservación es el ahumado de los alimentos; esta consiste en poner alguna carne sobre la parte superior de los fogones, con el objetivo de que el humo que estos producen, más el calor puedan quitar la humedad de las carnes logrando así la conservación por mucho más tiempo. Con el objetivo de que las carnes queden impregnadas con unos sabores adicionales al del natural, se suele aliñar con diferentes ingredientes, la gran mayoría adquiridos de las azoteas.

*la zorra es sabrosa pero sabiendo la preparar y aliñar porque la zorra tiene unas almizcle aquí que es gendiondisima que nada más pelandola eso huele...Qué asco dice usted pero usted la pela la prepara, le parte aquí, le parte acá, le saca todo eso de aquí Y ahora si la pica así y le echa chilangua, chicharan, comino, poleo, ese maggie y ahí revuelve todas esas cosas y la pone a ahumar ¡Ay no! ese es el mejor plato del monte dicen que la zorra hedionda pero es cuando no se le sabe preparar y es más rica todavía que la oruga esa esa es la chucha ¿usted la conoce? Yo la conozco como la chucha eso cuando Juan se iba para allá y traía una yo lloraba al principio yo lloraba por no pelarlas por hediondas que eran Idea y colas peladas las arreglaba las alineadas les sacaba todo eso Y las picadas y esas costillas y soplabo mi fogón y ahora sí le hacía ese guiso picaba lo molía y lo revolvía y las ponía o ahumar un señor de Tumaco toditos los días subía pa que le guardará esas zorra porque si era sabrosa*⁸⁹

Una técnica, parecida al anterior, se reconoce por secar los alimentos a exterior de la cocina, bajo los rayos del sol; cabe aclarar que la carne previamente había pasado por un proceso de

⁸⁸ CIEZA DE LEON Pedro De. Crónica del Perú el Señorío de los Incas. Caracas: Biblioteca Ayacucho. 2005. p. 106.

⁸⁹ ENTREVISTA con Emerita Angulo, habitante del municipio de Tumaco, 5 de enero de 2017

limpieza, dividida en pequeños cortes y por un “baño” de sal. A esta técnica, comúnmente en Tumaco se le conoce como salpresar

Pescado seco o fresco por que como en Tumaco, en esas fechas no habían casi, el que tenía una nevera era rico todo era natural se conservaba el pescado salado, ahumado y salpreso (salpreso ¿cómo así?) Que usted por ejemplo llevo de pescar y me dice me voy a comer estos dos pargos mijá salprésemelo lo lava bien lo aliña le quita las tripas y entonces coge y le echa sal buena sal y no lo pone a secar al sol si no que lo pone en una batea y lo deja le pone una hoja de plátano de plátano normal y lo deja allí ese pescado no le pasa nada ...Con buena sal pero cuando usted se lo va a comer tiene que hacerle el mismo proceso de salado porque él esta con demasiada sal entonces por decir vea mijá hágase un tapao de pescado pero sáquelo de ahí temprano lo deja ahí en agua lo saco por ahí a las ocho lo dejo en agua entonces por ahí a las once que ya empezó hacer el almuerzo ya ese pescado no tiene agua pero él tiene que estar cambiando el agua entonces la señora se va a hacer un encocado de pescado lo desagua lo pone a cocinar y ahora coje su cebolla si quiere échale guiso si no, no simplemente coje sus cocos los raspa bien raspao le saca la leche le echa su poquito de achote...Allá manejamos el achote ni maggi tampoco había la señora le echo su luche de coco le echo achote fue y cogió por allá chill... cimarron pongamos chillangua albaca hay otra yerba ...Poleo cogió un poquito eh poleo lo machaco bien lo pico y pun le puso a eso y ahí estuvo⁹⁰

Dentro de los platos tradicionales de Tumaco, también es posible identificar técnicas de transformación en el aspecto culinario; básicamente, estas consiste en tomar cualquier alimento y pasarlo por un proceso de transformación artesanal, el cual tiene como herramienta tecnológica diferentes elementos, como el pilón, algún utensilio de metal y/o la piedra; sobre este último elemento se hacia cualquier proceso de maceración o de molido, a causa de la ausencia de molinos o maquinas que pudiesen cumplir esta función, todo este proceso, se hacía con el objetivo de obtener un alimento que hace parte de la tradición culinaria tumaqueña y que a su vez aporta a la economía local, el chocolate.

⁹⁰ ENTREVISTA con Duja Maria Rodriguez, Cocinera Tradicional. habitante del municipio de Tumaco, 12 de mayo del 2017.

El chocolate allá en esa época lo saca de la concha le chupa la babita porque esa babita es rica y lo pone a secar, el cacao lo seca después de seco se tuesta como se tuesta eso se echa en una paila se pone ah como el café. Y se le da vuelta y el queda tostadito y el olor es como rico, luego se pelan las pepas, quedan las pepas negritas, en este tiempo no habían tanto molinos. Allá, tener un molino era una gran bendición; era con una piedra, usted cogía, ponía la piedra, así, grande, ancha y cogía la mano y ahora sí, así estaba moliendo cacao y estaba sudando, eso olor era riquísimo, ese cacao era espeso, eso tenía que tener mucho cuidado, por decir, en su casa eran cinco personas, iba hacer cinco tazas de chocolate, entonces era por cucharada, echaba tres cucharadas para que le saliera cinco tazas, si porque era espesísimo, porque era natural, porque el que ya compramos nosotros eso ya es derivado del cacao.⁹¹

Como hemos visto en el testimonio anterior, la piedra hacia parte de las prácticas culinarias tumaqueños; en el presente el uso de la piedra ha cambiado drásticamente, solo se utiliza una piedra para partir algún alimento, pero en el pasado era un par de piedras quienes cumplían la función de moler o macerar, pero con la llegada de los electrodomésticos, entre ellos la licuadora y la máquina de moler, esta práctica se fue adaptando a la nueva tecnología; Sin embargo, la piedra también le dio al pasado culinario platos como la Bala.

Bueno pongamos una cosa usted pone el plátano a cocinar, como el plátano es blandito yo le voy hacer una bala, ya estuvo el plátano cocido y yo cojo la bala y la pongo aquí y pongo la piedrita y pa pa pa, eso se me va ablandando, se me va desbaratando y se va poniendo blandito lo amaso bien amasadito y eso queda como la masa de una empanada, pero queda más cauchado no, a mi abuelo le encantaba que le hicieran esa bala y que le pusieran queso entonces mi mamá llegaba y le hacia esa bala se la habría así le ponía queso y se la cerraba y le fritaba un pescao y le ponía hay mi abuelo era bobo con eso⁹²

⁹¹ Ibit

⁹² ENTREVISTA con Duja Maria Rodriguez Cocinera Tradicional. habitante del municipio de Tumaco, 12 de mayo del 2017.

Otra de las técnicas de transformación la podemos encontrar, en el achiote. Este pigmento tradicionalmente era utilizado en los alimentos; su función era ponerle color a cada comida que se preparaba; sin embargo, quienes lo usaban debían tener mucho cuidado con las cantidades utilizadas, porque se corría el riesgo de que cada plato preparado quedará con un sabor poco agradable al paladar; fue tal su uso que sus habitantes empezaron a comercializarlo y para ello lo sometían a un proceso de transformación artesanal, veamos.

Se encuentra, pero ya no se usa como antes. Antes lo preparaban y lo cocinaban y lo hacían para la venta envuelto en hojas en unos ataditos... No, se lo melaban. Él cómo tiene una cajetica se lo desgranaba sueltica la cajetica. Luego se lo dejaba un día en agua, luego se le lavaba esa agua se le cernía y se separaba y cuando ya hacía masita entonces se envolvía así⁹³

En lo que respecta a las frutas, la técnica de transformación también se utilizaba en estas, debido a que la tecnología con la que se contaba anteriormente no era la adecuada para realizar un proceso rápido; dentro de las múltiples frutas que se cultivan en Tumaco, cabe destacar el naidí, también conocido como açái. Este fruto se da en palmeras muy parecidas a las plantas de coco, se caracteriza por adaptarse a terrenos húmedos y Tumaco es uno de ellos

El fruto silvestre açái proviene de una palma nativa del norte de Suramérica, específicamente de la selva amazónica brasilera. En Colombia, de igual manera se da muy bien en la región del Pacífico. La palmera de açái o palma naidí, crece en zonas húmedas inundables, cercanas a los ríos y en promedio miden 25 cm de altura. Su fruto es pequeño, de color morado oscuro y redondo, con diámetro promedio de 12 mm, el cual crece en racimos. Cada palma puede llegar a tener hasta cinco, los cuales a su vez tienen de 500 a 900 frutos.⁹⁴

Para ilustrarnos la forma en como el naidí pasaba por una técnica de transformación, antes de que llegará la licuadora a la cocina tumaqueña, citamos el siguiente testimonio

⁹³ ENTREVISTA con José Electio Cabezas. Rezandero; habitante del municipio de Tumaco, 4 de enero de 2017

⁹⁴ LLANO Joaquin. Açái: El “Súper Fruto” al Rescate del Pacífico Colombiano. [en línea]. Bogotá: Universidad de los Andes, Facultad de Administración. 2017. [consultado 30 de julio de 2018] Disponible en <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2017/10/17/acai-el-super-fruto-al-rescate-del-pacifico-colombiano/>

Ah habían unas frutas que se llamaban naidí Ese también se utilizaba en esas época porque a veces la gente no tenía tiempo de moler café entonces se cogía el unas pepitas chiquiticas usted las cogía y las lava pone el agua a tibia y los echa en agua tibia 5 minutico con la mano los va amasando saca esa pepa que una una cascarita coge toda esa cascarita hoy en día pues me imagino usted lo echa a la licuadora le echa un poquito de azúcar y eso queda un jugo vea; pero en ese tiempo no había licuadora entonces (¿cómo se hacía?) A la mano; usted le sacaba la pepita así, con agua tibia y cogía y lo sobaba así con un seazo e iba saliendo eso y después de que el sacaba, como la leche, bien bien amasado entonces se lo servia y ahí estaba el jugo con el naidil⁹⁵

Otro de los platos tradicionales que engrosan la cultura culinaria de Tumaco y que a su vez se pueden enmarcar dentro de las técnicas de transformación, son los envueltos y las pandas. El envuelto tradicionalmente es un plato que se suele preparar con una masa base hecha de maíz, este plato suele ser muy típico en las comunidades indígenas. El panda, tiene unos rasgos similares al envuelto; sin embargo, en este plato no vemos la masa como base fundamental en la preparación, aquí es el pescado y sobre este es que se pone los otros ingredientes. Ambos platos tienen e un punto en común, se caracterizan por tener un elemento fundamental a la hora de ser preparados, las hojas. Son las hojas la que ayudan que el proceso de transformación se lleve a cabo sin ningún inconveniente.

Si a la variedad del elemento básico de un menú se le añade la variedad de las preparaciones, las posibilidades del repertorio culinario se multiplican infinidad de veces, dado que a cada zona geográfica y sus costumbres hay que agregarles la costumbre de cada de cada región; a la costumbre regional, la costumbre de cada conglomerado humano y así sucesivamente hasta llegar a las costumbres de cada familia. Este fenómeno hace imposible precisar una receta e impide la generalización, a la vez que aumenta notablemente la utilización de hojas de plantas de diferentes especies, tanto para preservar los alimentos como para cocerlos y aderezarlos⁹⁶

⁹⁵ ENTREVISTA con Duja Maria Rodriguez, Cocinera Tradicional. habitante del municipio de Tumaco, 12 de mayo del 2017.

⁹⁶ DIAZ PIEDRAHITA Santiago. Las Hojas de las Plantas Como Envolturas de Alimentos. Bogotá: Ministerio de Cultura. 2012. p. 20.

A continuación, mostraremos como las hojas ayudan a constituir dos platos tradicionales de Tumaco; para ello citaremos dos versiones que muestran cómo se prepara una panda de pescado y un testimonio sobre la preparación de los tamales de plátano:

Panda de Pescado 1

*Esas planchas que se hacían, que mamita hacía, agarrar pescado y ahí le echaba de todo y después lo ponía a cocinar cómo hacer tamales y eso qué rico que es eso le echan quiso de todo aliño y ahora sí cogen una hoja especial y lo envuelven, le echan todo ahí poco a poco y ahora si lo ponen a cocinar y ahora si abra eso, eso le llaman panda en la costa ¡es riquísimo!*⁹⁷

Panda de Pescado 2

*El pescado, lo envolvían en hoja de plátano, varias envueltas y lo amarraban, pero antes de hacer eso le echaban cimarron, tomillo y ahora si cogían y lo metían al horno en una lata y le ponían reloj a ese pescado, el pescado como lo pusimos a tanta temporada, entonces eso se demora tanto y ahora si cuando ya estaban el pescado escurrían como su juguito, no sacaban esa y esa salsa la aliñaban con harina de trigo, leche de coco y volvían y lo sacaban y le echaban eso y lo dejaban por allá, eso no lo guardaban porque como le dije no había nevera, simplemente lo cocinaban y lo dejaban que se enfriara solo*⁹⁸

Tamales de Plátano

Vea mi mamá cogía el plátano verde el dominico, ¿por qué razón el dominico? es un plátano que es muy rico, es suave y es chiquitico, el hartón es grande. El dominico, cogían el plátano, lo pelaban y lo molían bien molido no sé qué le echaba para que no se negriara yo sé que lo aliñaban con coco y sal y ahora si los van hacer de pescado, el pargo, si pargo rojo, cogían el pargo lo fileteaban, le sacaban los huesos e iban cortando pedazos, ese pescao lo aliñaban bien le hacían un refrito esa masa quedaba como suavecita, como la masa que hacen los tamales corrientes

⁹⁷ ENTREVISTA con Emerita Angulo, habitante del municipio de Tumaco, 5 de enero de 2017

⁹⁸ ENTREVISTA con Duja Maria Rodriguez, Cocinera Tradicional. habitante del municipio de Tumaco, 12 de mayo del 2017.

*pero la dejaban delgadita y le echaban un poquito de ese guiso que llevaba de lo de la azotea. La azotea es importante si usted no tenía azotea no estaba en nada, ¿que conservaba usted en esa azotea? sus yerbas pa cocinar: chillagua, chiraran albaca, poleo, hay otra yerba, menta. Tenía esa menta. Entonces cuando ya tenía la masita del tamal y tenía el guiso cogía ese guiso y lo untaba así y ahí le ponía el pescado crudo, ponía su buena presa de pargo, le echaba guisito por encima y ahora sí cogía hojas de plátano y lo envolvía bien envuelto, vamos hacer 30 tamales porque hay que mándale a pedro a paulo 30 tamales de pargo*⁹⁹

Para la preparación de los platos mencionados anteriormente, se suele utilizar la hoja de plátano o la hoja blanca, esta última también es conocida en otros lugares como hoja de bijao. Estas hojas antes de ser usadas deben de pasar por un pequeño proceso el cual consiste en ponerlas levemente sobre el fuego y después en agua caliente, esto se hace con el objetivo de que las hojas sean más manejables y flexibles a la hora de preparar la panda o los envueltos; este mismo proceso también tiene otro objetivo y es el de eliminarle los pequeños animales que se pegan a las hojas junto con algún posible elemento toxico.

En Tumaco el cultivo de caña de azúcar no ha sido un fuerte, en comparación con la palma africana y el cacao; sin embargo, a este municipio también llegó esta planta y sus habitantes aprendieron a utilizar a su favor.

La Saccharum fue una de las plantas de mayor impacto en el Nuevo Continente. Si bien llegó a las Antillas con Colón, y de allí se fue introduciendo a Tierra Firme gradualmente, tenemos que ya había cultivos de la planta en La Española (1493), Jamaica (1498), Puerto Rico (1515), México (1520), Cuba (1523) y en Bahía (Brasil), donde se cultivó en forma intensiva y extensiva (1531). A partir de estas fechas se extendió a todo el continente: Venezuela, Guayanas, Alto Perú, Ecuador, Bolivia, Amazonas, la costa del Caribe colombiano y la del Pacífico.¹⁰⁰

En lo que respecta a su uso, podemos evidenciar, que uno de ellos, pasaba por una técnica de transformación artesanal. Esta bebida era el resultado final del jugo que salía de la caña de azúcar y que después de pasar por un proceso de destilación daba como resultado el chapil

⁹⁹ Ibit

¹⁰⁰ ROJAS DE PERDOMO Op. cit. p. 266.

Pues el trago normalmente el Chapíl eso lo sacan de aquí los mismos fabricantes. Eso era de Caña lo ponían en unas ollas grandes y lo ponían a hervir en esas ollas y allí había otro aparato que estaba tapado entonces resollaba y ahí está saliendo el agua y lo pasaban por serpentina, osea una tubería y allá caía humeando Cómo se juntaba el licor.¹⁰¹

3.4 LOS ENCOCAOS

Para este punto tendremos como referente los encocaos, como aquellos platos de la cocina tradicional que ayudan a engrosar la cultura culinaria de Tumaco. Antes de adentrarnos en los encocaos, es importante entender que “es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación.”¹⁰²

Preparar un encocao suele tener unas pequeñas variaciones, básicamente esto depende de la carne que se vaya a utilizar. El elemento central es el coco y los otros ingredientes son un complemento que ayuda a definir el encocao, es por ello que se puede encontrar encocao de camarón, encocao de pescado, encocao de zorra y encocao de ratón, encocao de toyo, etc. Para ilustrar este punto, es importante resaltar mediante una crónica de Fray Juan de Santa Gertrudis algunos animales y frutas que existían cerca de Tumaco y que a su vez han ayudado a constituir y consolidar el encocao en diferentes versiones

“Yo me subí a la casa, y tenía un montón de tasajo de jabalíes que habría veinte quintales. Nosotros no habíamos cenado, porque no pudimos saltar a tierra por la marea que había inundado todos los manglares. Allí vi candela en el fogón. Los indios a lo que me vieron todos hacían el dormido. Yo le dije a la mujer: Sople usted la candela. Y al mismo tiempo agarro un pernil de tasajo y lo pongo a asar. Allí tenían ellos buenos plátanos y nos pusimos todos a asar plátanos y a comer tasajo y plátano. Luego que vieron que yo empezaba a asar el pernil, a todos se les acabó el sueño. [...] Una india mocetona me regaló una cabeza de

¹⁰¹ ENTREVISTA con José Electio Cabezas. Rezandero; habitante del municipio de Tumaco, 4 de enero de 2017

¹⁰² MELÉNDEZ TORRES Juana María y CAÑEZ DE LA FUENTE Gloria María. La cocina Tradicional Regional Como un Elemento de Identidad y Desarrollo Local. El Caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. [en línea] Hermosillo Mexico: Estudios Sociales. 2010. p. 186. [consultado 16 de abril de 2018] Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>

negro de una palma. Los corozos estaban tiernos, y ya que hubimos cenado bien, nos comimos casi toda aquella fruta, y ésta fue la primera vez que yo comí de esta fruta, y es muy buena y fresca”¹⁰³.

Doña María desde su experiencia nos deja entre ver la variedad de animales que ayudan en la composición de cada plato tradicional y estos son animales, al igual que el jabalí mencionado por Juan de Santa Gertrudis, provienen de la selva o como los tumaqueños dicen: animales de monte. De igual forma vemos que hay una fruta que causa una gran admiración por el cronista y a su vez la podemos ver en el relato de doña María, aproximadamente doscientos cincuenta (250) años después formando el famoso encocao

*si me acuerdo cuando vivíamos por allá en un río, allá hay la mata de corozo que parece el coco, pero no es coco, es parecido la palma es igual, pero el coco adentro es así como de sabor del coco y esas mujeres hacían unos encoca’os con ese ratón ahumadito pero eso sí era riquísimo y era ratoncito de ese que... no, de esos que anda en la casa no jajajajaja; del campo, se dan en la montaña y son grandotes y son ricos, viven de la fruta del monte, del plátano del monte, son como el cuye sino que tienen colita y otros no*¹⁰⁴

También se puede encontrar encocaos de cangrejo. Este crustáceo se ha convertido en parte de la base alimentaria de los tumaqueños y a su vez ha ganado una gran importancia dentro de la tradición culinaria de Tumaco

El cangrejo es el mismo proceso se coge el cangrejo, se mata, se lava bien lavado, se parte, se cocina, se le saca lo de adentro, que el adentro tiene como una no sé cómo llamarla, en las pechugas tiene una cosita que son como agallas que tiene el pescao, entonces se le saca eso y si usted va hacer encocao entonce: coge, lo echa ahí, le hace el refrito, que siempre en Tumaco el tomate casi no se ha usado por que nosotros casi el tomate no lo cultivábamos, se le echaba la cebolla, se le echaba ajo se le echan las yerbitas y la leche de coco y eso ¡ah! se cocinaba con maruro, se cogía sus dos cuatro maduro,s los pelaba, los ponía debajo, después de que el pescado estaba cocido. Eso el cangrejo los ponía debajo, entonces ya los abría el cangrejo, iba encima del maduro y le sacaba lo que él tiene en la concha, una

¹⁰³ DE SANTA GERTRUDIS Juan. Maravillas de la Naturaleza. Barcelona: Red Ediciones S.L. 2018. p. 572.

¹⁰⁴ ENTREVISTA con María Estupiñán, habitante del municipio de Tumaco, 3 de enero de 2017

concha algo amarillito que le de sabor, se le echaba encima del cangrejo y se ponía allí y venia y le echaba el guiso y la lecho de coco y ¡pun! Y ya estuvo el cangrejo. Osea, todo va como con la misma base que es el coco, porque allá casi la gente muy poco comían frito, allá comía frito cuando mataban un puerco, mataron un cerdo y ya que, a comer cerdo y como ese es grasoso eche a fritar y echa a fritar pero allá casi todo era o encocao o asado¹⁰⁵

Gráfica 6. Encocao de Cangrejo



Fuente: Tomada por el autor de este trabajo

¹⁰⁵ ENTREVISTA con Duja Maria Rodriguez, Cocinera Tradicional. habitante del municipio de Tumaco, 12 de mayo del 2017

3.5 DULCES

Los dulces que se preparan en Tumaco son el resultado de la herencia culinaria llegada desde España, eran los españoles quienes dominaban con gran maestría la producción de azúcar, este ingrediente es fundamental en la creación de los dulces o postres que para el siglo XIX engrosaban las cocinas de las familias hacendadas de Colombia. Ante el amplio contacto que existió entre esclavizadores y esclavos, la transmisión de las técnicas para la realización de dulces y postres fue inminente, más aún cuando fueron las mujeres negras quienes dominaban la cocina de sus amos. Pero también es cierto que el hecho de tener el azúcar como un ingrediente heredado de los europeos, no significa que el paladar de los antiguos habitantes de Tumaco no estuviese relacionado con el dulce. Ese dulce que comúnmente lo encontramos en la azúcar ya lo reconocían los ancestros de los tumaqueños, por ejemplo, los panales de miel, construido por las abejas.

Una de las frutas que se utiliza para la preparación de los dulces es la papaya, este fruto propio de Tumaco ayuda a constituir uno de los postres más significativos, el cabello de ángel. De esta fruta Juan de Santa Gertrudis ya nos había dado un testimonio cuando visitó a Tumaco.

“Yo lo pasé muy bien en Tumaco, porque todas las noches cené de marisco de unas almejas tan grandes como la mano, y ensalada de papaya verde cocida que no había comido jamás, y es la mejor que jamás he comido, ni creo que haya otra que le pueda igualar, sí sólo la de los aguacates”.¹⁰⁶

La señora Duja nos muestra el proceso que se realizaba con la papaya para poder lograr el dulce conocido como Cabello de Ángel

ponían hacer el cabello de ángel el cabello de ángel es un dulce de papaya cogían esas papayas biches pero bastante a los hombres también los ponían hacer dulce oyoo les sacaban la leche y las lavaban bien lavadas y le raspaban eso y cogían con unos cuchillos y cortaban eso así en tiritas como , como en julianas Todo en tiritas como en julianas y las echaban en unos baldes varios baldes de agua hora si cojian casi el mismo proceso pero esto iba sin leche eh cojian naranjas le sacaban eh la naranja tiene como un amarguito

¹⁰⁶ GERTRUDIS. Op. Cit. p. 565.

Como una melancolía le sacaba eso a base de agua cojian el limón y hacían lo mismo sacaban toda esa melancolía a base de agua No al limón se le sacaba lo de adentro Las pepa y las semilla y todo eso pero era limón toronja Limón toronja y limón hay como varias clases de limón Bueno varios limones le sacaban todo eso y lo desaguaban y le sacaban el amargo luego que le sacaban el amargo entonces untaban la papaya de cabello e ángel con el limón entonces se ponía la una se ponía una paila y le echaban la canela le echaban panela y empezaban a hervir ese melao y a medida que iban sacando ese melao le iban echando la papaya pa que fuera melao y eso quedaba ahora le llaman desamargado Mi tía lo sabía hacer quedaba riquísimo porque ella le daba un punto que no lo sentía mucho ni el dulce Ni lo quedaba bueno quedaba como melcochudito y también lo servían en bateas porque el plato de allá eran bateas y el desamargado también lo echaban en esa misma miel y lo dejaban a parte¹⁰⁷

Gráfica 7. Cabello de Angel



Fuente: Pagina Web Flickr. Fabián Ardila Pinto.

Otro de los postres que la cultura tumaqueña adoptó fue la preparación del arroz con leche; postre que llega a España gracias a los árabes y después llega al continente americano

¹⁰⁷ ENTREVISTA con Duja Maria Rodriguez, Cocinera Tradicional. habitante del municipio de Tumaco, 12 de mayo del 2017

mediado por todo el proceso de colonización. Para el caso de Tumaco, este postre tiene unas ligeras variaciones, por ejemplo, el uso de la leche de coco; como hemos visto en gran parte de este trabajo, el coco es por excelencia un ingrediente fundamental en la cocina tumaqueña y con los postres no podía ser la excepción. Junto al coco, se mesclaría el arroz; este último ingrediente es el que nos permite ver la unión de dos universos culinarios, debido a que el arroz tiene sus rastros más antiguos en China, India y algunos países de África; pero, al continente americano llega de la mano de los colonizadores españoles.

Mazamorra-arroz de leche

Hacían la mazamorra que aquí lo llamamos arroz de leche, pero allá era mazamorra, porque era mazamorra de lo salvaje, por que mire: cogían por decir una arroba de arroz trae 25 libras, bueno vamos hacer una arroba de arroz, raspaban coco que daba miedo, la leche poco se utilizaba, pero si se echaba y eso quedaba espeso le echaban ese arroz ahí y lo estaban revolviendo, le echaban canela, clavos, revuelva...y cuando eso estaba bien bien espeso, ¡prumm! le echaban la leche de coco, ¡pun! le echaban leche de vaca, le echaban azúcar a eso tenía que venir una persona diferente a la que había probado, ummm a esto le falta sabor, bájele candela que a esto le falta, es que el que da sabor en sí no son los las harina, es la candela, le bajaban tantico de llama, cuando empezaban uyy huele a mazamorra uyy, tan haciendo mazamorra ponían las bateas, eche pa allá para el mismo compartir.¹⁰⁸

Otra de las características que tienen los postres tumaqueños son los utensilios que se usan en las preparaciones de estos. Las pailas de cobre son fundamentales en este proceso debido a que este metal logra capturar altas temperaturas y es muy resistente; de igual forma, es ideal para cocinar en fogones de leña, las temperaturas que logran estos son muy superiores a una estufa de gas o energía; además, anteriormente no era muy común ver estos dos elementos tecnológicos. Junto a las pailas, están las cagüingas, estas son una réplica de un cucharón, tan solo que se hace en madera su tamaño varía de acuerdo a las necesidades

¹⁰⁸ Ibid

culinarias; si el postre o dulce que se va a preparar es en pequeñas cantidades la cagüinga no supera un (1) metro de longitud; pero, si la preparación es de gran tamaño se requiere una cagüinga grande, esta puede llegar a medir dos (2) metros, además que esta ayuda a que las altas temperaturas que genera el fogón y la paila no afecte a quien esté preparando el dulce o el postre. Finalmente aparecen las bateas, estas son construidas en madera y su tamaño también varía; son utilizadas como recipientes de los dulces o postres; una vez la preparación llega a su punto final en la paila se debe porcionar en las bateas y dejar reposar en estas; como son utensilios hechos en madera, estos no conservan el calor de los alimentos, por ende ayudan a que los dulces y postres se reposen o enfríen mucho más rápido de lo que lo harían en un objeto de metal.

Casabe

Yo voy hacer un cazabe, ahorita lo voy hacer hasta pa vender, voy a comprarme unas 5 libras de maíz natural, o no compro, en mi finca cojo maíz, se hace moler grueso se echa a remojar, son 4 días remojando ese maíz; luego, se consigue coco, leche de vaca, azúcar o panela, se consigue canela, se coge, se lava bien porque está fuerte, bien lavado, entonces lo muele, que quede bien finito, después de que lo muelen lo cuelan varias veces, entonces cogen la canela la ponen a hervir con agua, cogen esa leche de coco y le sacan pero lo máximo la leche el zumo y ponen unas pailas grandes de bronce, osea eso viene desde mi mamá, mi abuela le dio una a mi mamá y mi mamá tenía una, que era una cosa grande, una paila grande, entonces en esa paila grande se ponía a hervir la canela y agua y cuando eso ya estaba bien caliente iban agregado esa masa de ese maíz, poco a poco se lo iban agregando e iban batiendo con una cosa que se llamaba cagüinga, para poder batir eso, usted cogía y batía eso y luego le echaba la leche de coco, la leche de vaca y le daba y le daba y luego el azúcar y tenía que venir una persona adulta a probar, esto le falta, eso está muy aguado, échele más, dele más y le ponían hora y eran horas y horas y usted sudando tenía que cambiase pero mientras unos hacían eso otros cogían unas bateas las bateas la lavaban bien y las ponía allá contabilizaban eso de ahí tienen que salirle 5 bateas de cazabe lo que aquí le entiendan entonces bueno cuando eso estaba le metían hora si ya está lo puede bajar entonces cogían esa bateas y las ponían en bateas bateas...

Eso siempre era era... pues ósea por la candela debería ser rápido pero las señoras decían, decía mi mamá y las vecinas es que si a esto no le dan, lo tienen que poner en bajo para que conserve, para que de sabor, para que suelte la canela y no sé qué tenía...póngale por

hay unas cuatro horas en todo ese proceso y luego cogían los bateaban en las bateas y los ponían para allá.¹⁰⁹

Estos son algunos de los dulces más representativos de la cultura culinaria de Tumaco; logrando así engrosar esa tradición culinaria que aporta a la identidad de este territorio

3.6 LA OTRA COCINA DE TUMACO

La imagen que se tiene de la cocina de Tumaco desde otros lugares del país, es altamente turística. Además, se le añade esos mitos sexuales que se han creado alrededor de la cocina de mar, lo cual hace mucho más atractivo a Tumaco.

La tradición culinaria tumaqueña en el presente ha tomado un giro, el cual tiene como enfoque el turismo. Ya es muy común, que, en semana santa, lleguen turistas a Tumaco buscando la isla El Morro para estar durante el tiempo de la semana mayor; esa tradición de guardar silencio, de no gritar, no partir un coco etc., no influye en el presente. Una de las razones por las que sucede esto es porque la cultura y sus tradiciones no son estáticas, van evolucionando o simplemente se van dejando de un lado; solo los más viejos de este municipio intentan sostener esta tradición.

En la semana santa, anteriormente era una semana de recogimiento, de unión; ahora no. Ahora, acá desde el domingo de ramos la gente se va es a bailar, también se decía que no se podía, porque como es el tiempo es de puja en la mar, entonces no se podía ir a nadar, porque algo podría suceder; más, sin embargo, ahora la gente, la gente no, por ejemplo: los pastusos vienen a pasar semana santa acá en el morro. Muchos años atrás, no estuve en esa época, pero mi abuelita decía que en el bajito un viernes santo acá como esto era todo en silencio y había ese día en el bajito una rumba, en pleno viernes santo y ese día cayó un rayo allá, mató a un señor; entonces, desde ahí, la gente aplacó, pero ahora ya no, ahora ya no. Ya no tienen esa creencia mucha gente, pues los jóvenes de ahora, porque los viejos, los viejos sí y conservan sus creencias.¹¹⁰

¹⁰⁹ Ibit

¹¹⁰ ENTREVISTA con Jhoana Palacios, Etnoeducadora. habitante del municipio de Tumaco, 6 de enero del 2017

Otra de las razones, gira en torno a la búsqueda de una fuente de ingreso. El Morro aparte de ser famoso por sus playas, bailaderos, la guías en lancha y los juegos acuáticos; también tiene un lugar en donde se encuentra la comida y este es otro de los motivos por la que la gente llega como turista a Tumaco. La comida es el plus que tiene esta playa. El turismo representa una buena parte de los ingresos del municipio de Tumaco y junto a él se genera una buena cantidad de empleo y esto ayuda a que los niveles desempleo, que actualmente están en el 70%, disminuyan gradualmente.

Ante esa visión turística con al que se ha vendido la cocina tumaqueña, los turistas que visitan este municipio suele llegar con la idea de que lo que se consume en el Morro es la fiel representación de la cocina tradicional de este municipio; sin embargo, cabe reconocer que parte de lo que ahí se vende es tomado de lo que sus antepasados les enseñaron, un ejemplo de ello son los encocaos, en un restaurante se puede encontrar una amplia variedad de encocaos, por ejemplo encocao de: camarón tigre, langostinos, pargo, mixto (tollo y raya), cangrejo, pargo sudado, pelada, raya, tollo y camarón titi.

Otro de los platos que son muy comunes son los ceviches. Viéndolo desde una perspectiva acelerada, podría asociarse el ceviche como parte la historia culinaria de Tumaco, debido a su gran variedad y al uso de alimentos que son propios del territorio, dentro de las ofertas podemos ver que se encuentra ceviche de: langostinos, camarón tigre, ostras, mixto (concha y camarón titi) y conchas. Sin embargo, este plato es asociado, históricamente, con la cocina peruana a tal punto que en este país es considerado como Patrimonio Cultural de la Nación, el cual es recordado y rememorado cada 28 de junio.

“Durante el siglo XIX era común la escritura de <<seviche>> con <<s>>. Manuel Atanasio Fuentes escribe en su crónica de 1866 que “las comidas eminentemente nacionales son los picantes que con tanto placer saborea la plebe...pero el picante más picante, el que más lágrimas arranca (después de los celos) es el seviche.

Atanasio Fuentes, ya había señalado en una crónica de 1860 que la preparación del seviche se realizaba en ese entonces con trozo de pescado, ají, sal y zumo de naranjas agrias. Otro testimonio de la época es presentado por Juan Arona, quien en 1867 daba a conocer el siguiente verso

Queréis que mi musa cante/
En un oportuno espiche/
Las delicias del picante/

Y del peruano seviche. ”¹¹¹

Lo que se puede evidenciar es que la influencia del ceviche, sobre toda la costa pacífica, junto con sus técnicas e ingredientes, ha abarcado un gran territorio. En el norte de Chile limitando con Perú es muy común verlo en las ciudades costeras Iquique y Arica. En Perú es un plato nacional; sin embargo, las ciudades más relevantes son Lima, Trujillo, Chiclayo y Piura. Para el caso de Ecuador, también se puede ver el ceviche en su costa pacífica, pero lo acompañan con maíz tostado o patacones de plátano. Para Colombia, este plato también se puede ver sobre su costa Pacífica, especialmente en Tumaco y Buenaventura. Cabe aclarar que, si bien en este texto se da unos territorios referentes, eso no significa que en otras ciudades no se pueda encontrar. En conclusión, el ceviche es un plato que pertenece a la historia culinaria de Perú, pero a su vez este plato se ha convertido un distintivo de toda la costa pacífica de sur américa.

Gráfica 8. Ceviche de Camarón



Fuente: Tomada por el autor de este trabajo

¹¹¹ LARA GONZALES Jorge. El Día Nacional del Ceviche Peruano, La Historia del Seviche Peruano. [en línea] Miami. 2014. p. 4.[consultado 1 de agosto de 2018] Disponible en https://issuu.com/ladiasporaperuana6/docs/la_historia_del_ceviche_peruano

También se puede encontrar en las cocinas del morro platos que son un referente nacional; el sancocho. En esta playa, dicho plato lo preparan con pescado o con pollo; con la diferencia de que se utilizan las hierbas de la azotea, se hace en fogones de leña y se acompaña con un par de rodajas de limón.

Los arroces con camarones no son la excepción, la variedad es notable, se pueden ver con camarones, langostinos y calamares. Básicamente es una combinación de dos ingredientes que las cocineras manejan muy bien, pero no es común enmarcarlo en alguna tradición que esté ligada con lo culinario.

Las bebidas pueden ser a base de coco; sin embargo, en este punto nos concentraremos en aquellas bebidas de tipo comercial. Uno de los puntos en común que se encuentra en las cocinas del Morro es el uso de bebidas azucaradas, por ejemplo, gaseosas y jugos procesados. En ese afán de poder vincularse a las dinámicas globales y hacer del turismo algo rentable, lo tradicional también se combina con los productos de origen químico; no es raro ver a los turistas comiendo un ceviche con Coca-Cola o que el pedido sea un encocao de camarón con un jugo hit o que el ceviche esté acompañado de un pequeño paquete de galletas saltín.

Finalmente, desde el municipio junto con otras entidades locales han intentado enmarcar la cocina tradicional tumaqueña dentro de los referentes turísticos; para ello crearon en 2016 el primer Festival Gastronómico y Artesanal del Pacífico por la Paz. Este festival, realizado en las playas del Morro, contaba con una amplia muestra gastronómica que giraba en torno a los pescados, arroces, camarones, cangrejos, etc, pero se dejó de un lado los animales de monte, los pescados preparados en hornos de barro, aquello que dos generaciones atrás consideraban como tradicional.

En este mismo festival realizaron un concurso en el cual buscaban el ceviche más tradicional, en las preparaciones lo que se logra evidenciar son aquellos productos de referente universal, la salsa de tomate y las galletas saltín; sin embargo el ganador fue aquel que se aferró a lo tradicional, solo tenía camarones, limón, cebolla y las hierbas de la azotea, la razón por la que este ceviche fue el ganador, según Maura de Caldas (integrante del jurado invitado), fue porque así era como se preparaba tradicionalmente en la costa pacífica y se consumía, normalmente, después de una borrachera y de esta forma, nos deja entre ver, la manera en

como un plato que no es originario de la costa pacífica colombiana es adoptado y tomado como parte de la identidad culinaria de un pueblo.

CONCLUSION

En este trabajo se logró evidenciar que la cultura culinaria de los habitantes del municipio de Tumaco es transversal a otras expresiones culturales y, por ende, contribuye en la construcción de identidad de los tumaqueños, haciendo del mundo culinario un ingrediente fundamental para la consolidación de las identidades.

Cada bocado que nace de las cocinas tumaqueñas carga con una herencia multicultural heredada de Europa, África y América. Con el tiempo esa herencia se ha ido permeando de otros elementos, a tal punto que solo se evidencia en las técnicas culinarias.

Aunado a lo anterior, se logró comprobar en los aspectos religiosos que la comida cambia totalmente, logrando adquirir un nuevo significado. De esta forma, se ha hecho de las manifestaciones religiosas un espacio en el que cada decisión tomada no puede ser ajena a la cocina y sus tradiciones. Es la cocina la que marca el factor diferencial en cada manifestación festiva, religiosa o no religiosa. En este aspecto, la cultura culinaria se vuelve un referente común para todos los tumaqueños, sin distinción de clases.

De igual forma, se puede concluir que, en la cultura culinaria de Tumaco, el acto de comer se carga de simbología y significado durante épocas especiales, las cuales comprenden los procesos de producción y recolección de alimentos, que concluyen en un acto ritual.

También se puede entender que, en la cultura culinaria de Tumaco, el alimento o los platos son parte de aquel conjunto social que evoca una serie de normas culturales. Por ejemplo, durante la semana santa, se marca un comportamiento culinario muy diferente a los días cotidianos. Como hemos podido ver, en este marco temporal, los comportamientos sociales son condicionados a las tradiciones ya establecidas para este momento religioso. El mundo culinario no es ajeno a este cambio y ayuda a construir, o sostener, las normas que rigen en la semana santa; por ejemplo, no comer carne de res, tener los alimentos listos con anticipación a la semana santa y/o hacer silencio en toda la casa.

Frente al hecho religioso aparece un fenómeno muy importante: la selección de los alimentos que se consumen en el acto ritual. Este hecho hace que la cultura culinaria tumaqueña tenga un punto a favor en la construcción de identidad, ya que cada alimento que se selecciona para vivir el momento religioso responde a las normas establecidas tradicionalmente y es así que podemos ver en cada semana santa los doce platos o el uso de alimentos en los velorios de los santos.

Por otra parte, se evidenció cómo aquellas manifestaciones que no encajan en el canon religioso, aportan a la construcción de identidad, enriqueciendo así el ámbito culinario. Para el caso de Tumaco una de las formas de conservar esa tradición culinaria es a través de las manifestaciones artísticas, las cuales le han dado un gran espacio a la cocina. Un ejemplo de ello, son las letras de los currulaos y el Carnaval de Fuego. En ambos se pudo notar cómo los tumaqueños se han apropiado de su riqueza culinaria y, además, se puede inferir que estos dos casos son una forma de poder conservar y divulgar su tradición culinaria con las nuevas generaciones.

Otra conclusión a la que se pudo llegar es que la comida también es un elemento importante dentro de los contextos de salud. Como hemos podido ver, existe una serie de tradiciones culinarias que son aplicadas con los enfermos, los recién nacidos y con las parturientas. Dentro de este campo, la tradición culinaria va más allá del fin básico que es alimentar y nutrir.

La tradición culinaria, en el ámbito de la salud, también responde a las prácticas socio cultural de los habitantes de Tumaco. Los tumaqueños han creado un conjunto de usos alrededor de la salud y la partería, que nos han mostrado la forma en cómo la cocina se vuelve en un elemento fundamental en la recuperación del enfermo o la parturienta.

En lo que respecta al cuidado de los recién nacidos, por ejemplo, evidenciamos que la cocina se confabula perfectamente con las creencias locales y, a su vez, ayuda a contrarrestar las enfermedades, que culturalmente carecen de explicación médica como el mal aire y el pasmo, los cuales pueden ser contrarrestados con el uso de las plantas medicinales junto con algunos alimentos.

Para el caso concreto de la partería, hemos notado que, dentro de la cultura culinaria de Tumaco, sus habitantes se han dado a la tarea de identificar y clasificar los alimentos en buenos y malos, dejándonos entrever aquellos alimentos que cumplen con la función positiva y, a su vez, las preparaciones que se pueden crear. De igual forma, se pueden evidenciar los alimentos con la connotación negativa y las razones para no hacer uso de estos. Detrás de todo esto, existe una serie de creencias que han sido transmitidas de generación en generación, mediante las prácticas orales que se dan en este territorio, haciendo de este estas prácticas otro elemento que aporta a la identidad tumaqueña.

Por último, aparecen los platos y recetas típicas de la cultura culinaria de Tumaco que se encargan de darle un nuevo sentido a la cotidianidad y a las celebraciones. Para que los alimentos lleguen a engrosar las tradiciones que se manifiestan en Tumaco, deben de pasar por una serie de técnicas, las cuales han sido transmitidas generacionalmente, haciendo de estas prácticas una tradición que, hasta la fecha, se resisten a desaparecer ante la llegada de nuevos elementos tecnológicos e ingredientes de otros territorios. Como hemos podido notar, tradicionalmente los habitantes de Tumaco, han definido una línea de sabores en cada plato gracias al uso de las hierbas de la azotea, del coco, y de las técnicas de conservación.

Respecto a las técnicas de conservación, no es un secreto que estas son universales (salar, ahumar y enfriar), pero en las cocinas de Tumaco no solo gozan de un carácter tradicional, sino que son las que anteceden platos que únicamente son creados en este territorio, un ejemplo de ello lo vimos con el Pusandao.

Alrededor de la cultura culinaria, también evidenciamos que los platos típicos responden a los hábitos alimenticios que tienen en este territorio; a su vez, esto ha hecho que quienes los consumen constantemente los tomen como propios y los transforme en un elemento identitario de su comunidad, generando así un proceso de transmisión cultural que se da entre las nuevas y antiguas generaciones. Dicho proceso se refuerza con cada bocado y con el significado que ha adquirido cada alimento.

El choque cultural es evidente en los platos y postres tumaqueños. Cada bocado es la fusión perfecta entre europeos, africanos e indígenas. Esa amalgama de saberes y sabores a la que estuvieron expuestos los ancestros de los habitantes de Tumaco, marcó una tendencia única en la cultura culinaria tumaqueña; un ejemplo claro de ello es la mazamorra salvaje.

Finalmente, podemos reafirmar que la cultura culinaria de Tumaco, es un ingrediente fundamental en la construcción de identidad de este territorio. Y que cada bocado remite al comensal a un pasado indígena, europeo, africano o tumaqueño.

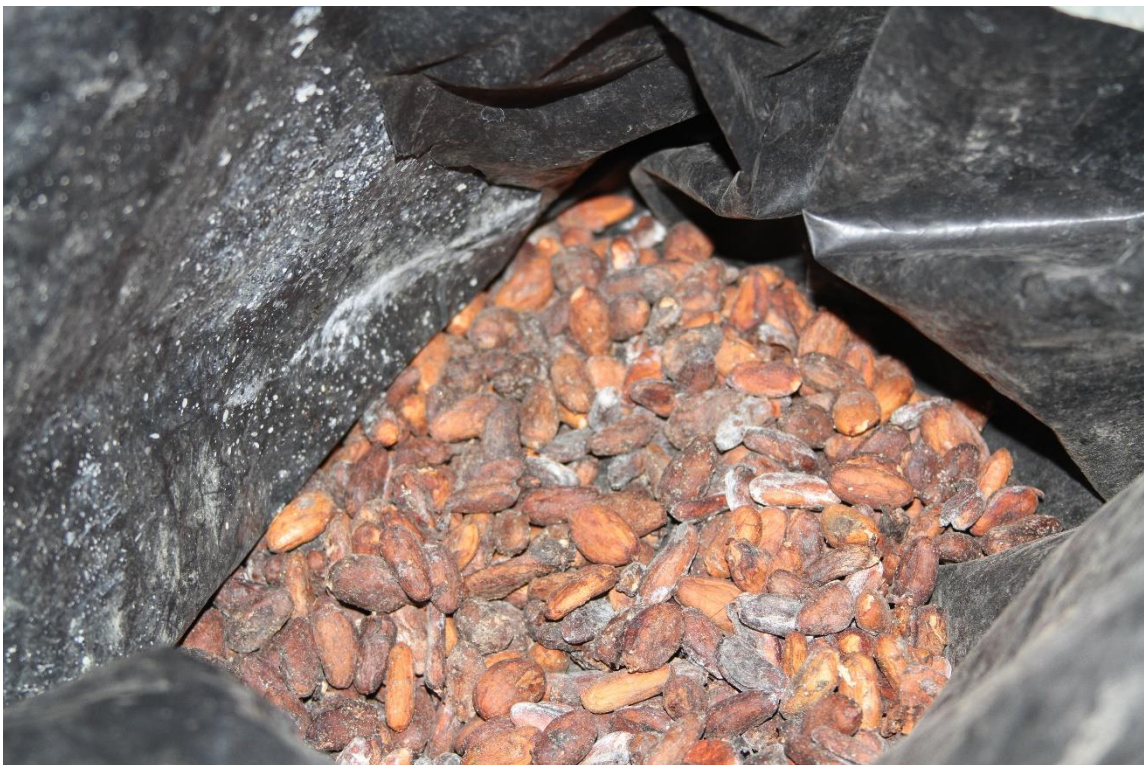
TABLA DE GRÁFICAS

NUMERO DE GRÁFICA	TÍTULO	PÁGINA
GRÁFICA 1	Mapa de la Provincia de Esmeraldas	Pag 13
GRÁFICA 2	Velorio de Santo	Pag 24
GRÁFICA 3	Fogón Tradicional	Pag 28
GRÁFICA 4	Pescados	Pag 50
GRÁFICA 5	Pusandao	Pag 61
GRÁFICA 6	Encocao de Cangrejo	Pag 71
GRÁFICA 7	Cabello de Angel	Pag 73
GRÁFICA 8	Ceviche de Camaron	Pag 78

ANEXOS¹¹²



¹¹² Todas las imágenes que están como anexo fueron tomadas por el autor de este trabajo















113



¹¹³ Los elementos que aparecen en esta fotografía pertenecen a la Casa de la Memoria de Tumaco.





ENTREVISTAS

Jhoana Palacios, Etnoeducadora del municipio de Tumaco (Nariño)

Duja Maria Rodriguez, Habitante y cocinera tradicional de Tumaco (Nariño)

María Estupiñan, habitante del municipio de Tumaco (Nariño)

José Electio Cabezas, Rezandero del municipio de Tumaco (Nariño)

Emerita Angulo habitante del municipio de Tumaco (Nariño)

Ofelia Landazuri, habitante del municipio de Tumaco (Nariño)

Juana Angulo, habitante del municipio de Tumaco (Nariño)

BIBLIOGRAFIA

ACHINTE ALBAN Adolfo. Sabor, Poder y Saber. 1ed. Popayán. Editorial Universidad del Cauca. 2015.

ALCALDIA Municipal de Tumaco. Festival del Currulao. Disponible en <http://www.tumaco-narino.gov.co/index.shtml?apc=bkxx-1-&x=1364234>

ALCALDIA Municipal de Tumaco. Plan de Ordenamiento Territorial. [en línea]. Tumaco. 18 p. Disponible en http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/tumaco-pot_2008_2019.pdf

ALCADIA de Tumaco. La riqueza afro en el Carnaval del Fuego de Tumaco – Nariño. [imagen]. Radio Nacional. Disponible en <https://www.radionacional.co/noticia/cultura/riqueza-afro-prende-carnaval-del-fuego-tumaco-narino>

APARICIO ERAZO Jorge Luis. Modernidad y Marimba en la Prensa de Tumaco (1909-1914). En: Rev. Historia Critica. Junio 2015. N°56

ARDILA PINTO Fabián. Cabello de Ángel, Tumaco Nariño. [imagen]. Disponible en <https://www.flickr.com/photos/140515559@N04/27586571673/in/photostream/>

ARÉVALO, Javier Marcos, El Patrimonio Como Representación Colectiva: La Intangibilidad De Los Bienes Culturales. [en línea] Salta, Argentina: Instituto de Investigaciones en Ciencias Sociales y Humanidades. 2012. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=12726101006>

ARMESTO FERNANDEZ Felipe. Historia de la Comida: Alimentos Cocina y Civilización. España: Tusquets Editores, 2009.

AROCHA Jaime. África en Colombia [en línea].Revista Semana. 2006. Disponible en: <https://www.semana.com/especiales/articulo/africa-colombia/81637-3>

AROCHA Jaime. África en Colombia. [en línea]. Bogotá: Revista Semana. 2006. Disponible en <https://www.semana.com/especiales/articulo/africa-colombia/81637-3>

ASOPARUPA. Plan Especial de Salvaguarda de los Saberes Asociados a la Partería Afro del Pacífico. [en línea] Bogotá: Ministerio de Cultura. 69 p. Disponible en <http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Patrimonio/20-Parter%C3%ADa%20afro%20del%20Pac%C3%ADfico%20-%20PES.pdf>

BOROBIO Dionisio. Familia, Ritos y Fiesta. En: Rev. Familia: Revista de ciencias y orientación familiar. 2011. N°43

CAMARA DE COMERCIO DE TUMACO. Diagnostico Regional. Tumaco. 2015.

CANAPAVI. Línea N°3. Azoteando: Saberes y Sabores del Pacífico. Disponible en <http://www.redcantadorassur.org/index.php/canapavi/43-canapavi/informacion-general/188-quienes-somos#>

CIEZA DE LEON Pedro De. Crónica del Perú el Señorío de los Incas. Caracas: Biblioteca Ayacucho. 2005

CIFUENTES RAMIREZ Jaime. Memoria Cultural del Pacifico. [en línea]. Bogotá: Biblioteca Luis Ángel Arango. Disponible en <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/modosycostumbres/memoria/indice.htm>

COLOMBIA Presidencia de la República. Mensaje del Presidente de Colombia al Congreso de 1913. [en línea] Bogotá: Imprenta Nacional, 9 p. Disponible en <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/1597>

CONCILIO VATICANO II. Constitución Sacrosanctum Concilium Sobre La Sagrada Liturgia. [en línea] Ciudad del Vaticano. Disponible en http://www.vatican.va/archive/hist_councils/ii_vatican_council/documents/vat-ii_const_19631204_sacrosanctum-concilium_sp.html

CONGRESO GASTRONOMICO DE POPAYAN (7 al 10 de septiembre de 2006). Memorias. Popayán: Corporación Gastronómica de Popayán. Ramiro Delgado Salazar. 2006

CONTRERAS Jesús. Alimentación y Religión. [en línea]. Bracelona: Humanitas Humanidades Medicas. 2007. 2 p. Disponible en <http://www.usuaris.tinet.org/dones/imagenes/articles/religion%20y%20alimentacion.pdf>

CUARTO CONGRESO GASTRONOMICO DE POPAYAN. (7 al 10 de septiembre del 2006: Popayán, Colombia). Memorias. Corporación Gastronómica de Popayán. Ramiro Delgado Salazar. 2006.

DE GARINE Igor. Alimentación, Cultura y Sociedad. [en línea]. El Correo. Mayo 1987. Disponible en <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>

DE GARINE Igor. Los Aspectos Socioculturales de la Nutrición. En: CONTRERAS HERNANDEZ Jesús. Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres. Barcelona. Editorial Universitat de Barcelona.

DE SANTA GERTRUDIS Juan. Maravillas de la Naturaleza. Barcelona: Red Ediciones S.L. 2018.

DECLARACION Conjunta de OMS, FNUAP Y UNICEF. Parteras Tradicionales. [en línea] Ginebra. 5 p. Disponible en http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/38859/9243561502_spa.pdf;jsessionid=3D9904833696F4E639765FD59CE3179F?sequence=1

DIAZ PIEDRAHITA Santiago. Las Hojas de las Plantas Como Envolturas de Alimentos. Bogotá: Ministerio de Cultura. 2012.

ELIADE Mircea. Lo Sagrado y lo Profano. 1 ed. Barcelona: Ediciones Paidós. 1998

ESQUIVEL Laura. Intimas Suculencias Tratado Filosófico de Cocina. 1ed. Bogotá: Random House Mondadori S.A. 2007.

ESTILO DE VIDA. Este miércoles se celebra el Día de la Virgen del Carmen. [en línea]. Bogotá: Periódico el Tiempo. 2014. Disponible en <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-14257496>

FLOREZ LEUSSON, Telmo. Tumaco Historia y Cultura.

FRIEDMANN Susana, ¿Hibridación o Resistencia? el Velorio de Santo en la Música Del Pacifico Colombiano. [en línea] Bogotá: Bdigital Portal de Revistas UN. 78 p. Disponible en <https://revistas.unal.edu.co/index.php/ensayo/article/view/46440/47948>

GUERRERO FLOREZ Rodrigo. Salud, Enfermedad y Muerte: Lecturas desde la Antropología Sociocultural. En: Rev. Revista MAD. Mayo, 2004. N° 10

HAMILTON POTTER Jhon. Viajeros en la Independencia, Bogotá: Ministerio de Educación, Colección Bicentenario. Viajeros en la Independencia. 2009.

HERMIN Junior. Mi Pianguita [en línea]. 2010. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=z0HrM-1MG0E>

HOSPITAL San Andres E.S.E. Reseña Histórica. [en línea] Tumaco. Disponible en <http://www.hospitalsanandresese.gov.co/index.php/nuestro-hospital/nosotros/resena-historica>

IZQUIERDO MALDONADO, Gabriel. El Mundo Religioso del Afro-Americano del Litoral Pacífico. En: Rev. Theologica Xaveriana. N° 71

LANGDON Esther Jean y **WIIK Braune Flavio**. Antropología, Salud y Enfermedad: una Introducción al Concepto de Cultura Aplicado a las Ciencias de la Salud. [en línea]. Londrina: Revista latino-Americana De Enfermedades. 2004. 1 p. Disponible en http://www.scielo.br/pdf/rlae/v18n3/es_23.pdf

LARA GONZALES Jorge. El Día Nacional del Ceviche Peruano, La Historia del Seviche Peruano. [en línea] Miami. 2014. Disponible en https://issuu.com/ladiasporaperuana6/docs/la_historia_del_ceviche_peruano

LLANO Joaquin. Açaí: El “Súper Fruto” al Rescate del Pacífico Colombiano. [en línea]. Bogotá: Universidad de los Andes, Facultad de Administración. 2017. Disponible en <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2017/10/17/acai-el-super-fruto-al-rescate-del-pacifico-colombiano/>

MADRAZO MIRANDA, María, Algunas Consideraciones en Torno al Significado de la Tradición. Contribuciones desde Coatepec [en línea]. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México. 2005. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28150907>

MARTINEZ Aida. Mesa y Cocina del Siglo XIX. Bogotá. Ministerio de Cultura. 2012

MARTINEZ POLO Liliana. El Tamal de Piangua, tradición del pacífico gana Premio Nacional de Gastronomía. [en línea]. Medellín: Periódico El Tiempo. 2007. Disponible en <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-3696168>

MELÉNDEZ TORRES Juana María y **CAÑEZ DE LA FUENTE** Gloria María. La cocina Tradicional Regional Como un Elemento de Identidad y Desarrollo Local. El Caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. [en línea] Hermosillo México: Estudios Sociales. 2010. p. 186. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>

MENDOZA KAISER Alma. Gastronomía del Pacífico, Historia del Pusandao. [en línea]. Planeta Afro. Disponible en <http://planeta-afro.org/pusandao/>

OLAYA LARA Jeannet Patricia y **FIGUEROA MONCAYO** Carlos Raúl. El Currulao: Identidad Cultural de Tumaco. Trabajo de Grado Para Optar al Grado de Magister en Etnoliteratura. San Juan de Pasto.: Universidad de Nariño. Facultad de Ciencias Humanas. Departamento de Humanidades y Filosofía. 2015

OSSA German Patiño. Fogón de Negros, Cocina y Cultura en una Región Latinoamericana. Bogotá: Ministerio de Cultura. 2012.

PATIÑO Víctor Manuel. Historia de la Cultura Material en la América Equinoccial. Bogotá. Ministerio de Cultura. 2012.

PORTAL DE ARCHIVOS ESPAÑOLES. Brebe disceño del Viaje que emprendió el Yllustrisimo Señor Don Juan Nieto Polo del Aguila mi Señor del Consejo de su Magestad y Dignissimo Obispo de Quito. [en línea] España: Archivo General de Indias. 2003. Disponible en http://pares.mcu.es/ParesBusquedas/servlets/ImageServlet?accion=41&txt_id_imagen=1&xt_rotar=0&txt_contraste=0&txt_zoom=10&appOrigen=&cabecera=N

REDACCIÓN VEHICULOS. Los santos que 'viajan en coche' por las vías colombianas. [en línea]. Bogotá: Periódico el Tiempo. 2014. Disponible en <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-13820737>

RESTREPO MAYA Luz Adriana. Botánicas y Medicinas Africanas en la Nueva Granada, Siglo XVII. En: Rev. Historia Crítica. Enero, 2000. N° 19.

ROJAS DE PERDOMO Lucia. De la Mesa Europea al Fogón Amerindio. Bogotá. Ministerio de Cultura. 2012. 266p

SERNA Emiliano Martin. Apuntes Sobre el Origen y Significado del Carnaval. [en línea] Ciudad Rodrigo: Carnaval del Toro. 2006. 30 p. Disponible en <http://www.edu.xunta.gal/centros/ceippondalponteceso/system/files/PDF+DEL+CARNIVAL.pdf>

SOSA Guillermo. Redes Comerciales en las Provincias Suroccidentales de Colombia. Siglo xix. En: Rev, Historia Crítica. Diciembre, 2003. N°26.

Tejada, C., J. Otero. L. Castro. F. Afanador. A. Devis. J. Solano. A. Fonseca. 2003. Aportes al Entendimiento de la Bahía de Tumaco: Entorno Oceanográfico, Costero y de Riesgos. Centro Control Contaminación del Pacífico Colombiano. Ed. DIMAR. Serie Publicaciones Especiales Vol. 2, San Andrés de Tumaco

ZARAMA RINCON Rosa Isabel. Historia del Ferrocarril de Nariño. [en línea]. San Juan de Pasto: Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas. Universidad de Nariño. 2016. Disponible en <http://www.scielo.org.co/pdf/tend/v17n1/v17n1a05.pdf>