

**LA FIGURA DE LA MATRONA EN LA COMUNIDAD
NEGRA DE MULALÓ: HACIA UN ESTUDIO
SOCIOCULTURAL Y LEXICOGRAFICO**

JOSÉ ALFONSO DE LA CRUZ MELO

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE HUMANIDADES
ESCUELA DE CIENCIAS DEL LENGUAJE
DEPARTAMENTO DE LINGÜÍSTICA Y FILOLOGÍA
PROGRAMA ACADÉMICO MAESTRÍA EN
LINGÜÍSTICA Y ESPAÑOL - 7270
SANTIAGO DE CALI
2018**

**La figura de la *matrona* en la comunidad negra de Mulaló:
hacia un estudio sociocultural y lexicográfico**

José Alfonso de la Cruz Melo

**Trabajo de investigación para optar al título de
Maestría en Lingüística y Español**

Directora: Lirian Astrid Ciro

**Universidad del Valle
Facultad de Humanidades
Escuela de Ciencias del Lenguaje
Departamento de Lingüística y Filología
Santiago de Cali
2018**

AGRADECIMIENTOS

Cada experiencia de vida, además de brindar conocimiento, te ratifica que la presencia de Dios siempre está contigo, presente en esa fuerza que no te deja desfallecer en la consecución de tus metas; paralelo a esto existen personas que desde la interacción familiar, profesional y social te aportan y enriquecen, por ello, hoy después de Dios, quiero presentar mis agradecimientos a mis hermanas Alicia y Rosario por reafirmarme, una vez más que en cualquier prueba de la vida, ellas estarán siempre allí para apoyarme y alentarme. A mi directora de tesis Lirian Astrid Ciro por haber entendido a fondo la trascendencia de la investigación y haber puesto toda su capacidad profesional y humana para que el proyecto culminara de manera exitosa. A mis compañeras de línea de investigación Ruth Mariela y Carmen Elena, seres maravillosos con quienes estreché lazos de amistad más allá del campo profesional.

De manera muy especial a mis matronas mulaleñas: Clementina Ortiz, Agripina Ortiz, Julia Cuero, Paulina Cuero y Melba Rodríguez cuyos saberes ancestrales puedo dejar para la posteridad en mi escrito, de ustedes, de su sencillez y calidad aprendí mucho para la vida; gracias al Consejo comunitario de Mulaló representado por la señora Esmeralda Ortiz Cuero por haber facilitado el contacto con las matronas y material fotográfico. Por otro lado, aprovecho la ocasión para agradecer a la Escuela de Ciencias del lenguaje de la Universidad del Valle que sentó las bases de investigación para que con los conocimientos adquiridos pudiera aportar, de manera significativa, con mi investigación a la comunidad negra de Mulaló. En esta misma línea, agradecer la calidad de profesionales y de seres humanos que la Escuela de Ciencias del lenguaje colocó para ser jurados de la tesis: doctora Omaira Vergara y la doctora Rocío Nieves, cuyos aportes y observaciones complementaron el trabajo de investigación.

DEDICATORIA

A la memoria de mis padres Elena Melo y José Alfonso de la Cruz Figueroa cuya presencia acompaña mi existencia.

A mi hermana Alicia, base fundamenta en mi formación profesional.

A mis sobrinos Diana Cediél y David Andrés Mondragón, el mejor regalo que Dios me ha podido brindar, son el reflejo de la tenacidad y de los valores de mi familia

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	4
1. JUSTIFICACIÓN Y PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	6
2. OBJETIVOS	9
2.1. Objetivo general	9
2.2. Objetivos específicos	9
3. ANTECEDENTES	10
4. MARCO TEÓRICO-CONCEPTUAL	19
4.1. Contexto histórico a partir de la literatura	20
4.2. La Esclavitud	26
4.3. La matrona, símbolo para la comunidad negra mulaleña	28
4.4. Gastronomía y cultura	34
4.5. La cultura como comunicación	37
4.6. Representaciones	38
4.7. Lenguaje, lengua, habla y comunidad lingüística	39
5. MARCO METODOLÓGICO	42
5.1. Recolección de datos	45
5.2. Sistematización de la información	49
6. RESULTADOS	50
6.1. Estructura lexicográfica del glosario	59
CONCLUSIONES	63
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	66
ANEXOS	69
Anexo I: Entrevistas	69
Anexo II: Fotografías	81
Anexo III: Consentimientos informados	87

RESUMEN

En este estudio se tiene como propósito general describir el léxico gastronómico de las matronas de Mulaló y su vinculación con conocimientos y saberes ancestrales expresados a través de rituales, prácticas y destrezas culinarias, a partir de la elaboración de un glosario en donde se presentan los términos más característicos de la gastronomía tradicional de la comunidad mulaleña. Esta investigación es descriptiva con enfoque cualitativo, de esta manera se emplean la entrevista y la observación como técnicas de recolección de la información, a partir de estas se evidencian los aspectos y sentidos que han favorecido que las mujeres mulaleñas sean reconocidas como pilares fundamentales de su comunidad. En esta dirección, se destaca el rol de las matronas en el ámbito del arte culinario, por tanto, se describe cómo las matronas de Mulaló, a través de la ritualidad de sus prácticas gastronómicas, se han apropiado de un saber ancestral y patrimonial que se constituye en un componente fundamental para la pervivencia de su comunidad, todo esto materializado en la compilación del léxico específico de la gastronomía mulaleña en un glosario, del cual se presenta una caracterización lexicográfica. En definitiva, se resalta el aspecto simbólico presente en el oficio gastronómico de las matronas mulaleñas, pues este es fundamental en el desarrollo de la representación que ellas hacen de su oficio, lo cual es posible evidenciar desde su discurso. Por otra parte, a partir del glosario elaborado, se ha posibilitado que no solo se reconozca la riqueza léxica en el campo gastronómico de esta comunidad, sino, también, el constructo sociocultural que permea las prácticas culinarias en Mulaló.

Palabras clave: Gastronomía, glosario, lexicografía, matrona, Mulaló, práctica sociocultural.

LA FIGURA DE LA MATRONA EN LA COMUNIDAD NEGRA DE MULALÓ: HACIA UN ESTUDIO SOCIOCULTURAL Y LEXICOGRÁFICO

INTRODUCCIÓN

En esta investigación se pretende describir cómo las matronas mulaleñas han vinculado conocimientos y saberes ancestrales en los rituales, prácticas y destrezas culinarias, y de qué manera esto se materializa en el aspecto léxico. En este marco, consideramos que la figura de la matrona en la comunidad negra de Mulaló¹ cobra relevancia cuando está ligada a la experticia que tienen estas mujeres en el arte culinario.

El sentido que tiene ser matrona y el valor cultural que adquiere para la comunidad es lo que motiva a preguntarse cómo las matronas mulaleñas, a través de la ritualidad de prácticas culinarias y de su materialización en la terminología gastronómica específica, se apropian de un saber ancestral y patrimonial fundamental para la supervivencia de la comunidad negra de Mulaló.

En esta dirección, el discurso oral, cargado de conocimiento y connotaciones alusivas al ser y al hacer de una matrona en la comunidad mulaleña, es el referente para explicitar el posicionamiento que han logrado de su oficio, en el que se hace evidente el componente histórico, las historias de vida, la ritualidad y emotividad con las que lo realizan, aspectos que cuentan acerca del cómo se iniciaron como matronas, quién las convirtió en matronas, además del valor que desde lo familiar y comunitario han originado.

¹ Corregimiento del municipio de Yumbo, departamento del Valle del Cauca.

Asumido lo anterior, nos focalizaremos en su oralidad, específicamente en el componente léxico, como un elemento primordial para evidenciar la relación entre lenguaje y cultura, y como muestra de que a través de las palabras se configura la cosmovisión. En este propósito juega un rol esencial lo gastronómico, por constituirse en un aspecto fundamental del ser y el hacer de las matronas mulaleñas. Es precisamente ese léxico, caldeado en el tiempo y utilizado en cada preparación, al calor no solo del fogón sino de la familia, el que permitirá destacar el valor de la matrona mulaleña, en el entendido de que desde las acciones y desde el léxico se puede dar cuenta de un oficio en un momento social y, en general, de todo un bagaje cultural con el cual este se identifica.

Así pues, de la matrona mulaleña es imprescindible ennoblecer la ancestralidad de su saber, no asumiendo el concepto de *ancestralidad* en lo primario, o sea, en el origen de un pueblo, sino aquel referido a la tradición cultural gastronómica que en cierto momento se construyó en América, pero con rasgos de africanía, con el cual se gana el reconocimiento de las personas. Son precisamente esos rasgos de africanía de nuestras matronas mulaleñas los que las identifican con otras mujeres expertas en el arte culinario en el departamento del Valle del Cauca, aspecto que es motivo de interés de este estudio, pero, sobre todo, la especificidad que tienen las matronas mulaleñas en su acervo gastronómico que las hace distintas dentro de un entorno culinario diverso.

En definitiva, consideramos que, a partir de este estudio descriptivo con enfoque cualitativo, se evidenciarán los aspectos y sentidos que han favorecido que las mujeres mulaleñas sean reconocidas y permanezcan vigentes en la cotidianidad de su comunidad. Valga reiterar que el aspecto simbólico presente en el oficio gastronómico de estas mujeres es fundamental en el desarrollo de la representación que ellas hacen de su oficio, lo cual es posible observar desde su discurso y desde el escenario gastronómico en el que interactúan.

1. JUSTIFICACIÓN Y PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Hacer un reconocimiento a las matronas mulaleñas por sus prácticas culinarias, como una manifestación cultural que reafirma los aportes de la comunidad negra a nuestra gastronomía mestiza, es lo que se pretende al realizar esta investigación, esencialmente, por el hecho de que la cocina tradicional, como construcción humana, permite la constante pervivencia de saberes y destrezas que identifican a una comunidad, en nuestro caso la comunidad ya aludida, la cual se encuentra asentada en el territorio ancestral de Mulaló, ubicado en la zona norte del municipio de Yumbo (Valle del Cauca). Tal vez esta particularidad, la de su ubicación y de su historia, sea lo que permite que la cocina tradicional sea un elemento cohesionador de su historia, cultura y proyección.

En el entramado cultural de Mulaló es importante destacar a la matrona como actuante social que mantiene viva la historia de su comunidad a través de su experticia gastronómica, que se concreta no solo en la preparación de un plato, sino también en el discurso oral que da cuenta de la maestría de su oficio. Dicho discurso, por ser oral, es altamente valioso, pues no solo recoge en él su historia de vida, sino la historia de la comunidad, sus visiones del mundo y el aprovechamiento de los elementos que le brinda el entorno en su cotidianidad².

Con lo expuesto hasta aquí, es necesario reconocer que en la actualidad los trabajos de investigación focalizados en comunidades minoritarias son fundamentales, por cuanto es a través de ellos como se pueden apoyar procesos de visibilización, de reconocimiento e identidad, sobre todo porque en muchas comunidades étnicas existen vacíos culturales

² A propósito, es primordial salvaguardar la oralidad propia de las comunidades minoritarias, porque es a través de ella como obtenemos información valiosa de su cultura e identidad étnica.

profundos, producto del desconocimiento que tienen sus integrantes de la historia de su comunidad, o también de una globalización abrumadora que impide que las personas reconozcan sus raíces.

En esta línea, cabe mencionar lo planteado en el Decreto 804 de 1995, del Ministerio de Educación Nacional, en donde se explicita la importancia de la etnoeducación para el rescate de las culturas y la preservación lingüística de las comunidades minoritarias; así mismo, las particularidades lingüísticas y culturales de estos grupos humanos podrán apropiarse de conocimientos e intercambiar saberes para preservar, recrear y construir un proyecto de vida, según su cultura, sus tradiciones y sus privilegios autóctonos que les permita visibilizarse y proyectarse en sus comunidades. Igualmente, en el mismo decreto se reitera la importancia del respeto por las comunidades y sus tradiciones, sus contextos sociales y culturales que facilitan acercamientos asertivos para el desarrollo de programas educativos que privilegian los fines de la etnoeducación. Valga recordar que la etnoeducación propende por el conocimiento y respeto de la interculturalidad, teniendo en cuenta que en la interacción cultural los individuos se enriquecen con el conocimiento del otro, bajo las reglas del respeto.

En este contexto, y como ya hemos indicado, las investigaciones que propenden por destacar las características culturales de las comunidades minoritarias son más que pertinentes, pues cumplen una función social y simbólica de gran importancia que conlleva a reconocer las diferencias y a clamar por el respeto y la conservación de dichas comunidades. En este sentido, este estudio, focalizado en la oralidad de las matronas de Mulaló, permite, desde una perspectiva lexicográfica y sociocultural, privilegiar su léxico con el propósito de hacer evidente el valor simbólico de las prácticas de su oficio gastronómico. Dicho sea, estas

prácticas reflejan un valor cultural inapreciable que es imprescindible salvaguardar; por esto, investigaciones como la propuesta busca que la voz y el saber de estas mujeres trascienda a las nuevas generaciones, sujetas a cambios culturales que pueden poner en riesgo los valores primarios que identifican a la comunidad mulaleña.

Por último, es menester dejar por escrito el legado cultural de las matronas mulaleñas, teniendo en cuenta que la mayoría de ellas están en un rango de edad avanzada; de ahí que se propone un glosario como producto, el cual se convierte en un testimonio social y cultural del ámbito gastronómico asociado a las matronas y en un estandarte de la cultura de la comunidad mulaleña.

2. OBJETIVOS

2.1 General

Describir el léxico gastronómico de las matronas mulaleñas y su vinculación con conocimientos y saberes ancestrales expresados a través de rituales, prácticas y destrezas culinarias.

2.2 Específicos

- Destacar el valor simbólico implícito en la designación del rol de matrona y su materialización en el aspecto léxico.
- Evidenciar la ritualidad de la matrona en la preparación gastronómica y la pervivencia de elementos tradicionales (usos y utensilios) en sus prácticas discursivas.
- Elaborar un glosario en donde se presenten los términos más característicos de la gastronomía tradicional de la comunidad mulaleña.

3. ANTECEDENTES

Hacemos énfasis en que en este estudio se tiene como objeto la figura de la *matrona* en el contexto de la comunidad negra de Mulaló; en particular, nos interesa su rol en el ámbito del arte culinario; en virtud de lo anterior, proponemos describir y narrar cómo las matronas mulaleñas, a través de la ritualidad de sus prácticas gastronómicas, se han apropiado de un saber ancestral y patrimonial que se constituye en un componente fundamental para la pervivencia de la comunidad mencionada; todo esto, materializado en la compilación del léxico específico de la gastronomía.

En este contexto, el libro *Fogón de Negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*, de Patiño Ossa (2007), es un referente importante, desde el punto de vista histórico, conceptual y teórico. Desde el campo de la historia de la cultura, y teniendo como objeto de estudio la cocina, en especial la relativa a la impronta negra en la cocina colombiana, el autor manifiesta que esta es «un filón importante para descubrir las relaciones sociales de los hechos históricos. Un plato no es solo una mezcla de ingredientes, sino una creación humana, una relación entre seres humanos [...]». La cocina me interesa como hecho cultural, como algo que simboliza las creaciones sociales, produce identidad y crea seres humanos con una comida y una lengua específica [...]» (Patiño Ossa, 2007).

Desde la lógica de la representación, el autor mencionado señala la relación profunda que se instituye entre cocina e identidad como hecho histórico y acto de creación humana, en la que convergen múltiples factores que subyacen al proceso de preparación del plato; es decir, todos los conocimientos, saberes ancestrales y diversos rituales asociados a los procesos de preparación, las técnicas de cocción, la combinación de ingredientes, el uso de

utensilios, etc. Todos estos campos semánticos se abordan en la propuesta lexicográfica que se ha realizado en esta investigación.

Lo planteado es fundamental en la medida en que el autor presenta la cocina como una creación cultural, esto es, netamente humana, en la que confluyen múltiples variables sociales, históricas y culturales; así, para Patiño Ossa (2007), «[...] no hay plato de la cocina colombiana en el que no se sienta la impronta africana. No porque tenga ingredientes de África, sino porque los conocimientos tradicionales y culturales, las formas de preparación y esa maravillosa capacidad de adaptación del negro a un hábitat distinto dejaron esta huella [...]».

En este mismo sentido, Ramírez (2009) reseña que negras bantú, minas, zapas y carabalíes, entendidas de los secretos del cocinar en aceites y mantecas, perfilaron la identidad gastronómica del Valle de Cauca. Expone el autor que la obra *Fogón de negros...* es más que un ensayo del comer en la novela *María* de Jorge Isaacs, que permite observar la impronta africana en esta parte del país, presentándola como un documento de carácter histórico, en reconocimiento especial a la contribución de las mujeres esclavizadas a la construcción de una cocina nueva y distinta en el valle geográfico del río Cauca y, por extensión, en otras áreas del país, donde, según Patiño Ossa (2007), «lo afro se sancochó a fuego lento con rastros andaluces, moros, prehispánicos y castellanos» (p. 52).

Sin lugar a dudas, Patiño Ossa (2007) reconoce la fuerte y significativa influencia de los conocimientos, saberes ancestrales y prácticas gastronómicas de las mujeres afrodescendientes en la cocina colombiana, en el marco del proceso de hibridación cultural, asociado al fenómeno de colonización europea en el continente americano. Ese carácter singular de la cocina colombiana y latinoamericana se presenta hoy como una expresión

afrodiaspórica vinculada al fenómeno histórico de la trata esclavista y sus rasgos particulares en el continente americano.

Por su parte, Ortiz (2014) expone que las matronas mulaleñas son descendientes directas de hombres y mujeres que en condición de esclavizados, libres, libertos y libertinos, en el contexto del proceso de expansión afrodiaspórica, habitaron y se apropiaron de sus prácticas simbólicas en la ritualidad de la vida cotidiana en la Hacienda Mulaló. Plantea, además, que en esta hacienda, y en el ámbito de las lógicas de sujeción/poder que allí tuvieron ocurrencia, se configuró una compleja red de parientes consanguíneos, llegando a demostrar cómo estos ocupan las espacialidades de la misma, cohabitan en ella y, paralelamente, desarrollan actividades productivas, mediadas estas por relaciones de trabajo a jornal o mediante el sistema de peonaje, en el marco de contratos de concertaje. Así, el hacendado se proveía de la fuerza de trabajo necesaria para la productividad de la hacienda y, paralelamente, los otros garantizan el sustento de sus familias: comida, vestido, vivienda, etc. El sistema de peonaje se extendió hasta finales del siglo XIX, como aparece en los registros de inventario de la Hacienda Salento.

De esta forma, continúa argumentando Ortiz (2014), a través de la ritualidad de las actividades propias de la vida cotidiana, estos hombres y mujeres se fueron apropiando de las espacialidades de la Hacienda Mulaló, en el desarrollo de diversas prácticas o faenas productivas, asociadas al cuidado del ganado, las labores de ordeño, herraje, pastoreo en las lomas; la extracción de guaduas y bejucos para la construcción y arreglo de cercos, la preparación de quesos y alimentos, la administración de la miel de purga al ganado, la fabricación de los sudaderos para las bestias, la obtención de cargas de leña en el monte, el pastoreo de los chivos, entre otras faenas y actividades propias de la dinámica de la vida del vaquero y del arriero.

Subraya Ortiz (2014), de manera especial, el alto porcentaje de madres solteras en la segunda mitad del siglo XIX en las espacialidades de lo que fuera la Hacienda Mulaló, lo que sitúa la descendencia en función de su propio linaje: «matrifocalidad». Esto conduce a una redimensión del rol de la mujer en el ámbito jurídico, económico, social, espiritual y cultural, que marca la centralidad de la descendencia en el linaje materno, y se configura en un rasgo particular de esta compleja red de parentesco que se gesta en la Hacienda Mulaló. Esta realidad ubica a la mujer en un lugar significativo dentro de esta trama de reproducción social, desde su rol de madre o mediante el desempeño de oficios como el de parteras, matronas o comadronas.

Ortiz (2014) continúa señalando que en el siglo XIX seis mujeres se destacaron en la Hacienda Mulaló al desempeñar el oficio de parteras: Dominga Cuero, María Cleofe Cuero, Gertrudis Cuero, María Engracia Cuero, Dolores Cuero y Javiera Cuero. Sin embargo, de las seis, el caso de Dominga Cuero es el más categórico, por cuanto representa el rol más importante ocupado por la mujer en el contexto de la trama social. Dominga, identificada como la partera de la Hacienda Mulaló, en el discurso formal eclesiástico, no obstante, su condición de mujer y esclavizada, logra, a partir del ejercicio de su oficio, transgredir los principios que instituyen las lógicas de subordinación esclavista, administrando el agua del socorro, ritualidad que para este periodo estaba reservada exclusivamente a la autoridad eclesiástica y a los hacendados.

Matronas como Dominga debían combinar una serie de cualidades físicas con virtudes tales como: tener conocimiento teórico-práctico de su oficio, saber leer y escribir; gozar de una salud robusta, tener manos delicadas; permanecer vigilantes, ser cuidadosas, gozar de un genio dócil, ser misericordiosas, buena cristiana, templada, prudente y silenciosa

para el ejercicio de su práctica. Así, Dominga, desde su condición de esclavizada, trasciende en el siglo XIX a un espacio de autoridad y poder a partir de su experticia, habilidad y reconocimiento social en el desempeño de su oficio como partera, matrona o comadrona.

Guardando las proporciones respecto del tiempo y el espacio, el caso de Maura Orejuela de Caldas³, cocinera tradicional de 73 años de edad, es similar al de Dominga, la partera de la Hacienda Mulaló. Aquí lo que se busca significar es que en contextos históricos distintos ambas lograron trascender en escenarios sociales, gracias a sus habilidades, prácticas, saberes y experticias, alcanzando con ello no solo el reconocimiento y el respeto social en torno a la práctica ancestral, sino también afianzando su propia identidad. En esta línea, Martínez (2011) refiere:

Maura es una de muchas cocineras que sienten un compromiso con su herencia cultural culinaria y ha conquistado paladares con ella; también es una de las pocas que ha tenido la fortuna de hacerse a un estrellato propio, que la ha llevado con su arroz endiablado (arroz de mariscos con picante), no solo por las ciudades colombianas, sino por Italia, Portugal y otros países como Panamá, representando nuestra cocina en festivales gastronómicos [...]. Hoy se siente valorada gracias a sus raíces [...].

En concreto, lo que tienen en común Dominga, Maura y las matronas mulaleñas es que son portadoras de todo un cúmulo de conocimientos ancestrales que a través de sus prácticas gastronómicas se ponen en valor, resignificando sus roles sociales e identitarios. Así lo manifiesta Maura en entrevista realizada por Martínez (2011):

³ Citada en entrevista a Germán Patiño, realizada por Martínez Polo (2011).

Antes una cocinera era tratada como lo más bajo en instrucción; ahora, tiene el respeto de cualquier profesional. A mí la gente me está reconociendo toda mi lucha por exaltar la comida del Pacífico, porque han sido 45 años. Cuando empecé, les decía que era cocinera y respondían: «Pobre sirvienta». En cambio, en este momento digo que lo soy y se admiran, me preguntan por mi especialidad, y al decir «cocina del Pacífico», [responden]: «Usted debe cocinar muy bien».

En la cita anterior, es expresa la opinión que sobre el oficio gastronómico tiene esta matrona, puesto que en esta se refleja la transcendencia, el valor y el compromiso que implica, desde su especialidad, ser matrona, en el momento histórico-social que vive, en contraste con el de las matronas mulaleñas y el de partera que fuera Dominga Cuero.

Así pues, todas estas mujeres, aún con las afectaciones a su familia y a su entorno, son protagonistas de la construcción de su saber, de su aplicación y de la transformación del imaginario de otros hacia su labor. Sin lugar a dudas, estos aspectos son un ejemplo claro de la comprensión, interiorización e identificación que ellas han tenido y siguen teniendo de sus roles sociales, los cuales repercuten en el reconocimiento y en la resignificación que hacen de su condición.

En este apartado, también vale la pena destacar el libro *Fogón Vallecaucano* (2018). A través de sus páginas se devela el empeño por un tema cultural de gran trascendencia como es el de la cocina tradicional, enciende *el fogón vallecaucano* para mostrar un recetario⁴ que va mucho más allá de unas indicaciones culinarias, y que de manera muy didáctica y con el firme compromiso de salvaguardar las recetas culinarias de esta región, contextualiza en la diversidad y riqueza de la cocina vallecaucana, el aprovechamiento de los recursos que han hecho las comunidades del valle geográfico del río Cauca y, lo más importante, destaca a

⁴ De corte institucional, fruto de una investigación patrocinada por la Gobernación del Valle, a través de su Secretaría de Cultura y el apoyo de la Universidad del Valle.

hombres y mujeres, con diferentes grados de experticia, mostrando los platos tradicionales de sus municipios.

En el libro se hace un recorrido histórico por lo que han sido las diversas influencias en la cocina tradicional del Valle del Cauca; se indica de modo implícito que esta cocina es realizada por hombres y mujeres de extracción popular, por ello los escenarios (cocinas familiares, plazas de mercado y cocinas comunitarias) son los contextos ideales para recrear dicha variedad gastronómica.

Todo lo expuesto hasta aquí permite decir que el interés compartido con *Fogón Vallecaucano* por visibilizar y reconocer procesos culturales, como el de la cocina tradicional vallecaucana, es lo que ha mantenido centrada la atención de este estudio alrededor de *la figura de la matrona* en la comunidad negra de Mulaló.

Así como en *Fogón Vallecaucano* nos interesa el componente histórico y social que rodea la cocina vallecaucana; por tanto, nos centramos en el aporte afro a la cocina tradicional de la gastronomía mulaleña, privilegiando a unas mujeres de edad avanzada que gracias a su experticia y a su saber ancestral han hecho de esta labor un baluarte de identidad y resistencia a los cambios globalizantes del mundo moderno. Es importante hacer la salvedad de que nuestras matronas no son cocineras y cocineros como los que se presentan en la obra citada; son matronas descendientes de antiguos esclavos, cuyo reconocimiento gastronómico trasciende la cocina y su condición social para convertirse en figuras de respeto en su comunidad.

Son precisamente estas mujeres quienes a través de sus discursos culinarios explicitan la construcción social que las conecta con su ancestralidad y con su etnia. Es este rasgo lo que les ha permitido a las matronas conquistar y transformar la cocina del Valle del Cauca;

por ende, es en el universo de la cocina —dominio de la matrona mulaleña— donde los vocablos y expresiones usados por estas mujeres en su arte son una muestra indiscutible de la cultura y las visiones del mundo en las que el sentirse y representarse, sumadas a su sensibilidad, se traduce en esa sazón que hace apetecible e inolvidable nuestra gastronomía vallecaucana. Pero más allá de esos platos hay una historia que es imprescindible mostrar a las nuevas generaciones, tal como lo muestra la obra reseñada.

Por otra parte, en el trabajo de Luis Antonio Rosas Guevara (2013), *De la invisibilidad al liderazgo comunitario en las mujeres cortamate del Valle del Patía*, se encuentra de nuevo a la mujer negra, en el contexto geográfico del Patía, esta vez haciendo uso de sus prácticas ancestrales en el aprovechamiento del totumo, producto vegetal del que genera ingreso económico para su familia y para la comunidad, previo tratamiento del insumo que involucra las siguientes acciones: recolección, despulpe, emparejado, cocción y secado, actividades en que la mujer negra patiana pone de manifiesto su experticia que data de la época colonial, como lo registra el autor, y que denota en sus prácticas unos significados y valores propios para la mujer y su familia. Este oficio de cortamate es el que ha facilitado que la mujer diversifique el producto del totumo, proyectado incluso a la bisutería; asimismo, que la mujer patiana se redimensione y se asuma como un eje importante en la organización comunitaria.

Esta práctica tradicional la hace tangible desde su discurso oral. Este rasgo de la mujer patiana que transforma un territorio, y a partir de sus prácticas ancestrales aprovecha los productos que este produce, es lo que la conecta con las matronas mulaleñas, quienes comparten historias similares; es, entonces, a partir de la experticia en un oficio tradicional, en nuestro caso particular la cocina, que se visibilizan y construyen valores primordiales para

la identidad y vida cultural de la comunidad. En este sentido, las historias de vida de las matronas mulaleñas y su discurso culinario son aspectos que dan cuenta de sus aprendizajes, adicional a la forma de verse y cohesionarse como comunidad negra en la zona norte del municipio de Yumbo.

Así, tanto la mujer patiana como la matrona mulaleña comparten referentes que les otorgan un lugar de relevancia, en su territorio, por su oficio, protagonismo que no se limita solo a la experiencia en su labor, sino que esa valoración va más allá y se relaciona con que ellas son el eje de una tradición que se convierte en vehículo a través del cual viajan saberes e historias que evolucionan en la transmisión oral. Son estos puntos de convergencia los que les permiten transformar sus territorios y los recursos que allí encuentran, convirtiendo estos espacios en patrimonios ancestrales y culturales.

Los trabajos que hemos mencionado en este apartado se constituyen en antecedentes valiosos que nutren la visión de la matrona mulaleña y su hacer culinario reflejado en el léxico gastronómico de esta comunidad.

4. MARCO TEÓRICO-CONCEPTUAL

En este apartado se presentan algunos referentes teóricos generales que permiten la construcción de la imagen de la matrona mulaleña. Se parte de algunos textos literarios claves, por considerar que a partir de la literatura se puede recuperar la historia de esta comunidad y destacar, entre otras, sus prácticas culturales, para el caso, las culinarias. En este sentido, es importante recordar que para el ser humano la literatura ha sido y es una práctica que le permite al escritor afectar la ficción con las realidades sociohistóricas y socioculturales, traducidas a sus producciones escritas.

Este aspecto lo concretiza muy bien Ramírez (2002) cuando ubica la literatura como una práctica social e ideológica que remite a diferentes discursos; estos develan las condiciones particulares con las que el sujeto colectivo se integra en la historia y en la cultura. Teniendo en cuenta la especificidad de la literatura como práctica que refleja, entre otras, realidades sociales e ideológicas, es que nuestra investigación retoma referentes literarios para posicionar nuestro objeto de estudio (las matronas mulaleñas), ubicado, principalmente, en un momento de la historia de la literatura colombiana: el Romanticismo.

En este marco, el Romanticismo colombiano con sus características particulares, entre las que se cuentan la valoración de la vida campestre, la vida familiar y los usos sociales, nos ofrece en las novelas *María*, de Jorge Isaacs (1867), y el *Alférez Real*, de Eustaquio Palacios (1886), los elementos fundamentales para recrear la vida en las haciendas del Valle del Cauca. En estos espacios, en una aparente esclavitud patrimonial, se observa a los esclavos interactuando con sus amos, mientras se dedican a sus faenas cotidianas, a la par que van ganando espacios dentro de la hacienda, particularmente las mujeres, quienes se encargan de

los oficios de la casa; sobre todo, desde la cocina se van apropiando y van dominando no solo los paladares de sus amos, sino que también van ganando un lugar dentro de la vida familiar.

Este momento histórico que vincula a las negras con nuestras matronas mulaleñas, en el hacer de su oficio, es recreado a través del texto y representa, lo que fuera en otro tiempo, la hacienda colonial de Mulaló, convertida hoy en el territorio ancestral donde habitan nuestras matronas mulaleñas.

4.1 Contexto histórico a partir de la literatura

A través del discurso, cada individuo posiciona y referencia todos los ámbitos que involucran su ser. Esta visión totalizadora se manifiesta, de manera explícita e implícita, en las interacciones comunicativas. Es a través de dichas interacciones, utilizando para ello un registro lexical (coloquial y particular), como las matronas mulaleñas materializan y relacionan rituales de cocina, técnicas de preparación, utensilios y elementos propios que ofrece el territorio. De esta manera, se hacen explícitas las visiones de mundo de la comunidad mulaleña y la valoración del oficio gastronómico de mujeres descendientes de antiguas esclavas.

Ya lo expresamos: la historia de la cocina afro está ligada al momento histórico y al auge de la Hacienda en el territorio nacional que, en el caso particular de las matronas fue la Hacienda Colonial de Mulaló, y las modificaciones que ha tenido a través del tiempo. Este aspecto resulta esencial; para contextualizarlo, es necesario tener en cuenta, como se ha indicado, referentes literarios que permiten establecer una intertextualidad que los

documentos históricos nos facilitan a plenitud en lo que refiere al rol de la mujer negra, en un momento de la historia de nuestro país, recreado con solvencia en las obras literarias de Isaac y Palacios. Es así como se pueden instaurar relaciones muy particulares acerca del saber, del desempeño y del aporte que estas matronas realizaron a la cultura mestiza. De acuerdo con lo expuesto, bien se puede afirmar que la literatura funge como un recurso para reconstruir las huellas del pasado y poder así, para el caso que nos ocupa, argumentar lo que se dice sobre el oficio de la gastronomía de la mujer afro.

Somos conscientes de que el discurso literario goza de un alto contenido de imaginación, como capacidad de inventiva; y también sabemos que a través de esas narrativas de las que se sirve la literatura para contar historias, se *re-crea* la cotidianidad y la visión de unos personajes en un momento histórico determinado. Por ello nos valemos de las dos novelas ya mencionadas, para analizar la vida de la hacienda y la participación de la mujer afro que allí habita.

En la obra de Palacios, el narrador brinda información etnográfica de gran valor relativa a las costumbres de la gran hacienda Cañasgordas. De este día a día que transcurre en la novela llaman la atención muchos aspectos que bien pueden adquirir sentido en las prácticas y realidades cotidianas de la comunidad de Mulaló. Para adentrarnos un poco en la *realidad contada* de la hacienda, el narrador del Alférez presenta la conformación de cuadrillas para el trabajo, la ración semanal que le era dada a las familias de afros, consistente en carne, sal y plátanos. Aquí se refleja no solamente los aspectos productivos de la zona del Valle del Cauca, sino que hace evidente las estrategias que utilizaban los afros para conservar y hacer rendir esa ración, complementando con otros alimentos que enriquecían su gastronomía como eran aves, peces, plátano, etc., de los métodos de conservación que están

vigentes y que nos mencionaron las matronas está el ahumado de carne y el salpresado, a estos también hace referencia Carmen Molina en la obra de Luis Alberto Londoño (2009). Valga agregar que la alusión a la carne y el plátano hacen visible la abundancia de estos componentes culinarios, los cuales se hicieron infaltables en la mesa; asimismo, llevó a que la mujer afro los transformara de diversas formas para hacerlos agradables al paladar de los comensales.

Por la abundancia de aves y de otros productos que había en el Valle del Cauca, descritos en el *Alférez Real*, es posible inferir por qué el abanico gastronómico del suroccidente colombiano es tan amplio y tan rico en variedades, lógicamente, dependiendo de lugares específicos de la región, como por ejemplo Mulaló. A lo expuesto se agrega lo relatado en la obra de Palacios, es decir, aquello vinculado al trabajo que realizaba el hombre afro, el día sábado, su día de descanso (otorgado por el hacendado): el hombre afro lo utilizaba para la roza en su parcela y para el mantenimiento de su pequeño cultivo, labor que los hombres mulaleños aún realizan.

También es notable en el *Alférez* la preferencia que se tenía por Martina, una mujer afro encargada de la casa y de la cocina, hecho este que en la realidad de las mujeres mayores de Mulaló se ve plasmado en el recuerdo de las faenas y actividades de la hacienda propiedad de los Lourido, a quienes ven ellas como benefactores. En este sentido, la idea que se tenía del hacendado-benefactor es marcada de forma notoria en ambas novelas (aunque en *María* se muestra de una manera idealizada en lo concerniente a la hacienda como espacio).

En el caso de las obras citadas es recurrente la mención al azúcar como uno de los principales productos de la región. Es lógico pensar que es precisamente en torno a este producto que se destinó la mano de obra de la población masculina afro de la hacienda; en el

caso de las mujeres afro, es a partir del mismo producto que ellas preparan las variedades de dulces que conocemos, en las que son expertas y reconocidas, como lo refleja la novela de Isaacs en aquellos apartes de su obra que aluden a las colaciones y dulces que las señoritas de la hacienda degustaban en ocasiones especiales, junto a otros manjares para el día a día.

Esta visión de hacienda como espacio productivo ha quedado bien marcada en la memoria de las matronas mulaleñas, quienes a través de sus dulces y preparaciones dan fe de una tradición y del esmero con que sus antepasados los elaboraban para los propietarios de la hacienda de los Lourido, espacio en el que ellas laboraban desempeñando diversas funciones; y los hombres, por su parte, tal como lo menciona Palacios, se reunían en cuadrillas para trabajar en lo concerniente al ganado o a los productos que salían de la hacienda; para los mulaleños, el caso de la leche, los productos de cultivo y la explotación de la piedra caliza.

Es incuestionable que este interactuar productivo también establece jerarquías sociales, al convertir la hacienda en un espacio social en el que la cotidianidad y los oficios marcan discursos alusivos a la experticia culinaria, también a la meticulosidad para realizar las preparaciones gastronómicas. De igual modo, aspectos presentes en la cocina tradicional —como la sazón y las recetas de familia— en las que la ancestralidad, los usos y secretos de familia afloran en el discurso de la depositaria de ese saber cultural, son datos que permiten vislumbrar la conquista que desde la cocina logra la mujer afro, por cuanto transforma su realidad inmediata y, de paso, aporta a la transformación de la cultura culinaria en el Valle del Cauca.

Volviendo sobre las obras de Palacios e Isaacs, es posible vislumbrar esas valoraciones y posicionamiento logrados por la mujer afro las costumbres en torno a la casa

grande de la hacienda, las relaciones con las autoridades religiosas, las interacciones con los visitantes y también las relaciones al interior de la familia del dueño de la hacienda y de las otras personas con sus particularidades y celebraciones. Son precisamente estos aspectos los que marcaron la vida de los afros e influyeron y siguen incidiendo en el discurso de los mayores en la población de Mulaló, quienes, no obstante ser descendientes de antiguos esclavos y algunos ser exempleados de la hacienda, narran en sus historias de vida detalles de la vida en la hacienda, el cariño y respeto por el hacendado y sus hijos; recuerdan las jornadas de trabajo, las celebraciones y la interacción, en fechas especiales, con la mujer del patrón; detalles todos que las mulaleñas retribuyeron con agradecimientos y esmero en el servicio que para el caso de la cocina estaba representado en la preparación y presentación cuidadosa de la variedad gastronómica que, a su vez, las representaba de una manera particular.

Ahora bien, retomando las descripciones que en torno de los ambientes de la Hacienda se hace en las novelas ya mencionadas, desde una perspectiva de cuadros de costumbres es posible reconstruir las particularidades de la misma, en lo que a la productividad y las interacciones sociales hace mención.

En el caso de *El Alférez Real*, el escritor privilegia a nuestras mujeres afro en su cotidianidad de la Hacienda y ubica a los hombres cerca de ellas, como un complemento para la labor de la cocina; así es como el hombre provee de ingredientes y la negra aparece como el agente que facilita que los ingredientes se transformen en una vianda apetecible. Al respecto, una descripción de los roles correspondientes al hacer de la Hacienda: «mujeres con haces de leña en la cabeza, viajeros que llegaban de los pueblos del sur; arrieros cargados de bayeta, papas o anís; algún negro que pasaba a escape en su caballo en pelo, y que iba a

la ciudad tal vez a comprar lo que faltaba para la cena» (Palacios 1966: 20). Esta descripción que hace el narrador permite ubicar una escena costumbrista cargada de sentido, valoraciones y elementos que facilitan la reconstrucción de las formas de vida y actividades realizadas en la Hacienda.

De igual modo, el narrador continúa recreando aspectos relacionados con los vocablos particulares que los habitantes de la Hacienda utilizan, de acuerdo con su oficio; aunque no los explicita, sí deja saber al lector estas particularidades al mencionar lo siguiente: «y todo acompañado del mugir de las vacas, del berrear de los terneros, de los gritos de los criados de las interjecciones de los arrieros y de esos otros mil ruidos que se oyen en las casas de campo» (p.20).

De lo anterior es posible deducir que, así como los arrieros lanzaban expresiones al calor de su trabajo, las cocineras de la Hacienda no eran ajenas al uso de expresiones lingüísticas vinculadas a su oficio.

Por otra parte, el autor en su descripción de cuadros de costumbres en la hacienda del Alférez Real nos pone de manifiesto la ritualidad e impecabilidad de estas matronas en todo lo relacionado con su oficio. Un claro ejemplo de lo anterior lo expone Palacios (1966) al mencionar cómo las matronas ponían la mesa y servían los platos en los que era manifiesta la abundancia de productos de la región del Valle del Cauca: “Entró una criada y tendió sobre la mesa un blanco mantel de lino, colocó los cubiertos, trajo la cena. Esta se componía de sopa, carne, pan de trigo y pan de maíz, queso, chocolate y dulce” (pág. 28).

Otras particularidades que acercan a la realidad de comunidad mulaleña son las narradas en la novela de Palacios. Es el hecho, por ejemplo, de los lazos parentales y la permanencia de los individuos dentro del territorio de lo que en otro tiempo fueran las

posiciones del Alférez Real. Este asunto se puede deducir en el siguiente pasaje: «los negros estaban divididos por familias y cada familia tenía su casa por separado [...]. La mayor parte de estos negros habían nacido en la hacienda, pero había algunos naturales de África que habían sido traídos a Cartagena y ahí remitidos al interior para ser vendidos a los dueños de minas y haciendas» (p.35). Este comentario también reposa en los textos históricos que sobre la esclavitud en el Valle del Cauca retoma Londoño Rosero (2009) en su obra.

Este dato histórico permite apreciar el espacio de la hacienda y los negros, sus protagonistas, quienes al final desarrollaron sentidos de territorio, transformando, desde sus afectos y representaciones, ese lugar en el que al culminar el periodo de la esclavitud se quedarían construyendo sus propios espacios para la vivienda, el trabajo y la cultura. Para el caso particular de Mulaló, será este el espacio ancestral, convertido en territorio, en donde se origina la cultura propia de una comunidad afro del Valle del Cauca.

4.2 La esclavitud

Seguidamente se presentan algunas anotaciones teóricas en relación con la trata esclavista, tema muy ligado al contexto histórico de Mulaló.

Navarrete (2005) plantea que la mayoría de los esclavos que llegaron al Nuevo Mundo provenían de la zona geográfica del África occidental, especialmente, de tres áreas culturales: Alta Guinea, Baja Guinea y Angola. Ya para el siglo xvi los portugueses ejercían una gran influencia y control del tráfico de esclavos en estas regiones; establecieron factorías que llegaron a constituirse en fortificaciones para la defensa y protección de sus intereses esclavistas en la zona.

Mateo Mina (1975; citado por Londoño Rosero, 2009), reconoce que la mayoría de los hombres y mujeres que en condición de esclavos llegaron a América eran provenientes de la zona geográfica de África occidental, especialmente de las naciones culturales Mina, Arara, Carabalí, Mandinga, Biáfara, Lucumi, Chala, Bran, Popo, Yolofo, Angola. Coincide en esta apreciación con Navarrete (2005), autora que resalta la dificultad expresada por algunos historiadores para determinar el área concreta de procedencia, pues los puntos de embarque se establecían en relación con las áreas etnoculturales cercanas, lo que representa un referente importante para determinar el origen de los esclavos que llegaron a América.

Se considera la primera mitad del siglo XVI como el primer periodo de la trata esclavista, donde se concedieron las primeras licencias para transportar y comercializar hombres y mujeres en condición de esclavizados. Estas licencias generaron ingresos a la corona española por la concesión de «mercedes»⁵, y evolucionaron hasta la constitución de asientos, con el objeto de proveer esclavos a América, para lo cual se estableció un circuito que conectaba a África occidental y a la corona española o portuguesa con los principales puertos en el Nuevo Mundo (Veracruz, Cartagena y Portobello). Desde estos puertos se establecían circuitos o rutas internas para la distribución de esclavos que conectaban con las haciendas, utilizando como principales rutas de distribución los ríos Cauca y Magdalena, en lo que atañe al Nuevo Reino de Granada.

El referente histórico de la esclavitud es relevante en esta investigación, porque además de brindarnos una visión amplia de lo que fue este fenómeno, particulariza en el conocimiento de las familias étnicas africanas llegadas a nuestro territorio y a las cuales pertenecían los antiguos esclavos de la hoy comunidad negra mulaleña.

⁵ Según el Diccionario de la Lengua Española (2014), las mercedes son dádivas, empleos o dignidades, que los reyes o señores hacen a sus súbditos.

Al mencionar las rutas de embarque y desembarque de esclavos en nuestro territorio, la historia afianza más lo que fueron los trabajos de estos esclavos en la Hacienda, y, a partir de allí, comprender cómo estos seres históricos se van apropiando de lo que serán más tarde sus territorios ancestrales en donde hoy habitan sus descendientes con sus particularidades específicas, sus lenguajes simbólicos y todo aquello que el territorio nos brinda como apropiación y transformación del mismo en uso y cultura.

4.3 La matrona, símbolo para la comunidad negra mulaleña

El término *matrona* tiene un sentido de reconocimiento especial que se aplica a la mujer cuyos comportamientos dentro de un grupo humano son considerados ejemplos para los demás individuos; también se brinda este distintivo por las habilidades que tiene una determinada mujer en el manejo del hogar, bien sea por su conocimiento de la cocina o la administración de la misma. En síntesis, este término se brinda por la experticia en el oficio y por los años dedicados a esa labor, aspectos que son valorados por la comunidad a la que pertenece la matrona.

Este sentido de matrona es ratificado en la acepción que brinda el *DRAE* (2001): «madre de familia noble y virtuosa»; de igual manera, en el *Diccionario de Uso de María Moliner* (1997) se define como «madre de familia noble y respetable»⁶. Es importante enfatizar que de las dos acepciones brindadas, una de ellas resalta la *virtuosidad* en la exclusividad que tiene en el tratamiento que brinda a su oficio y en el direccionamiento de

⁶ En estos dos diccionarios se deja indicado que la palabra proviene del latín.

unos actos de vida considerados idóneos por la comunidad, razones suficientes para alcanzar el respeto de las personas con quienes convive familiar y socialmente.

La matrona cobra una importancia particular en la comunidad negra de Mulaló en donde el calificativo está cargado de subjetividades connotadas a la mujer cuya experticia en el arte gastronómico le permite destacarse desde la cocina y dinamizar los valores propios de los negros ligados a la capacidad transformadora que caracteriza sus preparaciones culinarias. Por otro lado, es merecedora del respeto de las demás personas de la comunidad, porque es ella quien subvierte el orden cotidiano de la mujer que realiza los oficios domésticos, y trasciende, en gran medida, gracias a su conocimiento ancestral en la preparación de la comida tradicional.

Este reconocimiento que alcanza la matrona negra data de la época de la Colonia, momento histórico en el que la mujer negra se apropia de la cocina, se adueña del fogón y desde este espacio construye no solo sabores y olores culinarios, sino también una representación totalmente diferente de la percepción que de ella se tenía como esclava. Esta particularidad en la que se muestra a la matrona apropiándose de sus saberes, de su oficio, ganándose el respeto de quienes la conocen, es manifestada por Patiño (2007). Paralelo al manejo de la experiencia de la matrona, encontramos que ella ha sido la responsable de conservar conocimientos culinarios y rituales en su oficio que hacen de ella una mujer indispensable para la comunidad a la cual pertenece.

Este aspecto se hace mucho más interesante al observar la trascendencia que alcanza la matrona mulaleña con su ser y actuar en la comunidad en donde se convierte en baluarte cultural que recoge los valores y saberes ancestrales de sus antepasados, entendiéndose como ancestros a las personas de quienes aprendieron el arte culinario, en este caso, madres y

abuelas, personajes que les brindaron un legado que se fue avivando al calor de los fogones de las cocinas y con el cual se identifican los miembros de la comunidad mulaleña, quienes valoran, en las preparaciones y rituales gastronómicos de estas mujeres, los componentes identitarios de su comunidad.

Esa identidad de valores de familia que se logra a través de la comida se hace aún más fuerte en la comunidad de Mulaló y se ve ratificado en la tradición de *matronas* que acompañan a algunas familias, como lo ratifican las matronas entrevistadas: Julia Cuero, Rosalba Cuero, Paulina Cuero; las tres mujeres son hermanas y están emparentadas con la matrona Clementina Ortiz, especialista en el mondongo de chivo.

El detalle de ser matrona, centro de la familia personal y de la colectividad mulaleña, Arei revela un trascender los límites de su hogar y un posicionamiento en el amplio espacio de la comunidad, dimensiones a la que arriba con la particularidad relativa a la forma de realizar el oficio gastronómico en el que se hace evidente la reorganización y adaptación que hace la matrona de un saber ancestral con creatividad. Estas destrezas en el oficio, sumadas a la calidad humana, sentido de pertenencia y servicio a la comunidad, es lo que le merece a la matrona mulaleña su calificativo y la hace merecedora del respeto de una comunidad que la convierte en un símbolo que reúne la esencia de esa comunidad negra.

Para entrar en las particularidades que adquiere la matrona mulaleña en cuanto a lo virtuoso de su oficio, mostramos dos mujeres mulaleñas en diferentes épocas y oficios, pero con unas características comunes: el ser mulaleñas, el trascender en la comunidad, el ser respetadas y el desarrollar de manera virtuosa el oficio al que se dedicaban.

A la primera mujer la mencionamos de manera incidental, puesto que su oficio fue propiamente de partera. Esta mujer de nombre Dominga Cuero fue una esclava que en

tiempos de la hacienda Mulaló y, gracias a su oficio, tuvo la facultad de bautizar a los recién nacidos en la capilla de la Hacienda (Ortiz, 2014). Esta acotación pone de manifiesto a una mujer mulaleña cuyas actitudes y virtuosismo en el desempeño de su oficio le permiten transgredir los órdenes de su condición de esclava, para ser reconocida por el hacendado y por los demás esclavos como una mujer respetable, en la medida en que está facultada para realizar los llamados «bautizos del socorro» a los recién nacidos. Del oficio de Dominga, como partera, rescatamos para nuestra investigación el valor de la ritualidad que ejerce en él y que le permite posicionarse en la acepción que de matrona ofrece el *DRAE* (2001), pero también la dimensiona como matrona dentro de la comunidad negra por la aplicación y el servicio social de su oficio. Estos aspectos resaltan aún más al saber el momento histórico en el que se ubica Dominga, una de las primeras figuras de matrona en la comunidad mulaleña.

Para continuar con el valor de la matrona en la comunidad negra mulaleña, desde la óptica del oficio gastronómico, nos acercamos a Carmen Molina, quien aparece en una entrevista publicada por Londoño (2009). Esta mujer es fundamental para este trabajo de investigación, porque recrea la vida cotidiana de la matrona mulaleña de comienzos del siglo xx. Con su relato reafirma el reconocimiento y las particularidades de la matrona mulaleña hoy. En la entrevista, que es su historia de vida y el retrato de una comunidad, Carmen Molina hace una remembranza del trabajo de su madre en el hogar, lo arduo de la labor, la meticulosidad con que lo ejecutaban y, sobre todo, la manera como se integraban los miembros de la familia, bien sea en la consecución de los elementos de la preparación o en la elaboración de las comidas. Para esto, ella destaca la utilización del fogón, las formas de conseguir la leña, la utilización de la quebrada, en donde obtenían el agua; también rememora la obediencia que debían a sus mayores y la responsabilidad de estos con sus hijos.

Es interesante destacar que Carmen Molina se refiere a la elaboración de las tortillas, un producto por el que son reconocidas las matronas en su relato. Ella muestra la tecnología rudimentaria de la época para moler el maíz utilizando la piedra como herramienta para tal fin. Hoy la técnica ha mejorado, pero el sabor y esencia del producto se conserva intacto; el espacio de la cocina, y las preparaciones que en ella se hacen, está vivo en el recuerdo de esta matrona que destaca la forma en que se distribuían los productos culinarios en el mercado, y el reconocimiento que tenían estos productos por parte de los compradores.

Carmen Molina también destaca otros aspectos ligados a la matrona mulaleña, los cuales tienen que ver con los valores espirituales reflejados en la dedicación a la familia, la participación en la organización y ejecución de las fiestas religiosas de la comunidad. Este rasgo, ligado a la fiesta patronal del que se apropia la matrona mulaleña, también es comentado por Ayala Santos (2011) al designar a la matrona en una comunidad negra. Hasta aquí Carmen Molina brinda la visión de una matrona que hace de su oficio un apostolado que le permite agrupar a su familia en torno a la cocina e integrar a los miembros de la comunidad a través de las preparaciones culinarias. Por otro lado, con su discurso acerca de los recuerdos de su niñez, hace latente la forma en que de niñas las futuras matronas adquirieron su oficio: «uno sabía cuáles eran sus obligaciones», «Mamá ordenaba y todo estaba listo». Lo anterior refleja la disposición que se debía tener para el oficio y la presteza para ejecutarlo, lo que se lograba mediante el ejemplo y la práctica continua que se puede inferir de lo relatado por esta matrona.

Este trasegar de la matrona mulaleña en su cotidianidad a comienzos del siglo pasado es una pauta para tratar aspectos concernientes a las atmósferas de aprendizaje culinarios en los que de nuevo la familia mulaleña cobra prestancia y la cocina se enciende con la calidez

de una preparación para la vida. Es de esta manera como la matrona se vincula con un espacio gastronómico tradicional relevante para la vida de la comunidad.

En diferentes épocas, la cocina ha sido el escenario al que nos remiten las matronas, para hacer manifiesto que es allí donde se cuecen y se condensan, aparte de los alimentos, las historias de vidas de esas mujeres que particularizan su cocina tradicional con términos y expresiones que se resemantizan de acuerdo con su realidad territorial, a sus prácticas y al manejo que le dan a los ingredientes y elementos que utilizan. Allí, tras el fogón, y a través de sus discursos, se develan las valoraciones y sentidos que le brindan a su oficio. Por ello, esos elementos permiten destacar vocablos que dan cuenta del valor cultural que tienen las mujeres mulaleñas, que sirven como manifestación de autoconciencia étnica de un grupo afrodescendiente específico, siendo la manifestación étnica de la cocina tradicional en la que se reconocen y valoran las matronas mulaleñas.

4.4 Gastronomía y cultura

En su obra *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, Sidney Mintz (2003) expone de manera pertinente los aspectos que están tras una muestra cultural tan importante como es la comida; además, los significados con los que se identifican los individuos, se diferencian y se cohesionan como grupo particular que produce y consume una variedad gastronómica. En esta línea, la autora se acerca a los actores de la cultura gastronómica que la produce, la mantienen vigente y la convierten en un símbolo cultural. En esta obra la comunidad negra es distinguida en la construcción de la cocina caribeña, lo cual es eje del escrito en mención.

Al incursionar en el tema de la comida, Mintz (2003) la precisa como una experiencia doméstica significativa, destacando con esto el carácter cotidiano de la misma, la función de hogar que involucra y los intereses y valores que se construyen a partir de la comida. En tal sentido, a través de la comida las personas experimentan sentimientos intensos respecto a ella, a lo que comen y no comen. Este aspecto nos sirve para recordar en la obra de Laura Esquivel (1989), *Como agua para el chocolate*, el sentimiento que despiertan las preparaciones gastronómicas de Gertrudiz, personaje que afirma que la comida tradicional es el recuerdo de la infancia que nos acompaña toda la vida. Este asunto tan significativo y simbólico es lo que más adelante permite a Mintz (2003) afirmar que la comida se usa socialmente para muchos propósitos diferentes, dígase, enviar mensaje sobre el estatus, el género y la pertenencia a un grupo, facetas que comunican usos culturales y valoraciones preponderantes de los sujetos sociales históricos de una comunidad. En el caso particular de nuestra investigación, la incursión del componente negro en las cocinas del Caribe y la valoración que brinda Mintz de la figura del negro, es lo que se evidencia en nuestras matronas.

Hasta aquí se destaca la importancia de la comida y de los grupos humanos que le aportan a una forma cultural, transformando y enriqueciendo una cocina tradicional que va ganando espacio y reconocimiento en la mirada del otro. Para poner de relieve este aspecto, Mintz realiza una descripción sobre lo que fue la llegada de los negros a nuestro continente americano, su trabajo, la transformación de entornos y los aportes a la cocina. Así lo manifiesta: «el comer no es una mera actividad biológica, sino también una actividad “vibrantemente” cultural». Según la autora, el término «vibrantemente», nos hace conscientes de que en la comida se siente y se vive la cultura de una comunidad; los identifica, los hace

diferentes a los demás; porque en los ingredientes de un plato, en su preparación y presentación hay unos «amarres» que los individuos han hecho de su territorio, en el entendido de que el término *amarre*, desde lo coloquial, quiere decir lazos de conexión emocional y cultural.

Por otra parte, en su artículo «Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario», Frances Fusté-Forne (2016) refieren la gastronomía como un patrimonio cultural en el que una comunidad ve reflejados muchos aspectos culturales, para citar: sus tradiciones, idiosincrasias, aprovechamiento de los elementos que brinda el territorio, visiones del mundo. Es este patrimonio un medio de comunicación cultural, y la gastronomía el referente territorial que define a los individuos mostrando cómo son y cómo están arraigados o compenetrados con el territorio, que lo hacen singular a través de la preparación de las comidas; estas, en últimas, serán un elemento de identidad donde las formas de preparación, los rituales que la acompañan y las maneras de servir dan cuenta de que la cocina es una parte y un todo de la vida de una comunidad.

Fusté-Forne señala la cocina como una experiencia auténtica, única, exclusiva de un grupo particular; y al plato lo asocia con un paisaje gastronómico, una especie de cuadro en el que se ven reflejadas las particularidades y el costumbrismo propio que relievaa esos detalles únicos de la cocina tradicional, aquellos elementos que están asociados con los productos del entorno de la comunidad; por ejemplo, los utensilios específicos del grupo humano que los utiliza para sus preparaciones. En síntesis, el autor muestra lo que hay más allá de la simple presentación de un plato, aspecto en el que converge nuestra investigación sobre las matronas mulaleñas como forjadoras de una tradición culinaria.

Para reforzar la importancia de la gastronomía como fórmula de comunicación y transmisión de cultura, el autor se apoya en la definición de cultura que da el Diccionario de la Real Academia Española (2014) acentuando de esta el conjunto de modos de vida, costumbres y conocimientos que determinan a un grupo social. Dentro de esta concepción de cultura, menciona a la cultura popular como el grupo de manifestaciones que sirven para expresar la vida tradicional de un pueblo. Esta anotación es relevante para exaltar la cocina tradicional y el sentido que esta tiene para las personas del pueblo que mantienen vigentes sus conocimientos culinarios, a través de la oralidad, expresión que muestra la sabiduría y el acervo popular. En nuestro caso particular, en las preparaciones culinarias.

Se puede afirmar, entonces, que a través de la gastronomía se muestra la cultura de la región y esta forma de transmitir cultura es un patrimonio aceptado y reconocido socialmente; es, además, un símbolo de identidad de la comunidad. Es un rasgo distintivo que se proyecta en el tiempo, que nos permite agregar que dicha proyección de ese patrimonio cultural como es la cocina se logra gracias a la forma en que se transmitieron los saberes culinarios y en la interiorización que hacen los personajes históricos del saber tradicional.

4.5 La cultura como comunicación

Intentar una definición totalizadora de lo que es la cultura es bastante complejo; por ello, teniendo en cuenta los matices de nuestra investigación, asumimos la aproximación que presenta Duranti (2000), quien considera «la cultura como comunicación» y apoya su visión en elementos infaltables en otras definiciones de cultura, como es el caso de considerarla como creación humana, producto, precisamente, de la necesidad de los individuos de

simbolizar y significar sus pensamientos, vivencias y experiencias únicas que se comparten con el otro y en sociedad; individuos que se comunican unos con otros, no solo a través de la lengua, sino también a través de otros lenguajes a los cuales se ven avocados. En este contexto, la comunicación, como proceso humano, cobra relevancia, en razón a la necesidad de interpretar las vivencias y creencias, ya que un acontecimiento que recoja lo anterior es susceptible de tener varias interpretaciones y esto depende de muchos factores.

Es precisamente todo lo que conlleva la apropiación que hace el individuo de la realidad y su transmisión e interpretación por parte del otro en los actos comunicativos lo que lo conduce a tener en cuenta lo mencionado por Duranti (2000: 64), a partir de la concepción de Greut, quien habla de la cultura como el conocimiento elaborado por el hombre que, por tanto, es necesario someterlo a la interpretación como se hace con los actos comunicativos, teniendo en cuenta que para la cultura estos ya son manifestaciones culturales que brindan infinidad de significados relacionados con el contexto y el momento histórico-social; en este sentido, se destacan las visiones del mundo que presentan los individuos con las que se identifican el colectivo.

Según lo planteado, el concepto de cultura es esencialmente un concepto semiótico. Creyendo con Max Weber que el hombre es un animal inserto en tramas de significación que él mismo ha tejido, la cultura es una urdimbre, y el análisis de la misma debe ser, en coherencia, una ciencia interpretativa en busca de significados.

4.6 Representaciones

En este apartado es relevante tener en cuenta los planteamientos sobre estudios culturales que hace Stuart Hall (2010), en lo alusivo a la construcción de sentido que hacen los individuos de los objetos, acciones y realidades que el mundo le ofrece. En dicha elaboración, o proceso de sentido como lo llama Hall (2010), la cultura juega un papel importante, en virtud a que es al interior de ella en la que se fijan los sentidos o significados, siendo los individuos los responsables de enmarcar dichas representaciones, de una manera tan contundente que con el paso del tiempo estos sentidos que se dan a las realidades parecen naturales para los miembros de la comunidad. En este punto el autor hace la salvedad de que los momentos históricos y las realidades sociales hacen sus aportes, por así decirlo, a los sentidos, de modo que crean especificidades en la significación de realidades de una cultura a otra y de un tiempo a otro. Estos aspectos tratados por Hall en la representación están muy relacionados con la arbitrariedad entre significante y significado, ambos conceptos planteados por De Saussure.

De la construcción de sentido, de la realidad enunciada por Hall, es conveniente mencionar uno de los enfoques de representación que se ajusta a nuestro tema de investigación, y es precisamente el enfoque constructivista. En este enfoque la representación es una práctica que necesita de un actor social (el hablante), y donde lo más importante (el sentido) no está dado en el material del objeto, sino precisamente, en la función simbólica que está situada más allá de esa presencia material o física. Esa función simbólica lleva consigo historia, cotidianidad y otros elementos con los cuales se identifican los integrantes de una comunidad, quienes deben estar familiarizados con esos sentidos, o tener la capacidad

de interpretarlos, porque, en últimas, una representación exige del oyente, lector o espectador una interpretación mediada por la cultura, para poder entender al otro en su diferencia, para comprender el posicionamiento y empoderamiento que hace el individuo como actor social de su realidad, quien a través de su discurso se construye y se muestra al otro.

4.7 Lenguaje, lengua, habla y comunidad lingüística

Si se analizan los usos del lenguaje desde la perspectiva sociolingüística, es importante definir conceptos como *lenguaje*, *lengua*, *habla* y *comunidad lingüística*.

El término *lenguaje*, citando a Areiza, Cisneros y Tabares (2004), se entiende como la facultad universal que tienen los seres humanos, independiente de cualquier particularidad étnica y organización sociocultural, para adelantar procesos que le permitan la apropiación, la representación y simbolización de una realidad compleja, la cual se percibe, de manera natural, a través de los sentidos dentro de diferentes contextos, pero que, a la vez, exige operaciones de pensamiento. Es tal vez esta interpretación, de la definición que brinda el autor sobre el lenguaje, la que se ajusta al manejo de la presente investigación, ya que se resalta el hecho del desarrollo del lenguaje como facultad que permite a la especie humana crear y manifestar pensamientos, pues se pone de manifiesto la capacidad del ser humano para captar la realidad desde su cotidianidad y significarla.

La *lengua*, por su parte, es definida por Areiza, Cisneros y Tabares (2004) como el «sistema inmanente abstracto que organiza toda producción oral a partir de un conjunto de reglas, unidades y relaciones en los niveles: fonológico, morfológico, sintáctico y semántico que constituye la gramática específica; corresponde a lo que comúnmente se denomina el

código» (p.7). Cabe anotar que a es través de la lengua como el lenguaje se manifiesta. Así mismo, es importante resaltar que la lengua como norma de prestigio lingüístico es un sistema empleado por los hablantes para realizar a través de ella todos sus actos comunicativos. Aquí cabe aclarar lo que dice el autor en relación a que no todos los actos de comunicación o pensamiento se corresponden con la norma fija que establece la lengua; en otras palabras, no siempre los enunciados tienen una sola interpretación. Se pueden interpretar de otras formas teniendo en cuenta el sentido pragmático del que hace uso el hablante, atendiendo al contexto y a la intención; así, por ejemplo, no siempre un enunciado que tenga la forma de pregunta puede indicar esto; bien puede, por ejemplo, manifestar petición. Todo depende del propósito del hablante y del contexto comunicativo en el cual se utilice. En suma, podemos notar que la norma lingüística es fija, pero los hablantes la flexibilizan de acuerdo con sus necesidades.

En lo que alude al *habla*, este es un concepto fundamental para la sociolingüística, como lo mencionan Areiza, Cisneros y Tabares (2004), ya que es en el habla donde se hace concreto el sistema formal de la lengua. Dicha concretización la hace posible el hablante, quien a través de ella da cuenta de lo que conoce, de su visión del mundo, y utiliza para esto variedades lingüísticas, que están relacionadas con el dialecto, el sociolecto e idiolecto que lo hacen específico frente a otros hablantes, pero que, a la vez, exigen de este hablante, poseer, además de la competencia lingüística (conocimiento de la lengua), la competencia comunicativa, con el fin de poder concretizar en diferentes contextos aquello que quiere comunicar y así entender y ser entendido. Desde aquí se crea su discurso; con él enuncia y se posiciona frente al otro. Así, pues, al manejar una misma lengua, los hablantes se ubican en lo que se conoce como *comunidad lingüística*. Areiza, Cisneros y Tabares (2004) la definen como una entidad que agrupa a un conjunto de personas con intereses casi uniformes

que comparten, además del espacio geográfico, unas formas de pensar y de actuar que lo identifican como un conjunto social independiente, lo cual se logra a través del uso de una lengua común. La identificación o pertenencia a la lengua la hacen evidente los usuarios en el conocimiento y manejo que ellos hacen de los componentes de la lengua: fonético, morfológico, sintáctico, semántico y pragmático, además de lo paralingüístico, que hace evidente la alternancia de lo lingüístico con los factores socioculturales de los individuos. Areiza, Cisneros y Tabares afirman que la comunidad lingüística no solo es determinada por la lengua, sino también por las interrelaciones sociales de uso de esa lengua por parte de los hablantes, lo que es conocido como *gramática social*, es decir, el uso en contexto que se hace de la lengua.

Para finalizar, en general, consideramos que los diversos aspectos teóricos presentados en este capítulo favorecen un panorama acerca de la relación lengua y cultura, y la manera en la que se configura la figura de la matrona como representación identitaria. Es justamente en este sentido que cobra importancia relacionar aspectos léxicos y culturales en el ámbito gastronómico.

5. MARCO METODOLÓGICO

Esta investigación se realiza desde una perspectiva cualitativa, que permite analizar la figura de las matronas mulaleñas desde el léxico referente al oficio gastronómico; además de esto, la compilación del léxico gastronómico permite realizar una descripción de sus prácticas discursivas, junto a las culturales, asunto que posibilita dimensionar el importante papel de las matronas y su configuración como ejes simbólicos de su comunidad.

Estas prácticas discursivas hacen referencia a las entrevistas realizadas a las matronas, a las conversaciones que se fueron generando en torno a las preparaciones culinarias y que facilitaron conocer no solo el acervo gastronómico y la experticia de estas mujeres, sino también todos aquellos elementos que confluyeron en el tratamiento y la preparación de un plato, en el escenario tradicional de la cocina mulaleña. Allí las mujeres, con la sencillez y espontaneidad de sus registros lingüísticos, contaron acerca de sus preparaciones gastronómicas, aquellas que les han dado renombre; también de los utensilios propios de la cocina tradicional que ellas continúan utilizando y de lo que significa para ellas el oficio de matronas en el ámbito gastronómico. La riqueza de estas prácticas de las matronas mulaleñas fluye a través de las entrevistas semielaboradas llevadas a cabo.

Es conveniente aclarar que el carácter espontáneo de las entrevistas apunta a que no fueron exhaustivamente elaboradas; lo anterior, para facilitar que la conversación fluyera y permitirles a las matronas expresarse con confianza sobre sus saberes gastronómicos; por otro lado, esto facilitó que la emotividad de la matrona se manifestara al referirse a su oficio.

Al emplear las entrevistas semielaboradas se utilizaron dos instrumentos para el registro de datos: grabaciones y posterior toma de notas. Esto último fue debido a que la interacción con

grabadora y en la situación comunicativa generaba cohibición en las matronas, lo que se evidenció en el poco repertorio lingüístico que aparecía en la conversación. Esta situación es natural, puesto que las matronas no están acostumbradas a ser grabadas en sus charlas, aunque se haya hecho manifiesto el uso de la grabadora con anterioridad. La toma de notas posterior permitió la charla espontánea con las matronas, el aprovechamiento de la naturalidad de la conversación que fue brindando un tejido lingüístico interesante y significativo desde la visión de la matrona referente a su oficio. Posteriormente, los datos fueron consignados de manera escrita por el investigador. Los dos instrumentos anteriores se utilizaron de manera indistinta, siempre teniendo en cuenta la comodidad de la entrevistada.

Algunas de las entrevistas se transcribieron (ver Anexo I) dando prioridad al hecho de que el oficio gastronómico, aparte de convertirse en un reconocimiento de la mujer mulaleña dentro de la comunidad, también es un medio que se convierte en una empresa familiar; en este caso se materializa en un restaurante, en donde la matrona exalta su prestigio de saber ancestral en sus preparaciones, ofreciendo a los visitantes de Mulaló la comida típica de la región (el mondongo de chivo).

Otra de las razones obedece al hecho de que las matronas, desde su escenario, la cocina, y con su creatividad, integran a través de una preparación culinaria un ritual, como es el caso, por citar un ejemplo, del bautizo de *La muñeca del pandebono*, fiesta que posiciona a la matrona con su saber, su experticia ancestral y sus valores religiosos que le permiten a través de la comida trascender y reforzar valores propios de la comunidad. En esta ceremonia la matrona es centro de la preparación culinaria; desde su cocina dinamiza un evento social en el que la atención y valoración es el producto que ella ha preparado y resignificado, cuya base es, precisamente, el pandebono, un producto típico del Valle del Cauca.

Como se puede observar en las entrevistas transcritas (ver Anexo I), se destaca el conocimiento tradicional culinario de estas matronas, su experiencia y conocimiento empírico que acompaña la comida típica de una región.

Por otra parte, se emplea el estudio de caso, pues este es un recurso metodológico de gran valor, ya que «en el método de estudio de caso los datos pueden ser obtenidos desde una variedad de fuentes, tanto cualitativas como cuantitativas; esto es, documentos, registros de archivos, entrevistas directas, observación directa, observación de los participantes e instalaciones u objetos físicos (Chetty, 1996)» (Martínez Carazo, 2006). En concreto, hemos recurrido a diversos instrumentos (conversaciones, entrevistas semielaboradas, análisis documental) para caracterizar las prácticas discursivas de las matronas de Mulaló.

5.1 Recolección de datos

La recolección de los datos se realizó durante los meses de abril y mayo de 2016, para su registro se empleó la toma de notas y grabaciones de audio. El proceso de recolección de datos se inicia con la selección de las matronas más representativas de la comunidad mulaleña, teniendo en cuenta que la edad es un factor determinante en muchos aspectos, siendo uno de ellos una preocupación del investigador por perpetuar en el escrito el sabor tradicional de estas mujeres, es decir, su aporte a la cultura. El factor edad de las matronas y el género hizo que el investigador buscara, entre los miembros de la comunidad, familiares de las matronas y representantes del consejo comunitario, facilitadores que permitieran un acercamiento más directo, ya que el tema gastronómico y la cocina, como escenario, son tópicos cuidados con celo por estas mujeres de avanzada edad.

Contar con la ayuda de familiares y algunos miembros del consejo comunitario de Mulaló permitió concertar las entrevistas con las matronas quienes en sus escenarios permitieron que el investigador realizara su trabajo mediante la aplicación de entrevistas semielaboradas y conversaciones espontáneas direccionadas al tema gastronómico, además de el inicio en el oficio, la utilización de los utensilios y técnicas de la preparación. Respecto a lo anterior, cabe anotar que en la oralidad se puso de manifiesto su riqueza cultural y, a la vez, se facilitó que a través de la palabra y sus historias de vida destacaran el valor de la cocina tradicional para ellas y su comunidad.

En la fase de recolección de datos, en lo que corresponde a la observación, se seleccionaron las participantes del estudio (matronas). Esta selección se hizo, como ya se ha indicado, teniendo en cuenta que el título de matronas se aplica a mujeres que son adultas mayores y que tienen un rango de experticia en su labor, producto de la experiencia que brindan los años.

A continuación, se presenta una caracterización general de las informantes. Las mujeres son cinco y responden a los nombres de Clementina Ortiz, Agripina Ortiz, Julia Cuero, Paulina Cuero y Melba Rodríguez; sus edades oscilan entre los 65 y 80 años; su formación escolar es básica primaria; todas ellas son oriundas del territorio ancestral de Mulaló y tienen parentesco entre ellas; las dos primeras son hermanas (Clementina y Agripina), al igual que la tercera y la cuarta (Julia y Paulina); la señora Melba Rodríguez es prima de Paulina y Julia.

Se hizo firmar un consentimiento informando a cada una de ellas (ver Anexo III); la finalidad fue mostrarles a las matronas que el trabajo de investigación es serio, ya que se cuenta con el direccionamiento de profesionales de la Universidad del Valle. También se

hizo la salvedad del consentimiento concertado teniendo en cuenta que la investigación se hace con personas que están prestando no solo su nombre, sino también el prestigio que han logrado en su comunidad. Es esta una razón para recordar que trabajos de corte cultural deben ser muy cuidadosos en ese tratamiento.

Como ya se indicó, la recolección de la información se realizó mediante entrevistas semielaboradas que facilitaron el contacto comunicativo con las matronas, y también dieron lugar a conversaciones en las que ellas, en un ambiente de mayor confianza, compartieron el saber de su oficio, sus historias de vida a través de la oralidad; mediante el recurso de la añoranza, trajeron, al momento de la conversación, su pasado. Para las matronas, la oralidad resulta fundamental, por cuanto las ubica no solo en su oficio y su conocimiento, sino también en el ser de su historia y en el estar de su territorio.

Las preguntas se construyeron de manera sencilla para facilitar la comprensión por parte de las matronas, lo que facilitó que se introdujeran en el tema; se les preguntó, por ejemplo, cómo se iniciaron en el oficio gastronómico, pregunta que les remitió a recuerdos de su infancia, involucrar la familia y la experiencia. Otra de las preguntas estuvo relacionada con la preparación del plato tradicional, bien de la región o de un plato tradicional en una época del año. En concreto, una de las preguntas fue, por ejemplo, la siguiente: ¿Cómo se prepara el mondongo de chivo?⁷ Esto dio lugar a que se expresara el paso a paso de la preparación, a continuación presentamos a modo de ejemplo la respuesta dada por la matrona Melba Rosa Rodríguez Cuero y que puede observarse de forma más completa en el Anexo 1:

⁷ En el Anexo I se encuentran algunas entrevistas en las que se pueden ver las respuestas dadas por las matronas.

Bueno, entonces se hace y se pela el animal, se le saca la menudencia, se le saca la piel, pues la carne se lava bien y se pone. Cuando esta tiernito, usted lo lava y lo suda, ese es mi método, lo suda bien, bien sequito, y él queda sequito, tiene el horno prendido de leña y allí usted lo mete. Con el caldo y la rellana, pues, se cocinan también ahí con el caldo, así se hace el famoso mondongo de chivo... y, entonces, ahí se va saliendo se pone a cocinar la menudencia, se pican, se le echa el revuelto y todo eso y, entonces, se va formando el mondongo, ese es el famoso mondongo.

Otra pregunta estuvo relacionada con los ingredientes: ¿Cuáles ingredientes lleva la preparación? Esto dio lugar a que se detallara la selección de ingredientes y su tratamiento en cuanto al lavado y cocción. De la misma forma, se involucró en las preguntas, los utensilios y los secretos particulares de la matrona y sus rituales en la preparación.

¿En qué consiste el bautizo de *La muñeca del pandebono*? Esta pregunta nos ubica en una preparación gastronómica muy creativa: la muñeca de pandebono, como se mencionó en párrafos anteriores, es una preparación con un fin lúdico muy serio como es el bautizo; sirve para acercar familias y celebrar en torno a una creación de la matrona mulaleña. En esta pregunta el horno tradicional de barro cobra importancia porque es en él donde se doran las muñecas elaboradas de masa de pandebono.

Continuando con la caracterización, diremos que las variables sociales de edad y sexo de las matronas mulaleñas ratifican el reconocimiento y empoderamiento que tienen en su comunidad, a partir de su oficio, características que competen a la disciplina de la sociolingüística. Así, en el discurso particular de estas mujeres se hacen evidentes aspectos sociales y culturales ligados con el ser y hacer de la matrona mulaleña.

Por último, en esta investigación del universo culinario tradicional mulaleño es conveniente clarificar cómo el investigador logra ingresar en el escenario de las matronas mulaleñas, su cocina, y a partir de allí realizar su labor etnográfica, entendida no desde los parámetros estrictamente antropológicos, sino más bien desde una perspectiva de corte

sociológico. En este orden de ideas, conviene decir que el investigador, aunque no convivió con las matronas durante un tiempo para realizar la investigación, sí fue una persona cercana a la familia de ellas, pues, en la comunidad, el investigador trabaja como etnoeducador en la institución San Pedro Claver, labor que lo posiciona dentro de la comunidad y le facilita un reconocimiento que no es ajeno a las matronas. Este detalle fue fundamental al momento de realizar el trabajo de investigación, puesto que con mayor libertad y confianza las matronas permitieron que un investigador ingresara y hablara con ellas sobre cocina. Esto fue enriquecedor en todo sentido, porque el intercambio comunicativo y la observación de los aspectos de los diferentes lenguajes, fue primordial para la descripción posterior de la realidad cultural de las matronas, sin afectar la visión y percepción que tienen estas mujeres de su oficio. Al compartir con ellas al calor del fogón de leña sus preparaciones y sus historias, se logró una comprensión mayor y más sensible de la riqueza cultural de esta comunidad. Adicionalmente, se evidenció la necesidad imperiosa de dejar testimonio de los vocablos relacionados con el ámbito gastronómico mulaleño, recurriendo para ello a la lexicografía como disciplina que facilita las herramientas para recopilar, en este estudio, términos claves dentro de la cultura de la cocina mulaleña, para así observar en estas prácticas y rituales la relación entre léxico y cultura.

5.2 Sistematización de la información

Para profundizar en el análisis de los elementos léxicos, que caracterizan el discurso de las matronas mulaleñas en su oficio gastronómico, nos apoyamos en el aspecto formal de la sociolingüística, ciencia del lenguaje que se preocupa por los hechos lingüísticos que

permean acontecimientos sociales, culturales y económicos. En este caso particular, lo social y lo cultural son factores predominantes, teniendo en cuenta las particularidades de nuestro grupo de matronas.

Para reforzar la definición sobre la sociolingüística acudimos a Areiza, Cisneros u Tabares (2004), quienes refieren la sociolingüística como la ciencia que explica la forma en que la estructura social se ve reflejada en la estructura de la lengua; más concretamente, en la práctica lingüística que hacen los usuarios, quienes, en definitiva, a través del habla, con sus juegos de lenguaje, sus formas de decir, sus formas de identificarse con el grupo, brindan información de posicionamiento dentro de la sociedad, de forma de significar dentro del contexto particular de los individuos; en el caso particular, de la comunidad negra de Mulaló. Es preciso reiterar que en el habla o concretización de la lengua está presente el bagaje cultural de los individuos o actores sociales, llamados así por ser agentes de su historia particular; en el habla están presentes todos los ingredientes que tiene en cuenta la sociolingüística en sus análisis y que reflejan generación, sexo, ocupación, la historia de los individuos, primordial para analizar la cotidianidad de unos objetos particulares.

En este marco, se transcribieron las entrevistas realizadas a las matronas y a partir de estas se seleccionaron los términos gastronómicos relacionados directamente con las preparaciones; igualmente, con los demás elementos que confluyen en la cocina tradicional mulaleña: herramientas, utensilios, ingredientes y su tratamiento, técnicas y preparación, todo esto conforma el glosario que hemos elaborado.

6. RESULTADOS

Como resultado de esta investigación se ha elaborado un glosario. En este apartado se presenta la descripción de este repertorio léxico que se constituye en la memoria cultural del ámbito gastronómico y del ser y el hacer de las matronas de Mulaló. Estos términos fueron recolectados en el trabajo de campo, a partir de la información dada por las mismas matronas.

Se presentan sesenta y siete “entradas” entre términos y expresiones gastronómicas, con definiciones enciclopédicas, por cuanto interesa el carácter cultural. Se espera seguir nutriendo este glosario, motivo por el cual se ha diseñado en línea. Se puede acceder a partir del siguiente enlace:

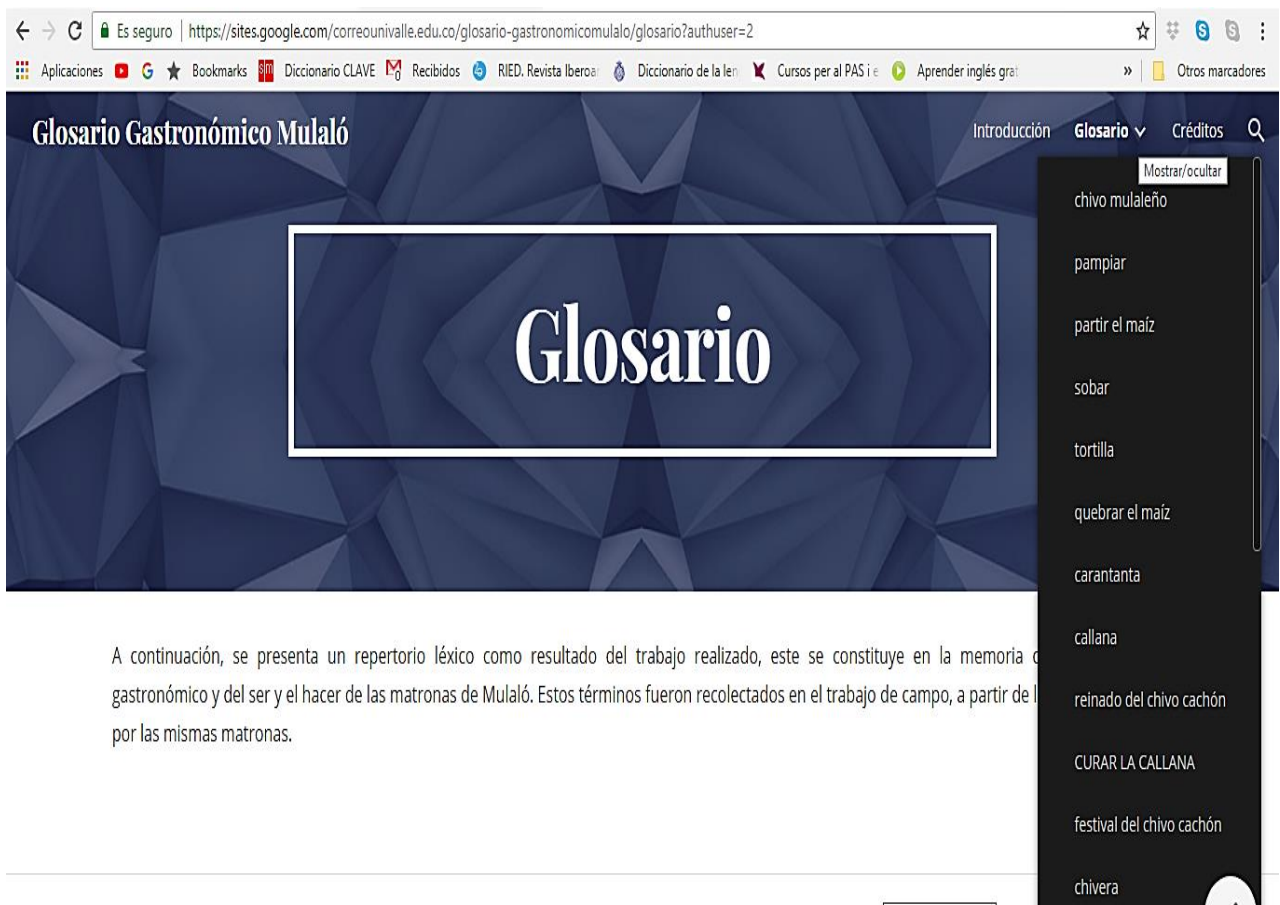
<https://sites.google.com/correounivalle.edu.co/glosario-gastronomicomulalo/introducci%C3%B3n>

Seguidamente, se describe de forma general la página web elaborada. En primer lugar se presenta una introducción al glosario:

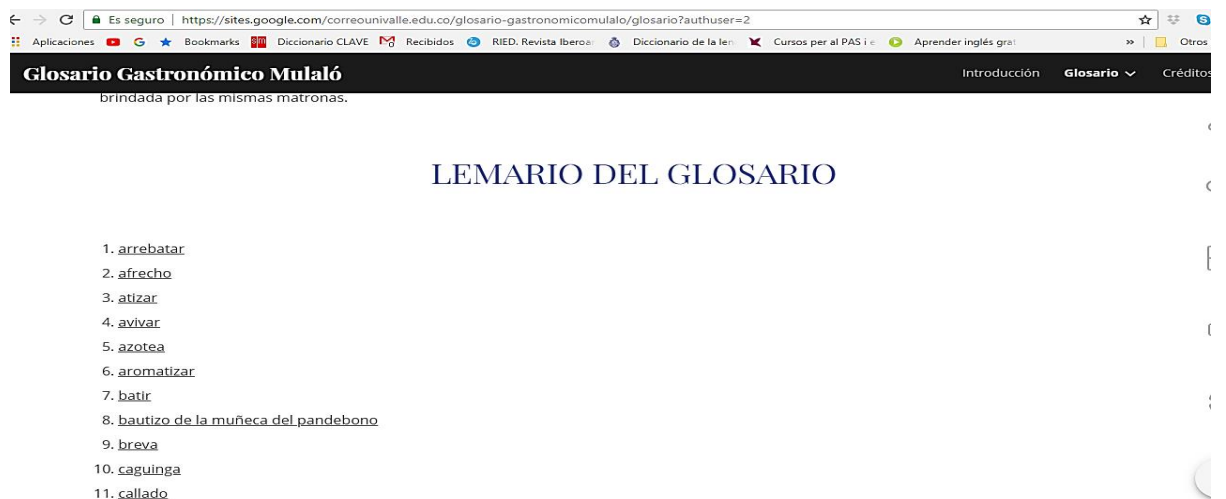


En esta obra lexicográfica nos focalizamos en el habla de las matronas de Mulaló, específicamente en lo que corresponde al componente léxico, como un elemento primordial para evidenciar la relación lenguaje-cultura y como muestra de que a través de las palabras se configura la cosmovisión, centrándonos en lo gastronómico por ser esto el constituyente primordial del ser y el hacer de las matronas mulaleñas. Es precisamente ese léxico caldeado en el tiempo y utilizado en cada preparación al calor no solo del fogón sino de la familia, el que permite destacar el valor de la matrona mulaleña, teniendo en cuenta que desde las acciones y desde el léxico de las personas se puede dar cuenta del oficio que estas realizan, de su momento

Luego se presenta el glosario como tal:



Y un listado del lemario con su hiperenlace:



Cada entrada tiene, por lo general, una definición enciclopédica y una imagen que la ilustra:



Festividad que se presenta como una oportunidad que tienen los habitantes de Mulaló para estrechar aún más su identidad con valores culturales y sociales tan fuertes como son la cocina, su etnia afro y su sentir por un territorio y los elementos que allí convergen y que se llenan de sentidos y significados, como es el caso particular del chivo, el cual para esta oportunidad, es motivo de alegría y de parodia la imitación de comportamientos característicos del animal. Así, algunos Mulaleños pertenecientes a familias raizales, se disfrazan con máscaras elaboradas en cartón, que simulan la cabeza y los cachos del chivo e interactúan con el público y los visitantes que durante los días de fiesta se reúnen para ver uno de los atractivos del evento como es el “Reinado del Chivo Cachón”



En este glosario se transcriben algunos términos usados en la gastronomía mulaleña; por eso, se presentan los términos tal cual; es decir, los términos usados por las matronas no se alteran. A continuación, se presenta la caracterización lexicográfica del glosario⁸ elaborado.

⁸ Para esta caracterización se sigue la estructura propuesta en el trabajo presentado por Ciro y Vila (2015).

En primer lugar, insistimos en que los términos que conforman el glosario elaborado no son exclusivos de la comunidad de Mulaló; no obstante, se han seleccionado, pues se diferencian de otras regiones en cuanto a su preparación y a las prácticas culturales asociadas con la gastronomía. Es importante destacar que este glosario se diferencia de los demás repertorios léxicos culinarios, en las técnicas de preparación gastronómica, rasgos que ponen de manifiesto la particularidad de un territorio en todo lo relacionado con sus aspectos culturales, la visión de mundo de las personas que habitan este territorio y el aprovechamiento de los recursos del entorno; además, en nuestro glosario aparecen otras prácticas asociadas con la gastronomía, con lo cual se muestra la creatividad de la matrona mulaleña, desde su cocina, y la relación de valores culturales y religiosos de comunidad presentes en dichas actividades.

Adviértase en este punto que un glosario es el tipo de repertorio que se ajusta a nuestros objetivos, de acuerdo con las diversas definiciones y concepciones que de este se han dado. Escogemos la de Haensch (1997) como representativa: «un repertorio o listado, generalmente, no muy extenso, de palabras que pertenecen a un subconjunto del léxico, por ejemplo, terminologías técnicas, palabras coloquiales o jergales [...]» (p.47). En este caso, el subconjunto léxico del que damos cuenta es el gastronómico.

Hay que tener presente que para definir cómo es un repertorio lexicográfico, es preciso partir de varios aspectos que tomaremos, básicamente, de Haensch (1982, 1997, 2004) y de Porto Dapena (2002). A propósito, Porto Dapena menciona cuatro factores en un diccionario: a) número y extensión de las entradas, b) modo de estudiarlas, c) ordenación y d) soporte de esta información; factores que han sido asumidos y complementados con lo propuesto por Haensch; adicionalmente, «la nomenclatura de las obras lexicográficas no es

uniforme ni unívoca. Por esta razón, sólo se puede caracterizar una obra lexicográfica describiendo todos sus rasgos distintivos, mediante criterios [...]» (Haensch, 1982, p.187).

Veamos, entonces, cuáles son esos rasgos distintivos:

- *Formato y extensión de la obra lexicográfica* son los rasgos distintivos a los que alude Haensch (1982). Veamos. El glosario elaborado es pequeño; solo cuenta con sesenta y siete entradas. Esto se justifica porque es de corte enciclopédico; por tanto, hacemos énfasis en el aspecto cultural; además, como ya hemos indicado, presentamos fotos que ilustran cada entrada y complementamos con narraciones alusivas que han brindado las matronas de Mulaló, resaltando la oralidad⁹ de su comunidad. Esto es un factor primordial que permite que la tradición se transmita de una generación a otra para mantener viva la memoria colectiva de los saberes ancestrales a través de las preparaciones gastronómicas.

⁹ Cabe mencionar que la oralidad es supremamente importante para las comunidades, en esta y en sus expresiones está la esencia de la comunidad y es menester ser selectivo al momento de aprovechar esa oralidad de nuestras matronas para destacar los términos que el oficio gastronómico brinda.

Lo anterior justifica que nos centremos en tan pocas entradas, pues cada una de ellas, en la medida de las posibilidades, se desarrolla en profundidad desde lo sociocultural, recalcando la relación entre cultura y gastronomía, como se observa en el siguiente ejemplo en el que se define al «chivo mulaleño»:

Glosario Gastronómico MulalóIntroducciónGlosario ▾Créditos🔍

chivo mulaleño

El chivo cobra importancia en el corregimiento de Mulaló por ser el animal que mejor se adapta a las condiciones topográficas del terreno, de donde obtiene su alimentación y es el hábitat ideal para vivir montañas escarpadas y arbustos. Según Londoño (2009, p. 183) estos animales existen en Mulaló desde la época de la colonización Española en 1770, siendo estos caprinos una parte de los bienes del dueño, de ese tiempo, de Mulaló señor Bartolomé Calcedo, quien había adquirido 39 chivos a un costo de 12 reales cada uno. Este dato histórico destaca aún más la importancia del animal para los habitantes del territorio Mulaleño que vieron en la

reproducción rápida de este animal una forma de ingreso para la economía familiar, es por esto que aparecen en muchas casas de familias Mulaleñas las famosas chiveras. Desde esta perspectiva el chivo se va convirtiendo en un elemento primordial que será protagonista de la cotidianidad de los Mulaleños, quienes así lo han apreciado desde tiempos anteriores, al respecto Carmen Molina, citada por Londoño (2009 p 182) expresa: "Esos animales eran muy inteligentes, los soltaban a las diez de la mañana y eran como cien chivos. Era lindo ver ese animalero y balaban y eran muy unidos " . Esta enunciación que hace Carmen Molina deja explícita la afectividad que desde siempre han sentido los lugareños por el chivo; que luego se convertirá, en manos de las expertas matronas Mulaleñas, en el ingrediente fundamental del Mondongo de Chivo. En esta línea de muestra cultural de la cocina afro, las Matronas Mulaleñas, extrapolan de sus cocinas al chivo para convertirse este en protagonista de una manifestación festiva y cultural de la comunidad en torno a su animal insigne y plato gastronómico, es por esto que desde hace 25 años, en el mes de octubre, se viene celebrando el festival del chivo carhón.



- *Carácter enciclopédico.* Cuando sea posible, nos interesa una descripción exhaustiva desde lo cultural de cada entrada.
- *Sistema lingüístico en el que se basa.* Nuestro glosario parte de un corpus oral. Esto es importante, por cuanto el punto de referencia no es la competencia de un lexicógrafo, sino lo que se presenta en dichas fuentes. De ahí que la información de base, tanto para determinar el leuario como para estructurar el artículo lexicográfico, depende de los datos que nos brindan las fuentes seleccionadas, específicamente las entrevistas con las matronas. Al partir de un corpus oral, se tiene la posibilidad de presentar ejemplos documentados y no inventados.
- *Número de lenguas.* Nuestro glosario es monolingüe, puesto que se enmarca solo en una lengua, el español, más específicamente en un campo temático: el de la gastronomía. Es pertinente señalar que un repertorio lexicográfico monolingüe es un catálogo que recoge la descripción lingüística de las unidades léxicas de una lengua, atendiendo a los más diversos criterios de selección del orden lingüístico, cultural e ideológico.

Porto Dapena (2002) plantea que un diccionario monolingüe se caracteriza teniendo en cuenta los siguientes criterios (los cuales se tomaron en cuenta en el glosario elaborado¹⁰):

- En un diccionario monolingüe la lengua se halla empleada con una función metalingüística, puesto que se trata de una descripción del léxico mediante la lengua de que éste forma parte.
- Ofrece en cada artículo el significado o significados de la palabra mediante un sistema de definiciones, que en un diccionario bilingüe o plurilingüe resulta innecesario.

¹⁰ Aunque, claro está, teniendo presente que lo planteado por este autor es para un diccionario de lengua y el nuestro correspondería a un campo léxico específico. No obstante, se presentan, sin duda, elementos que son relevantes para cualquier tipo de trabajo lexicográfico.

- Se propone informar al usuario acerca del léxico de su propia lengua [...]. (p.58).
- *Destinatarios.* El glosario que presentamos va dirigido a un público general, interesado en el tema.
- *Glosario en soporte informático.* Es un glosario en soporte electrónico, como ya hemos indicado al presentar el sitio web en el que se aloja.

Es conveniente tener presente que «un buen diccionario descriptivo debe renovarse a un ritmo más rápido que un diccionario normativo, para poder reflejar el uso real de la lengua actual, especialmente en cuanto a neologismos [...]» (Haensch, 1985, p.254). Dicha renovación es más asequible y ágil en un soporte electrónico. Según Porto Dapena (2002), estos diccionarios superan los presentados en papel, puesto que posibilitan, entre otros aspectos, una consulta más activa y rápida. Sin embargo y a pesar de ser conscientes de lo mucho que puede ofrecer el formato en papel, actualmente los diccionarios deben estar ideados en formato virtual y siempre con estas características; por un lado, han de tener posibilidades de actualización permanente, y, por otro, han de poder brindar al usuario cualquier tipo de información lingüística que este pueda necesitar. En este sentido, varios autores concuerdan en que no se trata, simplemente, de pasar del papel al formato virtual sin más, sino que resulta imprescindible una nueva concepción lexicográfica para el diccionario electrónico. De ahí que debamos detenernos en estos aspectos, antes de proceder a elaborar un glosario como el que presentamos, del que enunciamos sus características:

- *Extensión:* reducida
- *Carácter:* enciclopédico
- *Sistema lingüístico en el que se basa:* corpus oral (sistematización de las entrevistas)
- *Número de lenguas:* monolingüe
- *Destinatarios:* público general
- *Soporte:* glosario en línea (página web)

6.1. Estructura lexicográfica del glosario

En este apartado mostramos algunas ideas generales acerca de la macro y la microestructura del glosario que presentamos. En cuanto a la macroestructura, específicamente a la selección del léxico, atendemos a los siguientes aspectos:

- *Glosario parcial*: este glosario es parcial, pues registra un subconjunto léxico. Como ya hemos indicado, nos centramos en un campo temático, la gastronomía; de ahí que el repertorio léxico está delimitado por dicho campo. Algunos autores denominan este tipo de repertorios léxicos, además de parciales, restringidos, selectivos, particulares, especiales o restrictivos. Lo importante es tener presente que todas estas denominaciones se refieren a *un mismo concepto*, de forma que este tipo de obras pretende representar «una fracción del léxico de una lengua» (Campos y Pérez, 2003, p.66). De ahí que exista una delimitación del léxico, objeto de estudio; por consiguiente, lo que podemos encontrar en este tipo de diccionarios es una descripción de un subconjunto léxico. En síntesis, nos inclinamos por un glosario parcial, sobre todo porque registramos el léxico de un campo temático específico.
- *Codificación selectiva*: a pesar de que Haensch (1982) indica que en el caso de los diccionarios parciales sería probablemente más fácil alcanzar una representación exhaustiva, nuestro glosario es selectivo, pues, según este mismo autor, es «difícil abarcar totalmente un vocabulario parcial en una obra lexicográfica, debido a la evolución constante de la lengua y a las muchas variantes diatópicas del vocabulario, por ejemplo, dentro del área hispanohablante [...]» (Haensch, 1982, p.153), lo que se aplica cabalmente a este trabajo.

- *Carácter descriptivo*: el glosario es descriptivo, porque se trata de reflejar voces de la gastronomía mulaleña. De otro lado, al decirse que un repertorio léxico es descriptivo, se debe tener en cuenta que este tipo de obras «[los autores] no se preocupan por la corrección o incorrección, sino por el uso real del vocabulario a todos los niveles y, por lo tanto, se limitan a registrar los hechos sin prejuicios puristas de ningún género, careciendo de todo carácter prescriptivo» (Porto Dapena, 2002, p.67); lo que significa que se trata de describir la realidad lingüística, sin prescribir respecto del cómo se debe utilizar determinada palabra. Por consiguiente, «el diccionario descriptivo tiene que reflejar la realidad del uso lingüístico, sin consideraciones puristas o estéticas y registrar también formas contrarias a la norma, extranjerismo y neologismos por poco aceptables o elegantes que puedan parecer [...]» (Haensch, 1985, p.227).
- *Ordenación de materiales*: este repertorio lexicográfico es semasiológico, es decir, que se parte de la palabra a su significación. De esta manera, se descifra o decodifica una palabra o una unidad pluriverbal; se presenta el lema y seguidamente sus correspondientes acepciones. Asimismo, se procede en orden alfabético, puesto que, como es sabido, es el único ordenamiento que permite una consulta rápida (Haensch, 1997). Por otra parte, nuestro glosario es definitorio.

Seguidamente, indicamos de forma concreta y sintética los elementos que se tuvieron en cuenta en la macroestructura:

- *Glosario parcial*: registra un subconjunto léxico. Centrado en un campo temático (léxico de la gastronomía).
- *Codificación*: Selectiva

- *Carácter descriptivo*: Con el fin de reflejar voces que son realmente empleadas.
- *Ordenación de materiales*: Semasiológico.

Relativo a la microestructura, y siguiendo a Haensch (1982), en el artículo lexicográfico de nuestro glosario enunciamos un lema, presentamos definiciones y todos los matices posibles del lema, además de ejemplificar con imágenes. En síntesis, presentamos una caracterización general que permite delimitar el tipo de repertorio léxico realizado; este es:

- un glosario;
- en línea;
- monolingüe;
- enciclopédico;
- definitorio;
- descriptivo;
- parcial;
- con base en corpus oral.

Luego de lo esbozado en las páginas anteriores, insistimos en la pertinencia del glosario elaborado, pues este recoge una variedad de términos de corte gastronómico, los cuales resaltan el aspecto tradicional que se condensa en la comida típica de una región. Por ello es común encontrar esa sazón particular de la comida mulaleña, que es el resultado del tipo de elementos naturales, sencillos, que utilizan las matronas de manera artesanal y en los que está reflejado su conocimiento ancestral, su experticia y virtuosismo.

Teniendo en cuenta los detalles que conforman la cocina tradicional mulaleña, consideramos que hemos seleccionado términos que representan los siguientes campos semánticos: ingredientes, platos típicos, preparación, utensilios, herramientas, formas para sazonar, envolturas para alimentos, festividades.

Reiteramos que los vocablos que componen el glosario fueron extraídos de las entrevistas a las matronas mulaleñas. De otra parte, aunque los términos culinarios de la

cocina tradicional mulaleña coincidan con la terminología gastronómica del Valle geográfico del Río Cauca, es menester subrayar el toque particular que las matronas mulaleñas brindan a ciertos términos; también el hecho de que muchos de los elementos usados en la cocina son productos de su territorio y otros son cultivados en los solares de las casas mulaleñas. Finalmente, se insiste en que a través de este glosario se ve reflejada el ser de una comunidad negra asentada en la zona norte del municipio de Yumbo, con una riqueza cultural que quieren mantener para las generaciones futuras.

CONCLUSIONES

En esta investigación se reivindica la legitimidad del rol de la matrona como representación simbólica en una comunidad. A propósito, se evidencia el sentido que entraña para los mulaleños la designación del término «matrona», el componente ancestral que liga el saber gastronómico, la inclusión de la mujer dentro de la especificidad de la matrona, y el valor de la familia en esta inclusión; por tanto, hemos resaltado que el aprendizaje se recibe de mujeres mayores, además de las motivaciones y afectos que se desprenden de este oficio a partir de la apropiación que de la casa hizo la mujer, lo que le ganó el reconocimiento por su labor.

En el glosario que hemos elaborado, ponemos de relieve el rol de la matrona en el contexto de la ritualidad culinaria; por tal razón, nos hemos centrado en el escenario de la cocina y el tratamiento que da la matrona a los materiales de la preparación. En este marco, el aspecto sensorial y las técnicas de preparación de los ingredientes juegan un papel relevante, al igual que los aspectos a tener en cuenta a la hora de la preparación, la precisión en la cocción, los materiales y utensilios utilizados, la adecuación de materiales para la presentación del plato (envolturas).

En esta investigación también hemos destacado la destreza y las prácticas ancestrales, asociadas a la matrona mulaleña; es por ello que nos hemos centrado en referentes claves, como el «mondongo de chivo», plato que identifica a la región y en el que la matrona mulaleña refleja el aprovechamiento que hace de un recurso animal (el chivo) propio de dicha región, para preparar el plato. Entonces se pone de manifiesto la creatividad de la matrona y encierra en sí todo el valor ancestral del conocimiento gastronómico. Este plato da lugar a otras manifestaciones sociales en las que la mujer, la familia y la comunidad mantienen

vigente un patrimonio cultural. Aquí despunta «El Festival del Chivo Cachón» y todo el campo semántico asociado a este, celebración que sirve para realzar el saber gastronómico de la región, el animal propio del territorio y los valores que distinguen la comunidad. Este es solo un ejemplo de la riqueza simbólica y cultural que encierran los términos gastronómicos de la comunidad mulaleña.

Como se puede observar, el oficio gastronómico tradicional recae sobre la mujer, quien es la que conquista con su experticia y combinación de sabores los paladares de las personas. Cabe añadir que acompañando al oficio de la matrona está la familia, que desarrolla oficios complementarios, destacando al hombre como la persona encargada de labores culinarias que requieren fuerza, mas no la preparación de los alimentos. Los oficios destinados al hombre tienen que ver con la recolección de la leña, sacrificar y pelar al chivo para preparar el mondongo.

Sin lugar a dudas, en el glosario elaborado es común observar que algunos vocablos son usados en referentes de cocina tradicional colombiana; es decir, no son exclusivos de la cocina mulaleña; no obstante, están contemplados dentro de ese margen de la cultura culinaria que caracteriza las regiones de nuestra nación. Igualmente, recuérdese que estos términos, por pertenecer a la cocina tradicional y estar incluidas en el habla popular, en este caso la de nuestras matronas, son inolvidables, al igual que las preparaciones gastronómicas en las que los saberes de las abuelas, los aromas y sabores se dejaron percibir a través de las definiciones de cada término. Es a partir, entonces, de explicaciones, descripciones, giros lingüísticos que desde la oralidad brindan las matronas mulaleñas, como se logró recrear su mundo lleno de sabor y riqueza cultural.

En términos generales, consideramos que se han cumplido los objetivos de esta investigación, pues, efectivamente, se ha llevado a cabo una descripción del léxico gastronómico de las matronas mulaleñas, a partir del glosario elaborado. Esto ha posibilitado que no solo se reconozca la riqueza léxica en el campo gastronómico de esta comunidad negra, sino, también, el constructo sociocultural que permea las prácticas culinarias en Mulaló.

Al respecto, una reiteración completamente necesaria: el papel de la mujer es vital no solo a nivel familiar, sino también social; por ello, también necesario y perentorio, la venia por su conocimiento ancestral no solo en el ámbito simbólico, sino también económico, lo cual pone de manifiesto *la importancia del rol de matrona como fuerza cohesionadora de su comunidad a través de su experticia y empoderamiento*. En el caso de Mulaló, se puede afirmar que las matronas mulaleñas con su oficio gastronómico, reflejado a través de su discurso, no solo nutren a sus familias, sino también nutren la vida de la comunidad.

En definitiva, esta investigación se soporta en la necesidad de reconocer, desde el aspecto léxico, el papel de la matrona como símbolo cultural. Desde este punto de vista, se busca la divulgación de un saber ancestral que en este trabajo es fundamental para la comunidad, puesto que destaca procesos de identidad y ayuda a la visibilización de prácticas socioculturales. Esta es nuestra mayor pretensión.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Areiza, R. Cisneros, M. y Tabares, L. (2004). *Hacia una nueva visión sociolingüística*. Bogotá: Ecoe Ediciones LTDA.
- Ayala Santos, A. (2011). *Los ancestros y el patrimonio cultural en el choco*. Medellín: Mundo Libro.
- Campos Souto, M. y Pérez Pascual, J. (2003). «El diccionario y otros productos lexicográficos». En: Antonia María Medina Guerra (coord.). *Lexicografía española*. Barcelona: Ariel. pp. 53-78.
- Ciro, L. A. y Vila, N. (2015). *Hacia un glosario del léxico de la informática y la internet en español*. Pamplona: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra.
- Duranti, A. (2000). *Antropología lingüística*. Madrid: Cambridge University Press.
- Esquivel, L. (1993). *Como agua para el chocolate*. RBA editores.
- Fusté-Forné, F. (2016). «Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario». En: *Dixit*, 24(1), pp. 4-16. Disponible en: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.
- Haensch, G. y Omeñaca, C. (2004). *Los diccionarios del español en el siglo XXI*. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- Haensch, G. et al. (1982). *La lexicografía. De la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Madrid: Gredos.
- Haensch, G. (1985). «La selección del material léxico para diccionarios descriptivos». En *Philologica hispaniensia: in honorem Manuel Alvar*, Vol. 2, pp. 227-254.
- Haensch, G. (1997). *Los diccionarios del español en el umbral del siglo XXI*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Hall, S. (2010). *Sin garantías Trayectorias y problemáticas*. Envió Editores.
- Isaacs, J. (2002). *María*. Bogotá: Grupo editorial Norma.
- Lara, L. (1997). *Teoría del diccionario monolingüe*. México, D.F: Colegio de México.
- Londoño Rosero, L. (2009). *Mulaló. Historia y tradición de una comunidad afrocolombiana del Valle del Cauca*. Cali: Litocolor Impresores.
- Londoño, A. (2009). Entrevista a Carmen Molina. (Sin más datos).

- Martínez, P. L. (22 de Octubre de 2011). Gastronomía pacífica es huella de Colombia. *El Tiempo*.
- Mina, M. (1975). *Esclavitud y libertad en el Valle del río cauca*. Bogotá: Publicaciones de la rosca.
- Ministerio de Educación Nacional. (1995). *Decreto 804 de 1995 por medio del cual se reglamenta la atención educativa para grupos étnicos*. Disponible en: https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-103494_archivo_pdf.pdf
- Mintz, W. Sidney. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. México, D.F: Ediciones de la Reina Roja.
- Navarrete, M. C. (2005). *Génesis y desarrollo de la esclavitud en Colombia Siglos XVI – XVII*. Cali: Universidad del Valle.
- Ortiz, A. (13 de Mayo de 2016). Conocimientos ancestrales gastronómicos. (A. De la Cruz, Entrevistador)
- Ortiz, C. (1 de Abril de 2016). Conocimientos ancestrales gastronómicos. (A. De la Cruz, Entrevistador)
- Ortiz, E. (2014). *Esclavizados, libres, libertos y libertinos: poblamiento, apropiación espacial y entramado social en la hacienda Mulaló, siglo XIX*. Universidad del Valle: Trabajo para optar por el título de Magíster en Historia. Disponible en: <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/10893/9104/1/CB-0526199.pdf>
- Palacios, E. (1966). *El alférez real*. Cali: Carvajal y Compañía.
- Patiño Ossa, G. (2007). *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Ministerio de Cultura, Convenio Andrés Bello.
- Paulina, O. (1 de Abril de 2016). Conocimientos ancestrales gastronómicos. (A. De la cruz, Entrevistador)
- Porto Dapena, J. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*. Madrid: Arco libros.
- Ramírez, R. (2002). Tres propuestas analíticas e interpretativas del texto literario: Estructuralismo, semiótica y sociocrítica. *Revista de Comunicación*.
- Ramírez, V. L. (2009). Reseña de “Fogón de negros cocina y cultura en una región latinoamericana”. *Universidad de Antioquia*, 389-389.
- Real Academia de la Lengua Española. (2001). *Diccionario de la Real Academia Española (DRAE)*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Rodríguez, M. R. (15 de Abril de 2016). Conocimientos ancestrales gastronómicos. (A. De la Cruz, Entrevistador)

- Rosas, G. L. (2013). De la invisibilidad al liderazgo comunitario: las mujeres cortamate del Valle del Patía. *Ateliê Geográfico*.
- Toro, D. F. y Varela, E. (2017). *Fogón vallecaucano*. Cali: Universidad del Valle y Gobernación del Valle del Cauca.
- Vélez, J. L. (2013). Del saber y el sabor. Un ejercicio antropofilosófico sobre la gastronomía. *Universidad Pontificia Bolivariana*.

ANEXOS

ANEXO I

ENTREVISTAS SEMIELABORADAS

A continuación, se transcriben algunas de las entrevistas realizadas a las matronas de Mulaló, estas han sido las fuentes de las que se han tomado los términos gastronómicos.

Entrevista a Melba Rodríguez Cuero

Matrona iniciadora del bautizo de la muñeca de pandebono

A través de la siguiente entrevista concedida en su casa, la matrona evoca la primera vez en que preparó la “muñeca de pandebono”.

Entrevistador: Doña Melba, ¿quiénes fueron sus padres?

Melba: Mari Esther Cuero y Francisco Antonio Rodríguez

Entrevistador: ¿Hasta qué año estudió usted?

Melba: Hasta tercero (primaria).

Entrevistador: ¿El arte culinario de quién lo aprendió?

Melba: La culinaria la aprendí, primero de mamá que era muy “cuca” para las comidas y de ahí, pues, usted sabe que “al que le gusta le sabe”, yo seguí con la idea hasta que le aprendí las sazones a ella y bueno, es oficio tradicional a la moda antigua.

Entrevistador: Bueno doña Melba, cuénteme de la “muñeca de pandebono”.

Melba: La muñeca de pandebono se originó pero... ¡noooo! estaba yo como de 19 o 18 años cuando una señora vivía al frente de la casa donde nosotros vivíamos, que ella no era de aquí, sino que había venido de Rozo, de por allá; entonces hicieron una casita al frente, ellas hacían esa idea por allá, pero entonces ellas vinieron y dijeron, como yo estaba muchacha y todo eso no, hagamos una “muñeca de pandebono” y de verdad la hicimos. Se hace por ejemplo con masa de pandebono, esa idea la hicimos la primera vez, eso fue como un bautizo de un niño,

eso fue un acontecimiento que nunca se había visto. La hicimos la “muñeca de pandebono” como si fuera un niño, la hicimos y quedó bien y ahora volvieron para renovar la “muñeca de pandebono” hace un año. Se hizo otra vez aquí en Mulaló, también fue un éxito.

Entrevistador: ¿Qué año era cuando hizo usted la “muñeca de pandebono”?

Melba: Tenía de 19 a 20 años.

Entrevistador: Ahora me dice la fecha de su nacimiento, de ahí sacamos el año.

Melba: Ve a la fecha de nacimiento mía es 1938.

Entrevistador: De ahí sacamos la fecha. Bueno, cuénteme cómo se escogían los padrinos.

Melba: Con ella nos pusimos de acuerdo y entonces ella vino aquí; era otro tiempo, entonces hicimos el “bautizo de la muñeca pandebono”, nos organizamos y ahí mismo se llegó el momento que lo organizamos, la hicimos “la muñeca de pandebono”, haga de cuenta como el bautizo de un niño, entonces pusimos la fecha y todo eso.

Ya reunidos allá en el evento, ellos tenían una caseta, entonces se hizo allá en el ambiente popular, que era la única que caseta que en el momento había y como yo vivía acá y ella allá, carretera de por medio, yo era de ambiente en ese sentido y todo eso, y si se llegó el momento pa’ tal fecha se va a hacer la “muñeca pandebono”, bueno, entonces, se hizo la “muñeca de pandebono”, nos reunimos.

En el momento que estamos reunidos ahí hubo música. Haga de cuenta como el bautizo de un niño. Cuando llegó el momento el bautizo de la muñeca se apagó la música, entonces ya quedamos quietos, entonces llamó al personal que había -había mucha gente- ¿Quién de ustedes quiere ser el padrino?, pues yo era la mamá de la “muñeca de pandebono”, entonces cada cual decía yo, pues todo el mundo quería ser; bueno ya nos reunimos, había un viejito que se llamaba José Lino Cuero que era, el mejor dicho, haga de cuenta como el cacique de acá.

Entrevistador: El patriarca de Mulaló.

Melba: Ese, nosotros lo llamamos y ya nos reunimos allí, y que yo quería, que yo quería, bueno se hizo el bautizo de la muñeca. Bueno, entonces en el momento se les dijo, el papá, el papá fue quien... (duda la entrevistada para luego enfatizar) fue Ulpiano, entonces este es un juego, pero un juego sagrado, haga de cuenta que va a cargar un niño de carne y hueso (hace referencia la matrona al compromiso del bautizo).

Entrevistador: Para toda la vida.

Melba: Entonces hay que haber mucho respeto, y todo eso, entonces y yo ya escogí el padrino y todo eso. La madrina no me acuerdo.

El viejito la bautizó, haga de cuenta como un bautizo común y corriente. Se tenía que respetar como si fuera un niño de verdad. Esto requiere respeto porque con la religión no se juega. Bueno así fue y desde ese momento hicimos, y después de esta (la matrona se refiere a la ceremonia ritual), sigue la música, sigue la música; después ya que la comida y todo eso. Bueno, y ahí fue que se inició la “muñeca de pandebono”.

Entrevistador: Bueno y la comida era “la muñeca pandebono”, ¿otra comida adicional?

Melba: ¡No! comida común y corriente como un niño (bautizo), la comida no me acuerdo qué hicimos. Primero traguito y después allí que está ya que la comida, como a las dos de la mañana fue la comida, pero fue una comida suave y buena.

Entrevistador: Pero, ¿la muñeca no se la comieron?

Melba: ¡Ahh!, entonces ya, ¿cómo fue?... ah, así, bueno, después del bautizo un rato de música y todo eso, entonces llegó el momento de repartir la comida, se dio la comida al rato, al rato, entonces, se repartió la “muñeca de pandebono”, pero se les dijo: se les advierte todo el que no esté metido en el acto religioso puede comer (de la muñeca) menos, porque haga de cuenta como es un niño, porque no pueden comer los padrinos ni los papás, no, no pueden comer ni los padrinos ni los papás. Y se repartió la “muñeca de pandebono” (entre los invitados).

Entrevistador: Ah, ¿usted era la mamá de la “muñeca de pandebono” porque usted la había hecho?

Melba: Yo era la mamá, yo la hice, yo la hice. Sí porque yo era la mamá y, entonces, se les advirtió allá: todo el mundo puede comer menos ni los ahijados ni los papás; los demás sí.

Entrevistador: Gracias doña Melba por su entrevista.

COMENTARIO

El bautizo de la primera muñeca se realizó aproximadamente en el año 1958, según datos del año de nacimiento de doña Melba (1938) y la edad que decía ella tener en esa fecha (20 años aproximadamente).

Es interesante destacar el orgullo de la matrona de la perfección en la elaboración de la figura de una muñeca de masa de pandebono, también que la matrona resalta una figura femenina (muñeca) como una depositaria simbólica de su saber, porque en últimas es su hija, como lo plantea en el juego del bautizo.

Son interesantes los aspectos coloquiales con los que doña Melba se refería a la experticia de su madre en lo culinario dice, por ejemplo, “era muy cuca”.

Finalmente, destacan el valor y significado de la cocina tradicional que esta mujer con orgullo dice “oficio tradicional a la moda antigua”, es decir, una moda clásica que difícilmente pasará de moda.

Entrevista a Paulina Cuero referente al dulce desamargado

Entrevistador: Buenos días Paulina, ¿me regalas tu nombre y tu edad?

Paulina: Paulina Cuero.

Entrevistador: ¿Cuál es tu edad?

Paulina: Yo nací el 16 de diciembre de 1940.

Entrevistador: Paulina, ¿desde cuándo estás preparando el desamargado?

Paulina: No, pues como la edad de quien.... Cuando veía a mi mamá y a mi abuela prepararlo, pues nosotras también nos sentábamos a ver cómo preparaban ellas el desamargado. Ellas primero cogían el limón y lo estregaban en el río en la arena, para sacarle el amargo, lo que le dicen la melancolía, sí, entonces lo desamargaban bien estregado y de ahí lo traían, lo partían, lo ponían a cocinar. Cuando ya estaba, ya lo bajaban, lo dejaban enfriar y le sacaban, pues, lo que es de adentro, el hollejo, después de sacarle todo eso se ponían a desamargar.

Entrevistador: ¿Cuántos días?

Paulina: Pues, por ahí, más de ocho días para que se le saliera bien todo el amargo y quedara sin sabor a limón.

Entrevistador: ¿Qué frutas, además del limón, utilizan para el desamargado?

Paulina: La toronja, también se desamarga como el limón, pero esa no es sino pelarla, cocinarla y ponerla al agua a que lleve harta agua, el agua le saca el amargo.

Entrevistador: ¿Qué otras frutas utilizan para el desamargado?

Paulina: Las brevas verdes, le echaban naranja agria también. La naranja agria era como el limón también, demasiado ácida, entonces ella la desamargaba así.

Bueno, yo lo que es la papaya, la papayuela, eso sí no hay necesidad, eso no es sino cocinar y ya listo. Las brevas también lavarlas con ceniza y sacarles la pelusa y a cocinar las brevas, se cocinan aparte con una pizquita de bicarbonato, que no hierva mucho, diez minutos, el bicarbonato conserva el color verde a las brevas. Luego cocina la papayuela y después la papaya, que queden blandas cuando las sienta.

La mejicana, un zapallo mejicano (calabaza), tiene que estar jecha, que no le entre la uña a la cáscara y si la guarapura, se la golpea con un palo (azotar) se le rompe y se le saca los “crespitos” (parte interna de la calabaza donde también están las semillas). Estos “crespitos” solos adornan el dulce, se los echa cocinar con los otros ingredientes.

El limón ya ha salido cocinado, si le ha sacado la tripa y durante cinco días se le ha estado echando agua caliente y cambiándosela hasta que queda simples las cáscaras de limón. Ponemos hacer el melado, hierva agua, azúcar, clavos y canela a fuego bajo, esa es la conserva; se deja hervir y a lo que suba (hervir), le saco la cachaza (especie de nata), ahora quedó la miel lista y le echo lo que es el producto de la fruta y se pone a hervir a fuego bajo durante dos días para que coja dulce.

Entrevistador: Cuéntame más de lo que le echa el dulce para que le den mayor sabor.

Paulina: Las brevas, lo que es el limón, y unas hojas de brevo.

Entrevistador: ¿Y las hojas de brevo para qué las usan?

Paulina: Se tapa el dulce con eso.

Entrevistador: ¿Mientras hierva?

Paulina: Sí, se lavan bien y mientras ya se echa todo, se le pone un tendido de puras hojas de brevo y se tapan con la tapa, entonces eso va sudando y va soltando y le queda el desamargado con mucho sabor.

Entrevistador: ¿Sí?

Paulina: Sí, queda la fruta. Se está mirando que no se van a secar el dulce para que no se queme, y se hace otra miel y se le echa agua caliente y más azúcar para que esté conservado las frutas ahí, pero antes mi agüela lo conservaba en olla de barro. En ollitas de barro que venden así, que son las más bonitas, allí lo ponían en brasas y eso es lo que llamaban la conserva, ella lo ponía en puras brasas y eso allí tapado, eso estaba conservando ahí, el dulce era, pero vea, mejor dicho.

El dulce lo ponía en hervir y cuando ya iba a estar lo ponían en las brasas, así a un lado y eso ya conservando. Ya le quedaban en cálculo cuando estaba el melado y ya. Ya lo tenía listo para bajar.

Entrevistador: O sea, ¿el conservar es para que adquiriera más dulce?

Paulina: Mayor y más sabor, suelta más la fruta y eso queda caladito, todo bien calado. Ya le digo, así es la conserva.

Entrevistador: Paulina, cuéntame de tu vida, ¿de quién aprendiste a cocinar?

Paulina: Mis agüelos, mi agüela y mi mamá.

Entrevistador: ¿Cómo se llama tu abuela?

Paulina: Mi agüela se llamaba Paulina Cuero, la otra llamaba Juana Bautista Cuero.

Entrevistador: ¿La abuela materna?

Paulina: La agüela materna, la mamá de mi mamá.

Entrevistador: O sea que usted conoce a sus abuelas.

Paulina: Claro, yo conocí a mis agüelas, uff, mejor dicho, mi abuela era partera, ella era la que atendía a todos los partos aquí en Mulaló, todo el mundo le buscaba era a ella, todo el mundo. A medianoche le tocaban (puerta) como ella me llamaba para que allá que fuera a dormir con ella; a media noche la iban a llamar; yo era bordón de ella, porque ella decía que casi no veía, entonces yo iba con ella; ella iba prendida de mi brazo. Ella me decía: “aprenda”, “aprenda” lo que yo sé, “aprenda” -no mamita, me da miedo-, yo me daba miedo viendo quejarse a las enfermas (parturientas), nooo mamita yo no hago eso. No yo voy solo

a acompañarla- y yo me asustaba-, yo no hago eso, no, yo voy solo acompañarla y yo me asustaba.

Entrevistador: Pero, ¿era partera y también cocinera?

Paulina: Sí, claro que el día que murió y nunca le pasó nada.

Entrevistador: ¿También era cocinera?

Paulina: Sí, también, ella, todo el mundo, mi tío, el papá de allí, de los Díaz, le decía: mamá deje de andar de noche que va a derrumbarse por allá de una casa de una señora que tenía un poco de niños, un poco de niñitos y venía ese señor a llamarla y en lugar de llamarla que camine me acompañe mi esposa, ahí mismo se iba delante y la dejaba sola; y nosotras por esa loma atravesando allá ¡ay Dios bendito! que no nos vamos a derrumbar ¡ay, y yo sí miraba ese camino! ella me decía: “ay no me vas a dejar derrumbar”.

Entrevistador: ¿Me recuerdas cómo se llamaba la partera?

Paulina: Paulina Cuero, la mamá de mi papá acá teníamos una foto de ella, pero se nos embolató, vea, era la patrona de acá de Mulaló, le decían la patrona, la que manda aquí todo, sí, ¡jajaja!, sí agüelita Paula, todo el mundo la conocía en Yumbo, ella iba para la galería, ella me decía “ayy y yo vivía por allí”; y venía y le decía a mi papá déjame llevar a la muchachita para que me acompañe que mañana me madrugó para Yumbo. Cuando llevaba los trastes del desamargado. Ella me ponía mi maletica en la cabeza “esto me lo llevas vos” y a pie hasta Yumbo. Estábamos pequeñitas así (hace señal con la mano), vea.

Entrevistador: ¿De qué edad?

Paulina: Yo tenía 12 o 13 años. Una vez pasaban unos señores de Yumbo a la madrugada y nosotras íbamos saliendo allá donde está el uval, y pasó ese señor en una volqueta y para ¿dónde van? -Para Yumbo, -¿a qué parte de Yumbo? -A la galería. Caminen dijo y allá la puerta de la galería tan formal el señor, pero, ¿por qué van solitas? - No mi mamita que como no hay cómo viajar en carro, entonces viajamos a pie. Ahí mismo nos alzó ese señor, era de Yumbo conocido y ¿pa’ qué lado van? -para la galería y allá nos fue a llevar a la puerta de la galería; “me da pesar de la viejita”, decía.

Entrevistador: ¿Allá iban ustedes a vender?

Paulina: Sí, allá íbamos, no había galería y sino unos ceibos grandotes. Allí todo el mundo bajaba de la Cumbre, Montañitas, todo el mundo bajaba de a caballo los productos. Todo el

mundo iba bajando sus productos de sus caballos, que iban trayendo de todas partes Montañitas, Santa Inés, las partes más cercanas de Yumbo (Montañitas y Santa Inés son veredas de Yumbo).

Entrevistador: Paulina, tú me hablabas de una variedad de mondongo que le gustaba a tu papá, ¿cómo se llamaban ese mondongo y cómo se prepara?

Paulina: Es un mondongo que se llama como a él le gustaba: de chivo, era el “quemapata” eso era con mucho revuelto, lo que más se le echaba: zapallo, yuca, arracacha... todo lo que había que echarle y eso tenía que quedar duro y se hacía una salsa que se le echaba encima y eso se endurecía y quedaba para partir.

Entrevistador: Pero, ¿cuál era el ingrediente de ese mondongo?

Paulina: No, todo era aliño, todas las hierbas que se le quisiera echar. El maíz, el puro maíz.

Entrevistador: Ah, ¿era con maíz?

Paulina: Con puro maíz se molía y se sacaba la harina, sí.

Entrevistador: Harina de maíz era la base de ese quemapata, ese es el quemapata que la gente de edad decía que era sí, tenía ese nombre de quemapata, ahora es que dicen mondongo, pero ese tenía un nombre que era quemapata.

Entrevistador: O sea que el quemapata es el mondongo que estaba antes del mondongo que se prepara hoy.

Paulina: Sí, eso ahora dice mondongo, pero mi padre decía quemapata y eso era para partirlo así no era para comerlo cuchareado con cuchara, eso se endurece y se comía así en pedazos.

COMENTARIO

Las intervenciones de la matrona Paulina Cuero son bastantes amplias porque hace evocaciones del pasado conectándolo con su desempeño culinario actual. La anécdota es uno de los recursos que nutre su saber ancestral, es lo que le permite traer al momento de la charla a sus ancestros, refleja un dominio de memoria amplio que permite recrear la receta tradicional de su abuela y la de la matrona Paulina. En este sentido, se puede afirmar que esta mujer se ubica en dos tiempos históricos diferentes para recrearnos su saber ancestral

culinario, ligado a otras experiencias de vida en la que vuelve ella, sin quererlo, a posicionar a la matrona en el lugar de respeto y de sentido para ella y para la comunidad.

La adquisición del saber gastronómico y la experiencia en el oficio al igual que los rituales, van calando lentamente y cogiendo consistencia en cada uno de los apartes que nos brinda esta mujer, es interesante destacar que Paulina no solo refleja la experticia en la elaboración de sus preparaciones sino también destacan la experticia de su abuela, matrona por ser partera y también por conocer las artes culinarias.

Al mencionar a su abuela Paulina, que se llama igual a ella, dice que era una mujer a quién le fallaba la visión por eso ella, de niña, era el bastón de su abuela. Esa anciana tenía la experticia de traer al mundo muchos niños en Mulaló, así enfatiza Paulina diciendo que nunca le pasó nada, es decir, nunca a las mujeres a las que atendió su abuela perdieron sus bebés.

En su entrevista, Paulina hace notar que el dulce de desamargado, aprendido de su abuela, requiere mucho cuidado en el tratamiento de los ingredientes, también menciona secretos empíricos y secretos de matrona para dar presentación a los ingredientes, así como procedimientos, tales como transparencia a la miel o conserva... pero más allá de esa preparación, Paulina nos muestra, en el relato de su abuela, el compromiso de la matrona que sale con su producto a venderlo en condiciones poco apropiadas, pero que en esa preparación la matrona deja su nombre y tiene la plena convicción de que será aceptado por el cliente, por ello dice que de madrugada iba con su abuela a pie a Yumbo y que su abuela le colocaba una maletica en su cabeza que contenía desamargado, desde allí la niña, y futura matrona, empieza a cargar, y bien en alto, su saber ancestral y cultural.

ENTREVISTADA: Melba Rosa Rodríguez Cuero

Experta en la preparación de mondongo de chivo, bizcochuelos, empanadas y otras comidas.

ENTREVISTADOR: Hablemos un poquito de su experiencia en la preparación del mondongo de chivo. Desde cuando está usted preparando el mondongo.

MELBA: desde hace 30 o 40 años.

ENTREVISTADOR: ¿De quién aprendió a preparar el mondongo?

MELBA: Pues de las abuelas que cogimos esa tradición del mondongo.

ENTREVISTADOR: Ya. ¿Su abuela cuántos años vivió Melba?; ¿ella tendría, pongamos, 80 años? Y, ¿las abuelas les enseñaban a preparar directamente el mondongo, o ustedes iban por su propia voluntad?

MELBA: No, como nosotras vivíamos ahí en la casa paterna y todo eso, y cuando ella iba a preparar, nosotros allí, ella nos decía “aprendan para que se puedan defender de la vida más adelante”.

ENTREVISTADOR: Un arte.

MELBA: Sí, entonces de ahí cogimos la esta del mondongo, el chivo y todo eso.

ENTREVISTADOR: Vea pues, y ese chivo, cuando lo preparaban en su casa, ¿para qué ocasiones lo hacían?

MELBA: Más para las fiestas navideñas, era el plato especial para las fiestas, pero, como le digo, yo sé preparar el chivo diferente al de ellas (otras matronas).

ENTREVISTADOR: Y cuénteme: ¿acá había muchos chivos antes?

MELBA: Sí, eso habían chiveras bastantes, había cantidad de chivos y todo eso, ahora fue que se acabó, porque ya había que soltarlos a la loma. Los soltaban por la mañana y venían todos los chivos de nuevo, pero ya se fueron cogiendo los animales, se fueron agotando hasta que se acabaron las chiveras. La única parte es donde Georgina donde va a ir usted ahora, allá es donde tienen unos porque el yerno tenía bastantes chivos, pero no, él acabó eso, porque le andaban muy rápido, con la mano ligera, oiga.

ENTREVISTADOR: Cuénteme su método.

MELBA: Bueno, entonces se hace y se pela el animal, se le saca la menudencia, se le saca la piel, pues la carne se lava bien y se pone. Cuando esta tiernito, usted lo lava y lo suda, ese es mi método, lo suda bien, bien sequito, y él queda sequito, tiene el horno prendido de leña y allí usted lo mete. Con el caldo y la rellana, pues, se cocinan también ahí con el caldo, así se hace el famoso mondongo de chivo... y, entonces, ahí se va saliendo se pone a cocinar la menudencia, se pican, se le echa el revuelto y todo eso y, entonces, se va formando el mondongo, ese es el famoso mondongo.

ENTREVISTADOR: Ya, ¿qué partes del chivo se utilizan para el mondongo?

MELBA: Y, entonces por eso, con ese caldo que usted cocina las rellenas y todo eso –susurro de Melba es que ella lo hace distinto, ella cocina la carne.

ENTREVISTADOR: ¿Y la cabeza del chivo no la utilizan?

MELBA: Sí, eso se lava bien, se pone a cocinar toda esa sustancia que bota todo eso como ella lo prepara (Clementina) ella cocina la carne todo menos las patas ni nada de eso, entonces de allí se saca y ella la aliña y la mete al horno; pero, entonces, lo mato de un día para otro.

ENTREVISTADOR: Claro, y, entonces, ¿qué pasa con eso de que usted lo mata de un día para otro?

MELBA: Entonces usted lo coge y lo lava bien, le echa salecita, cuando para cocinar así y no echarlo en el agua sola, entonces usted hace un refrito y lo echa ahí.

ENTREVISTADOR: ¿Un refrito de qué?

MELBA: De tomate, cebolla y ajo y de todos los ingredientes que yo tengo en mi hobby, a nadie se los comento.

ENTREVISTADOR: ¿En mi qué?

MELBA: En mi hobby, en mi mente o sea en mi sazón.

ENTREVISTADOR: Claro.

MELBA: Entonces de allí, él ya bien sequito, tengo el horno prendido y se va al horno y usted hasta los huesitos se los come se los chupa.

ENTREVISTADOR: Umm... qué delicia, bueno y las tripietas del chivo, ¿cómo se les quita el olor?

MELBA: Por eso, las tripas usted las lava bien, consiga naranja agria, cuando usted las voltea, entonces tiene la naranja agria y lo echa en un tarro y le echa puro jugo de naranja agria ahí y las soba y las soba con sal y lo soba y lo deja un momentico ahí para que coja, pues, y se le vaya la baba de la tripa. Entonces lo coge y lo lava bien ahí mismo y lo pone a cocinar todo eso, y eso cuando esta blandito usted lo saca y lo pica en trocitos, trocitos y se lo echa allá a la sopa donde va a hacer el mondongo.

El mondongo se compone de arroz, arracacha y arveja y usted lo aliña, lo aliña con cebolla, le echa cebollita a todo eso y hace un buen ají, porque eso es bueno, pero con ají bien picante.

ENTREVISTADOR: ¿Qué utensilios utiliza para preparar el mondongo? ¿Cualquier olla o de las de barro?

MELBA: No, ollas de aluminio, mucho mejor fuera de barro como antes se hacían en ollas de barro, pero ahora se utiliza mucho el aluminio.

ENTREVISTADOR: ¿Pero usted llegó a cocinar en ollas de barro?

MELBA: Mamá sí, mamá sí, ¿sabe qué hacía? Ella preparaba ese sancocho, quedaba uno... Ah, ese arroz, ¡huy ave María! Ella tenía unas ollas vidriadas, ahí ella hacía el arroz en puras cazuelas vidriadas.

ENTREVISTADOR: Ya.

MELBA: Y lo mismo la sopa.

ENTREVISTADOR: ¿Vidriadas son curadas?

MELBA: No, son ollas común y corrientes, entonces vienen con un esmalte adentro que eso se pone a fuego lento, como eso ya viene quemado y allí ponía ella ese arroz ¡Oiga! Mi mamá era cuca pa' que... que mi Dios la tenga en buen sitio, ella era muy exquisita para hacer esas comidas, ella se entregaba como yo me entrego cuando me toca hacer una cosa, ese arroz se demoraba como dos horas en hacer ese arroz, para comer huy y le quedaban ummm... Ya no se volvieron a ver esas ollas, ¿sabe a dónde se consiguen? Por los lados de Pasto y las he encargado, pero no ha sido posible, se ven ollas de barro común y corrientes como de las de la matera, pero no es lo mismo, no es lo mismo, yo he encargado una olla así como para el champús, pero que venga porque eso tiene un esmalte adentro y lo rústico es afuera y no ha sido posible conseguirme una olla así.

COMENTARIO:

En esta entrevista podemos destacar el componente ancestral de la receta del mondongo de chivo que se hace evidente en el discurso de la matrona, en el que, en reiteradas ocasiones, refiere a sus ancestros y en las particularidades, secretos de cocina, que ella aplica para preparar un mondongo especial. También es de resaltar los años de experiencia de la matrona, pues son más de 40 años perfeccionando su receta, lo que hace evidente su experticia.

ANEXO II

FOTOGRAFÍAS

Las imágenes fotográficas que se presentan a continuación, se lograron gracias a la disposición de las matronas mulaleñas, quienes facilitaron el ingreso del investigador a sus cocinas. Estas imágenes también son cortesía del Consejo Comunitario de Mulaló, estamento dispuesto al reconocimiento y salvaguarda de la riqueza cultural del territorio ancestral de Mulaló.

En cada una de las fotografías se hace explícita la meticulosidad con que se preparan los productos gastronómicos. Además, es indiscutible la presencia de la matrona, quien supervisa y ejecuta las acciones de la preparación de la comida, en este ambiente de laboriosidad es frecuente ver al hombre mulaleño, miembro de la familia ayudando en tareas que exigen de su fuerza, cabe destacar que son labores previas a la cocción de las viandas. En ese trabajo culinario se reúnen conocimientos ancestrales y la disposición de la matrona, además de saberes empíricos para utilizar materiales del entorno y la precisión de las manos de la matrona en el contacto sensorial con los ingredientes (harinas, carnes, frutas), para transformarlos en obras de arte gastronómicas.

Otro detalle infaltable con características especiales es lo referente a la disposición espacial de elementos y utensilios para el oficio gastronómico es la cocina mulaleña, escenario en el que la matrona dispone de su infaltable fogón y de sus utensilios culinarios fabricados en diferentes materiales (plástico, metal, cobre, madera), según lo requiera el plato a preparar. Aquí en el escenario frente al fogón, la matrona transmite con su hacer todo su conocimiento heredado de sus abuelas; pero aún falta por mencionar otro elemento tradicional que se niega a ser desplazado por otro artefacto tecnológico moderno, y es el horno de barro, que encendido al rojo vivo espera el momento de hornear el pandebono, en este caso, “la muñeca de pandebono”, protagonista del ritual del bautizo.

El ambiente de la cocina mulaleña, sus preparaciones, dan motivos a otras expresiones que se extrapolan a la vida social mulaleña y que permite la cohesión comunitaria, tal es el caso del “bautizo de la muñeca de pandebono”, ritual culinario que reúne valores religiosos

del bautismo católico en la ejecución de una fiesta que afianza valores de identidad familiar mulaleña.

También tenemos la fiesta del chivo cachón, celebración que destaca al animal insigne del territorio de Mulaló e ingrediente primordial del mondongo de chivo. En la fiesta del chivo cachón, se pone de manifiesto la jocosidad, alegría e imaginarios que giran en torno a las propiedades que tiene el chivo. Todo lo anterior da espacio para que el Consejo Comunitario del territorio ancestral de Mulaló haga un reconocimiento público a la labor de sus matronas

Por último, recordamos que todas estas fotografías ilustran los términos que se han compilado en el glosario que está disponible en línea.











ANEXO III

A continuación se anexan los consentimientos informados firmados por las matronas.

Ciudad, Fecha Mulalo 15 abril /16

Yo, Melba Rosa Rodríguez Cervo, con documento de identidad número 29980/22, expongo que se me ha informado acerca del proyecto "La figura de la "matrona" en la Comunidad negra de Mulalo hacia un estudio Socio cultural y Lexicográfico y cuyo investigador principal es José Alfonso De la Cruz H. J. y que estoy enterado(a) que uno de los objetivos de la citada investigación es Asimismo, entiendo que estos datos serán analizados solo **con fines académicos.**

Luego de estas aclaraciones, comprendo que:

1. La participación en el estudio es de carácter voluntario y no remunerado.
2. Antes de divulgar cualquier resultado de la investigación, me será entregada una copia y si observo algún dato que comprometa mi identidad o mi buen nombre, estoy en mi derecho de solicitar que esta información sea retirada del documento a publicar.
3. La duración de este estudio es de.....
4. Los datos obtenidos en esta investigación serán tratados de forma confidencial.

Por todo ello, presto libremente mi conformidad para participar en el estudio

Atentamente,

Nombre: Melba Rosa Rodríguez Cervo
Firma: Melba Rosa Rodríguez Cervo
Documento de Identidad:

Ciudad, Fecha Mulalo 06/11/2016

Yo, Clementina Ortiz, con documento de identidad número 29969645 y Yamba

expongo que se me ha informado acerca del proyecto "La figura de la matrona en la comunidad negra de Mulalo" hacia un estudio Socio cultural y lexicográfico y cuyo investigador principal es José Alfonso Di la Cruz JM, y que estoy enterado(a) que uno de los objetivos de la citada investigación es ES resaltar la labor de la Matrona Mulalena

..... Asimismo, entiendo que estos datos serán analizados solo con fines académicos.

Luego de estas aclaraciones, comprendo que:

1. La participación en el estudio es de carácter voluntario y no remunerado.
2. Antes de divulgar cualquier resultado de la investigación, me será entregada una copia y si observo algún dato que comprometa mi identidad o mi buen nombre, estoy en mi derecho de solicitar que esta información sea retirada del documento a publicar.
3. La duración de este estudio es de.....
4. Los datos obtenidos en esta investigación serán tratados de forma confidencial.

Por todo ello, presto libremente mi conformidad para participar en el estudio

Atentamente,

Nombre: Clementina Ortiz
Firma: Clementina Ortiz
Documento de Identidad: 29969645

Ciudad, Fecha Mula Mayo 6/16

Yo, Julia Curo Curo, con documento de identidad número 31-234926 Cali

expongo que se me ha informado acerca del proyecto La figura de la Matrona en la comunidad negra de Mula hacer un estudio sociocultural y toponímico y cuyo investigador principal es José Alfonso Díaz Curo y que estoy enterado(a) que uno de los objetivos de la citada investigación es Resaltar la labor de la Matrona Mula

Asimismo, entiendo que estos datos serán analizados solo con fines académicos.

Luego de estas aclaraciones, comprendo que:

1. La participación en el estudio es de carácter voluntario y no remunerado.
2. Antes de divulgar cualquier resultado de la investigación, me será entregada una copia y si observo algún dato que comprometa mi identidad o mi buen nombre, estoy en mi derecho de solicitar que esta información sea retirada del documento a publicar.
3. La duración de este estudio es de.....
4. Los datos obtenidos en esta investigación serán tratados de forma confidencial.

Por todo ello, presto libremente mi conformidad para participar en el estudio

Atentamente,

Nombre: Julia Curo

Firma: Julia Curo

Documento de Identidad: 31 234926 Cali

Ciudad, Fecha Mulalo Mayo 13/11

Yo, Agripina Ortiz, con documento de identidad número 29980052 y unida, expongo que se me ha informado acerca del proyecto "La Figura de la matrona en la", Comunidad negra de Mulalo hacia un estudio Sociocultural y lexicográfico" cuyo investigador principal es Jose Alfonso De la Cruz M, y que estoy enterado(a) que uno de los objetivos de la citada investigación es Asimismo, entiendo que estos datos serán analizados solo con fines académicos.

Luego de estas aclaraciones, comprendo que:

1. La participación en el estudio es de carácter voluntario y no remunerado.
2. Antes de divulgar cualquier resultado de la investigación, me será entregada una copia y si observo algún dato que comprometa mi identidad o mi buen nombre, estoy en mi derecho de solicitar que esta información sea retirada del documento a publicar.
3. La duración de este estudio es de.....
4. Los datos obtenidos en esta investigación serán tratados de forma confidencial.

Por todo ello, presto libremente mi conformidad para participar en el estudio

Atentamente,

Nombre: Agripina Ortiz
Firma: Agripina Ortiz
Documento de Identidad:

Ciudad, Fecha Mulato Mayo 23 / 16

Yo, Paulina Curro, con documento de identidad número 38840001 de Yumbo,

expongo que se me ha informado acerca del proyecto "La Figura de la Matrona en la comunidad negra de Mulato" hacia un estudio sociocultural y lexicográfico y cuyo investigador principal es José Alfonso Díaz Cruz J.M., y

que estoy enterado(a) que uno de los objetivos de la citada investigación es Resaltar la labor de la Matrona Mulatona.

Asimismo, entiendo que estos datos serán analizados solo con fines académicos.

Luego de estas aclaraciones, comprendo que:

1. La participación en el estudio es de carácter voluntario y no remunerado.
2. Antes de divulgar cualquier resultado de la investigación, me será entregada una copia y si observo algún dato que comprometa mi identidad o mi buen nombre, estoy en mi derecho de solicitar que esta información sea retirada del documento a publicar.
3. La duración de este estudio es de.....
4. Los datos obtenidos en esta investigación serán tratados de forma confidencial.

Por todo ello, presto libremente mi conformidad para participar en el estudio

Atentamente,

Nombre: Paulina Curro

Firma: Paulina Curro

Documento de Identidad: 38840001 de Yumbo