



En el marco del **X Congreso Gastronómico de Popayán**, el **Ministerio de Cultura de Colombia** y el **Laboratorio de Comidas y Culturas** del Departamento de Antropología de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas de la Universidad de Antioquia, trabajaron en el desarrollo de la presente propuesta, con el apoyo de la **Escuela Taller de Popayán**. El equipo estuvo conformado por las siguientes personas: **Ministerio de Cultura de Colombia - Dirección de Patrimonio:** Enrique Sánchez, Isabel Cristina Restrepo y Daniela Rodríguez. **Escuela Taller de Popayán** [estallerpop@hotmail.com](mailto:estallerpop@hotmail.com): Álvaro Montilla, Angela Sánchez. **Laboratorio de Comidas y Culturas:** Coordinación e investigación: Ramiro Delgado Salazar [csrami@antares.udea.edu.co](mailto:csrami@antares.udea.edu.co), Daniel Alberto Gómez Roldan [dagomez79@gmail.com](mailto:dagomez79@gmail.com) y Germán Negrete-Andrade [arrozarrocho@gmail.com](mailto:arrozarrocho@gmail.com). Equipo de trabajo: Rufa Herrera de Perea, AmaliaLú Posso Figueroa [amaliaalu@gmail.com](mailto:amaliaalu@gmail.com). Realización Documental: Miguel Delgado Giraldo. Fotografías: Daniel Alberto Gómez Roldan, Miguel Delgado Giraldo [migueldelgadog@gmail.com](mailto:migueldelgadog@gmail.com), Luis Alfonso Ramírez Vidal [luisvidales@gmail.com](mailto:luisvidales@gmail.com). Diseño y diagramación: Lucas Arroyave. Impresión: Editorial Manuel Arroyave [manuelarroyave5@gmail.com](mailto:manuelarroyave5@gmail.com). Agradecimientos: Martín Chicangana, Aida Gálvez Abadía, Carlos Fernando Cardona Duque, Rudy Amanda Hurtado, Hombres y Mujeres de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar en Popayán y Estudiantes del programa de Cocina, Mesa y Bar de la Escuela Taller de Popayán. En la consecución de los ingredientes chocuanos contamos con el apoyo de la Pesquera Tutunendo con Joaquín Casas, Walter y Alexa.

## *saberes, sazones, guisos y calderos Pacíficos*

Experiencia culinaria alrededor de las cocinas del Andén Pacífico

Popayán, septiembre 7 y 8 de 2012

**Prosperidad  
para todos**



Ministerio de Cultura  
Escuela Taller de Popayán  
X Congreso Gastronómico de Popayán  
Laboratorio de Comidas y Culturas del Departamento de  
Antropología de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas de la Universidad de Antioquia

## De la A a la Z en las cocinas Pacíficas

1. Achiotera, 2. Ahumado, salado, secado-oreado, 3. Ajo, 4. Albahaca, 5. Almirajo, 6. Árbol del pan, 7. Armadillo, 8. Arroz, 9. Arroz atollao, 10. Arroz clavao con sardina, 11. Arroz de maíz, 12. Arroz endiablao, 13. Asados, 14. Aves, 15. Bacalao de pescado seco, 16. Batea, 17. Bebidas (bojoró, chontaduro, arrechón), 18. Borojó, 19. Caigamosjuntos, 20. Calderos, 21. Caldo de guacuco, 22. Camarón, 23. Canchaca-Panela, 24. Cangrejos, 25. Carnes de monte, 26. Cebolla, 27. Cerdo, 28. Ceviche, 29. Ceviche de tiburón, 30. Chiyangua, 31. Chontaduro, 32. Chorlito, 33. Cidrayota, 34. Cilantro cimarrón, 35. Cocidos, 36. Comino, 37. Condimentos, 38. Cucharas de palo, 39. Culantro, 40. Cusumbí, 41. Cuy, 42. Danta, 42a. Destierros, 43. El ahorro (trampa para pescar), 44. El birimbi, 44a. Desplazamientos, 45. Embutidos: longaniza, 46. Encocaos, 47. Envueltos, 48. Fritos, 49. Frutas, 50. Gallina, 51. Guagua, 52. Guisos, 53. Hervidos - Cocidos - Sopas, 54. Hierbas, 55. Jugo de aguacate, 56. Jugo de chontaduro, 57. Jugo de guayaba, 58. Jugo de guineo, 59. Jugo de lulo cocido, 60. Locro, 61. Longaniza chochoana, 62. Lulo, 63. Maíz, 64. Mafafa, 65. Mariscos, 65a. Mega cultivos, 66. Morteros, 67. Ñame, 68. Orégano, 69. Ortiga (pringamosa), 70. Paloma, 71. Palmitos, 72. Papas, 73. Papoche, 74. Pastel chochoano, 75. Pastel de plátano, 76. Pastel guapireño, 77. Pato, 78. Pescado encocado, 79. Pescado frito, 80. Pescado seco y ahumado, 81. Pescados: (río, estuario y mar) ñato, sierra, pargo, barbeta - cucha, mero, 82. Piangua, 83. Pílon, 84. Piscan, 85. Plátano guineo, 86. Poleo, 87. Pollo, 88. Primitivo, 89. Pusandao de carne serrana, 90. Quebrado de pescac, 91. Queso costeño, 92. Rayador de coco, 93. Res, 94. Revocado de piangua, 95. Sal, 96. Sancocho de pacó, 97. Sancocho de pescado, 98. Sofrito, refrito, hogao, ahogao, guisao, 99. Sopa de fideos con queso, 100. Sopa de queso, 101. Sopa de sardina frita con queso, 102. Sorbete de almirajó, 103. Sudado de pescado, 104. Tapao de cangrejo, 105. Tapao de chévere, 106. Tapao de pescado, 107. Tapaos, 108. Tomate, 109. Torta de carnaval o mariscos, 110. Torta de chontaduro, 111. Torta de chontaduro con sal, 112. Tortuga (la picha, la carne, el guiso), 113. Trupa (milpesos), 114. Tumba-catre, 115. Verduras, 116. Viche, 117. Vija, 118. Yuca, 119. Zapallo.

## MEMORIAS CULINARIAS, SENTIDOS E IDENTIDADES DE LAS COCINAS DEL ANDÉN PACÍFICO

Ramiro Delgado Salazar  
Departamento de Antropología  
Universidad de Antioquia

A las mujeres Africanas y Afrocolombianas, a sus voces y enseñanzas, a la Doña, a Todas por sus cocinas y comidas

Indudablemente el universo del comer y del beber en el territorio colombiano ha sido la larga experiencia del diálogo, la imposición, la permanencia, la invención y la resistencia de una rica y a veces dolorosa cocción de múltiples códigos culturales en los fogones de nuestra historia de guisos, calderos y sazones, en una rica y extensa geografía nacional.

En ese horizonte de sentidos, de gustos, de olores, de sabores, de imágenes, de sonidos y de texturas se han ido definiendo y construyendo los referentes identitarios que desde las memorias indígenas, europeas, asiáticas y africanas se sirven y saborean en una parte de Colombia llamada "Andén Pacífico", al igual que en otras regiones del país. Este contexto geográfico y humano hace un doble juego en el término que la define, por un lado hace referencia al Mar Pacífico, pero por otro lado hace referencia al doble sentido que el concepto tiene como adjetivo de un territorio nombrado como andén, como corredor al ponerle a esos saberes, sabores, guisos y calderos la característica de "pacíficos".

Además si miramos los procesos de poblamiento y construcción de un territorio tanto para los pueblos amerindios, como particularmente para los múltiples africanos y africanas que llegaron a este continente como piezas del sistema colonial de la trata africana, nos damos cuenta que sus cocinas deben estar siempre mostrándonos una vital dinámica entre la tradición y la innovación, la exclusión y la discriminación, la permanencia, la sobrevivencia y la resistencia o como diría Fernando Ortiz en una permanente dinámica transcultural.

En éste recorrido de la construcción de la nación colombiana, la presencia de la diáspora africana en Colombia y de sus descendientes evoca, a la luz de las cocinas regionales, elementos centrales que deben poner en escena las "huellas de africanía" que siempre la antropóloga Nina S. de Friedemann defendió en su militancia y búsqueda de equidad e inclusión de esos fragmentos de la historia de África y de la humanidad, por demás componentes estructurales y significativos de la historia del país.

Cocinas africanas, sazones africanas, guisos africanos, rutas de mujeres que ante sus calderos y fogones hicieron posible en ese mundo americano la existencia no solo de sus parientes, sino de esa construcción social que ha sido la conformación de un país como el que hoy en día tenemos.



Calderos humeantes y olorosos guisos tras los cuales las mujeres afrocolombianas hoy en día sazonan y le dan fuerza y energía a sus familias extensas que viven un diario existir entre conflictos y tensiones, reinventiones y construcciones culturales para mostrar permanentemente el sentido de formar parte de la nación.

Memorias culinarias africanas alrededor de técnicas ancestrales permiten en un mundo de hoy poner en este recorrido el tema del "sofreír", del "sofrito", del "hogado" y del "rehogar" como una manera de darle sabor y de concentrar el gusto en diversas cocciones. El guiso, el hogao y la sazón, son un elemento central de las cocinas del "Andén Pacífico" y de otros territorios en los que la diáspora africana se ha articulado con el país. Allí en esa alquimia y magia de las manos de las mujeres africanas y afrocolombianas se sintetiza el sentido del cocinar y del preparar las comidas y las bebidas como ruta de vida y de resistencia, de permanencia y de identidad.

Esa ruta que nace en el vientre de la madre, sigue en el parto y pasa al acto de amamantar como canal de vida, nos lleva irremediamente al lugar del fogón, del fuego, del hogar, del hogao y de la familia, y pone la imagen del caldero, como territorio simbólico de la vida. Y como si fuera algo irónico de la historia de la diáspora africana en el mundo, en Colombia y en el "Andén Pacífico", son las mujeres africanas esclavizadas las que de una u otra forma han ido permeando los gustos y las sazones de este país multicultural, ubicadas en el mundo de las cocinas, de los guisos y de los fogones, quienes de manera silenciosa no solo dieron de comer a sus familias, sino a las familias de sus amos y de los poderes, y por otro lado y ubicado en la frontera en la que la comida habla de lo saludable al cuerpo y al alma y aparecen los asuntos mágicos, de embrujamiento, de encantamiento o de curación, los cuales en manos de ellas fueron usados y brindados a quienes las habían esclavizado y casi que de forma traicionera fueron acusadas y llevadas a la hoguera por La Inquisición.

En esta "Experiencia culinaria alrededor de las cocinas del Andén Pacífico", zona del país invitada al X Congreso de Gastronomía de Popayán, el Ministerio de Cultura y su Dirección de Patrimonio, la Escuela Taller de Popayán y el Laboratorio de Comidas y Culturas del Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia provocan una inmersión en los horizontes identitarios de algunos de los elementos vitales de las cocinas de estas tierras, especialmente en las que las poblaciones afrocolombianas han vivido su larga historia de inclusiones y exclusiones, de reinventiones y creaciones de sus comidas y sus bebidas, así como de sus identidades.

"saberes, sazones, guisos y calderos pacíficos" es un acercamiento a ese mundo de las "cocinas vivas" tras el cual se puede leer sentidos identitarios, sobre los cuales cada vez más se dirige la mirada de su

gente y del estado, con el objetivo central de avanzar en la difusión e implementación de las "Políticas públicas para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y la cocina tradicional colombiana", permitiendo fortalecer y proyectar este conocimiento como potencial identitario, en esta ocasión, de la gente afrocolombiana que vive en este "Andén Pacífico".

"Esta experiencia está enmarcada en las nuevas propuestas culinarias en dónde la comida se sirve por momentos con la intención de ofrecer más que un gustoso plato, lo que se propone es entregar una experiencia culinaria única en dónde los sentidos son estimulados todos; de la misma manera ésta propuesta pretende despertar los sentidos de los participantes a través de varios momentos culinario-interactivos en dónde el "Andén Pacífico" después de éste viaje, seduce el paladar, la memoria, la conciencia y los sentidos".

Con esta filosofía como eje de la inmersión culinaria, ésta involucra no solo el mundo de sabores, olores, texturas, imágenes y sonidos propios de este mundo simbólico, sino que la oralitura, las narraciones vitales de las nanas del "Andén Pacífico" serán las voces vitales de cómo el mundo culinario narra desde el diario quehacer de las mujeres y sus voces la magia del acto de cocinar, las formulas mágicas de las combinaciones de ingredientes, técnicas y símbolos, en esas largas horas de la cocina no solo se sienten los olores de lo que será comida posteriormente, sino que van y vienen los cuentos, los relatos de la vida diario, los recuerdos de la cotidianidad, haciendo de estos momentos de cocina, los momentos creadores de identidades para saborear. A su vez estos contextos que evoca la "inmersión culinaria", tendrán la mágica música de la marimba, acompañándonos y hablando, diciendo con sus músicas, cómo a través de ella, los espíritus, los ancestros, y los seres trascendentes tienen existencia en cada guiso, en cada caldero, en cada caldo, en cada viche que se disfruta y que ponen en el escenario tanto los ritmos de un universo culinario lleno de sazón, como también ponen en escena preguntas y reflexiones sobre la historia de la diáspora africana en Colombia y sus múltiples relatos de lucha, permanencia y sobrevivencia, como una mirada más equitativa de un largo camino de exclusiones y de nuevas miradas llenas de esperanza y posibilidades.

Con el sentido de "pellizcar la memoria para que lo sensorial no sea solo una degustación", esta propuesta es un abre bocas a las historias regionales y locales de una geografía colombiana, con el propósito de que al salir de ella, nos quede una mirada más amplia de qué es lo que implica a nivel de técnicas, de ingredientes, de preparaciones, de gustos, hablar del universo de las cocinas del "Andén Pacífico". Una historia de los sentidos potenciados, es el camino a través del cual contamos con comida y bebida, un proceso identitario y de construcción de una zona del país en la cual se ha ido cocinando una comida de la transculturalidad y por ende de una historia colombiana llena de sentido de pertenencia y de lucha.



## AZOTEA, ZOTEA DESPENSA DE INSUMOS PARA ALIMENTAR EL CUERPO Y EL ALMA

Daniel Alberto Gómez Roldán  
Antropólogo  
Universidad de Antioquia

Gracias a Doña Rufa, a Marcial, a Juanca, a Juada y su familia por permitir contar esta historia

Al pensar en particular sobre los temas que se expresan en este taller y teniendo en cuenta mi cercanía a la comunidad afro descendiente de algunos barrios de Medellín, me pareció oportuno escribir acerca de las zoteas como un elemento que representa a la población afrodescendiente, sobre todo, la chochoana. Al mirar la zotea desde un lugar alimentario, se puede decir que en ellas el alimento que se produce allí tiene la doble función de nutrir el cuerpo y purificar el alma. Cuando conversando con las señoras preguntaba por alguno de los niños o jóvenes que no veía en la casa, me respondían de la siguiente manera: ¿Doña Marina, dónde está Juan David (Waldy)? "lo he mandado para Condoto donde una tía de él para que se cure." ¿Ve, y Andrés? "se fue con Waldy para que se arreglara, que siempre está como inquieto, antes que le pase algo por estar metido donde no debe... al igual que Lele que estaba como flaquito y allá coge ánimos para entrar al colegio, por eso mandé a los tres para el Chocó".

Cuando los niños y jóvenes de familia afrodescendiente del Pacífico comienzan a manejarse mal o tienen dificultades sociales o físicas; hay una creencia popular en la que se recomienda regresar a la tierra madre, no importa si donde nació fue una de las diferentes localidades del país. Por tal razón, de todas maneras son enviados a la región particular de donde provienen los ancestros.

Volver al Chocó es además una práctica anhelada desde la infancia. Al estar con jóvenes y niños afrodescendientes, hijos de padres chochoanos nacidos en Medellín me cuestionaba el que una de sus aspiracionales al inicio de sus vidas fuera el ir al Chocó; al preguntarles la razón por la cual deseaban ir, no tenían otra, que la de "ir a la tierrita de uno... así se nazca aquí uno pertenece allá".

En un intento por profundizar un poco, una de las explicaciones que me dieron sus padres se relacionaba con el espacio en el que se comparte dentro de la casa y vecinalmente; allí siempre se habla como si se estuviera en el Atrato o en el San Juan o al frente del mar; además mucha parte de la familia vive todavía en alguno de los municipios y veredas del Departamento del Chocó, lo que hace que siempre haya una relación directa; tanto a nivel cotidiano en las conversaciones permanentes, como en las actividades extraordinarias en las que un integrante de la familia tiene que regresar por negocios, cumpleaños, matrimonio o velorio. Siempre se habla del Chocó como un lugar maravilloso del que se tuvieron que desprender por diferentes problemáticas económicas, académicas o por desplazamientos

forzado a causa de los intereses generadores del conflicto armado en esa zona del país.

El vínculo se marca de la misma manera en diferentes localidades, al ser nombradas para resignificar las referencias propias del lugar: "Chocó chiquito, la tienda de Tutunendo..." en donde se siente como si se estuviera compartiendo en el anhelado espacio. Es allí en donde se comercializan y se adquieren, tanto insumos y alimentos, como elementos propios de la comunidad afrodescendiente.

Lo particular de estas expresiones culturales donde se hace obligatorio ir al Chocó, se asemeja a las del pensamiento musulmán, en donde se debe ir al menos una vez en su vida terrenal a la Meca. En este sentido es como puedo leer el desespero que tenía Juan Carlos, otro de los jóvenes con quien conversaba en uno de los barrios de Medellín, que al sentir la muerte rondándole cerca, después de sufrir un episodio psiquiátrico tomó el bus. Ir a su tierra era "su último deseo", a pesar de ser nacido en Medellín; su intención no era la de sanarse; era más bien, la de por lo menos conocerla y lograr despedirse de ella.

Al estar uno en un pueblo chochoano ribereño o cercano al mar, llama la atención encontrar al lado de cada casa una estructura de madera levantada del suelo en donde se siembra diferentes plantas dedicadas a uso de diferente índole que permiten alimentar el cuerpo y el alma. Es el sitio en el que gracias al conocimiento ancestral y con ayuda de la tierra tomada de los hormigueros de arrieras crecen aceleradamente y dotados de energía los brotes de cebollas largas, tomates de aliño criollos, cilantro cimarrón o coriandro, yanten, ruda de castilla, limoncillo, sábila, desbaratadora morada, desbaratadora blanca y las albahacas; para mencionar algunos ingredientes sembrados en pequeñas canoas de madera o en ollas, poncheras o cocas plásticas. En el mercado se encuentran por manojos, unas como hierbas del río, otras como para medicina.

Es de pronto en esas zoteas en donde el relato anterior cobra sentido al estar en ellas sintetizadas las propiedades de la tierra chochoana; y lo digo tomando en cuenta un aspecto de ellas relatado por Jaime Arocha en Los ombligados de Ananse "...cuando alguien nace y la madre entierra la placenta y el cordón umbilical debajo de la semilla germinante de algún árbol, escogido por ella y cultivado en su zotea desde que supo de su preñez". (2001, 15) Es precisamente ese momento del cual quizás se refleje la conexión que hace que se mantenga presente y tan marcado el vínculo que obliga el volver.

Dicho de esta manera la zotea al igual que permite el guiso se aliñe, le da al alma el insumo para reparar el cuerpo y emana la energía de la que hace a los suyos su apego.

**Bibliografía.** Arocha, Jaime (1999). Ombligados de Ananse: hilos ancestrales y modernos en el Pacífico colombiano. Bogotá, Centro de Estudios Sociales, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.



## "SI COMO CAMINA COCINA ESA NEGRA, ME LE COMO HASTA EL PEGAO..." CUERPOS Y ESPACIOS DE LAS MUJERES DEL PACÍFICO CHOCOANO

German Negrete - Andrade  
Estudiante de Antropología  
Universidad de Antioquia

*Para plátanos, Arquíá;  
para maíz, Bojayá;  
para muchachas bonitas,  
Tutunendo con Neguá.  
Para plátanos, Purricha;  
para cocos, Pilizá;  
para mujeres bonitas,  
no hay como Togoromá.*

"Cantares de los tres ríos". Rogelio Velázquez

La presencia de la mujer en la cocina es un componente que genera toda una construcción simbólica donde sentimientos, saberes, sabores, sexualidad y resistencia se conjugan en un espacio que se ha cocinado a fuego lento en el fogón de la historia. Pero son las mujeres afrodescendientes las que han cargado sobre sus espaldas y conservado en sus manos una parte significativa de la historia de la comida que hoy tenemos en nuestras mesas colombianas.

Comencemos por dar algunos puntos de referencia para ubicar las mujeres afrodescendientes entre guisos, caldos, arroces y calderos humeantes. Las africanas que eran traídas a América, y a los territorios del Pacífico chocoano, venían como esclavas domésticas, distracciones sexuales para amos lujuriosos, nodrizas y cocineras, pero también una lectura de las expresiones de su cultura desde el etnocentrismo europeo interpretó sus rituales, las celebraciones a sus dioses, su universo mágico-religioso e incluso algunas de sus técnicas culinarias con los calificativos de hechicería e idolatría, lo que les valió el estigma de ser consideradas brujas, encantadoras de hombres y adoradoras del demonio en la medida en que siguieron practicando sus sistemas simbólicos y aplicando sus códigos ancestrales de acercamiento a sus divinidades africanas, es bueno señalar que quienes las traían, eran gentes absolutamente parcas, cerradas y violentas contra todo aquello que no fuera cristiano; en otras palabras, los cuerpos de las negras fueron los depositarios de todos los prejuicios y miedos de una sociedad imperial ensimismada en sus dogmas religiosos. Estas percepciones no eran más que parte del sistema de control y vigilancia (Foucault, 1977) implantado por la Iglesia y la Corona que veían en los actos y los cuerpos de las africanas, con su piel brillante y seductora, el fuego de la lujuria y el

encantamiento natural<sup>1</sup> que podía hacer perder a cualquier hombre desde el más encopetado señor de alcurnia, pasando por sacerdotes, religiosos y hombres de fe, hasta llegar a cualquier parroquiano de a pie. Desde esos tiempos coloniales en América y el entonces Nuevo Reino de Granada, la corporalidad de las afrodescendientes ha sido cuestionada y señalada por múltiples razones que tienen una marcada tendencia moralista y segregadora; sin embargo, las formas de resistencia a estos señalamientos se han venido presentando por varias vías y una de ellas es la cocina.

Controlar la preparación de los alimentos, manejar la forma en que las comidas y las bebidas tienen sentido para nuestra frágil condición humana va más allá de cualquier sistema de vigilancia y represión, es tan simple como "si no comemos, morimos", entonces, las mujeres han tenido control de la vida desde el fogón, con sus gustos y técnicas que han definido tradiciones culinarias dependiendo del uso de sus ecosistemas, como los referidos al Pacífico chocoano que pasan por ríos, mares, playas, manglares, montes, bosques y selvas. Dicho esto, podemos anotar que las mujeres, de una u otra forma, tienen control sobre la vida y la muerte desde su universo culinario, sus saberes en la cocina y su presencia en las representaciones simbólicas, económicas y rituales de cada grupo humano particular.

Las mujeres afrodescendientes tienen un gusto particular que caracteriza sus comidas, le ponen a sus preparaciones un sabor especial que identifica su sazón y el comensal prueba "la mano de la negra", este aprendizaje viene de tiempo atrás cuando las africanas y sus descendientes eran las encargadas del oficio de la cocina durante la Colonia -como lo señalamos líneas arriba-, cuando eran obligadas a cocinar de lo contrario eran azotadas y sometidas con el látigo para que la comida quedara a punto y lograr satisfacer el estómago del amo<sup>2</sup> (Mintz, 2003). Entonces debieron aprender a cocinar muy bien para no ser castigadas; de este modo la cocina para las africanas esclavizadas fue un oficio que en un comienzo tuvo subordinación y opresión pero con el pasar del tiempo sus descendientes lo fueron resignificando y transformaron un sistema de opresión en una polifonía de sabores que representa su identidad y le da en parte cuerpo a su cultura. En el Chocó las tradiciones culinarias se anclan con firmeza en la cosmovisión de sus pueblos y en los paladares de sus gentes donde carnes de monte ahumadas, pescados de mar y río, aves, arroces, albahaca, poleo, coco, orégano, ajo, borojó, chontaduro, viche y vija son parte de ese amplio panorama de comidas y bebidas del Andén Pacífico colombiano que hablan de contactos, préstamos, adopciones y mestizajes alimentarios.

Las mujeres del Chocó tienen una cadencia, una esbeltez y una estética especial para manejar sus cuerpos. Lo anterior ha generado un cierto atractivo que centra su atención en las caderas y la forma de caminar que tienen las afrodescendientes, el erotismo y la fogosidad de sus cuerpos también se puede leer y comer en los deliciosos productos de sus fogones a lo largo y ancho del continente americano



(Roselló, 2002). No en vano hemos comenzado este escrito con la frase "si como camina cocina esa negra, me le como hasta el pegao...", aquí vemos la relación comida – sexualidad que ha sido estudiada desde varias perspectivas sociológicas, psicológicas, antropológicas y fisiológicas. Cuando el ser humano se desarrolló como sujeto social y se adaptó alimentariamente a su ecosistema pensó que dentro de los usos de la comida también había uno de carácter sexual; así las cosas, por medio de un ensayo-error y una traspolación (imaginaria o real) de forma, textura, color o cualidades completas de los productos vegetales y/o animales, conoció de esta manera que los placeres de la comida tenían variadas sensaciones que iban más allá del simple bocado se llevaba a la boca. Al intentar relacionar comida, sexualidad y corporalidades afrodescendientes debemos echar mano de la efectividad simbólica abrigando un contexto amplio desde la antropología, diciendo que el vínculo comida-sexualidad es más una invención cultural que una respuesta fisiológica a algún estímulo del plato al que se enfrenta el comensal. No pensamos decir que el "arroz arrecho", el "tiempla-cucas", el "tumbacates", el "pipilongo", y el "viche con picha de cusumbí" no sean efectivos y no tengan un estímulo real en el sistema nervioso y favorezcan el campo de lo sexual, sólo que esas sensaciones son creadas por un conjunto de elementos que tienen que ver con el contexto, la ritualidad y la convicción en el imaginario colectivo de que efectivamente funcionan, y por supuesto, donde los cuerpos y los espacios de las mujeres del Chocó y por extensión de las afrodescendientes, juegan un papel estructural y contundente.

Hemos puesto en escena la comida, el cuerpo<sup>3</sup> y la sexualidad de las mujeres afrodescendientes como parte de una propuesta para borrar la invisibilidad y la esteriotipia en la que han vivido durante siglos los pueblos negros en Colombia. Intentamos mostrar que la riqueza y la abundancia de los pueblos del Pacífico, no está sólo en lo que queda de las minas con sus economías tambaleantes, la producción maderera en medio del debate con las trasnacionales y los cultivos de palma que han transformado el concepto de propiedad de la tierra; la riqueza del Chocó está en la gente, la cultura, las comidas y bebidas, la música, la Oralitura, la memoria ancestral, está en su identidad como pueblos afrodescendientes que luchan por un reconocimiento en la esfera nacional que tenga un real compromiso estatal e institucional. Un proceso que puede comenzar por conocer, REconocer y visibilizar sus cocinas regionales. Por esta vía buscamos saborear los gustos del Pacífico de la mano de sus mujeres respetando sus cuerpos, sus espacios y su identidad.

**Notas:** 1. Historias donde la seducción y los encantos de las mujeres "provocan" o "tientan" a los hombres son contadas con frecuencia en documentos sagrados como: La Biblia. (Versión Popular-segunda edición, 2005) Léase: Reyes 10, 1-13. Aquí se cuenta la visita de la reina de Sabá al rey Salomón en Jerusalén. 2. Agradezco al profesor Luis R. Vidal por señalarme este aspecto. 3. Para ampliar esta temática en clave africana léase el artículo de Albert Kasanda que se cita en la bibliografía.

**Bibliografía.** Foucault, Michel (1977). *Genealogía del racismo*. Altamira. Argentina. Kasanda, Albert (2003). "Elocuencia y magia del cuerpo. Un enfoque negroaficano. África-cuerpo espíritu religiones negroafricanas". *Estudios de Asia y África*, vol. XXXVIII, pp 589 - 616. Mintz, Sidney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ediciones La Reina Roja/Conaculta. México. Roselló Soberón, Estela

(2002). "Entre la luz y la sombra: la sensualidad de las mujeres de origen africano en la Nueva España". En: *Cuadernos Americanos*, año XVI vol. 5 N° 95 pp. 171-186. Velázquez, Rogelio (2010). "Cantar de los tres ríos". En: *Ensayos escogidos – Rogelio Velázquez*. Biblioteca de literatura afrocolombiana. Ministerio de Cultura-Colombia. Bogotá

## A PROPÓSITO DEL CONTEXTO DE LA EXPERIENCIA CULINARIA

German Negrete - Andrade  
Estudiante de Antropología  
Universidad de Antioquia

Este recorrido culinario por el Andén Pacífico comienza con un saludo de bienvenida que se acompaña con el toque de una marimba, mientras, se recibe en la antesala del recinto a los asistentes y se les vendan los ojos, de este modo entran al salón y se sientan en sendas sillas con el apoyo de los coordinadores y auxiliares del Laboratorio de Comidas y Culturas y de la Escuela Taller. Así comienza el **primer momento** donde intentamos "pellizcar la memoria para que lo sensorial no sea sólo una degustación", aquí se hace una motivación a los sentidos para que con el olor de guagua ahumada, albahaca y queso; el gusto de leche de coco, cuca chochoana y cimarrón macerado; y, el tacto de un cangrejo, de un plátano en variadas presentaciones crudas y cocidas, y del árbol del pan, sean estos elementos una suerte de "detonadores" para dimensionar desde otra perspectiva los sabores, texturas y aromas del Pacífico. Un **momento de transición**, lo realiza Amalialú Posso Figueroa cuando invita a brindar con viche, mientras los asistentes se destapan los ojos y se preparan para la gran comensalía. El desarrollo del **segundo momento** es el centro de la experiencia en función de las comidas y bebidas del Andén Pacífico; en este segmento pasarán por los manteles y los paladares de los asistentes: arroz clavao, guiso de piangua, jugo de chontaduro, varios ajíes picantes, carne caleña -o salada-, sopa de guagua, arepas de árbol del pan, tamal con carne de monte, palmito, longaniza chochoana, balas de achín con ogao, jugo de lulo chochoano, encocao de mero, una infusión de jengibre y un trago de balsámica. A la par que toda esta deliciosa ruta culinaria va pasando, los relatos de las voces de los integrantes del Laboratorio de Comidas y Culturas, de Amalialú Posso y del marimbero narrarán algunos elementos de las comidas y bebidas que se saborearán en la ruta culinaria. La parte visual se enriquece en el **tercer momento** cuando el documental "saberes, sazones, guisos y calderos pacíficos" nos llevará por las cocinas, los fogones y los ecosistemas del Chocó con la dirección de Miguel Delgado Giraldo. En este momento Amalialú realiza su última intervención y se entrega una pequeña "encomienda de sabores y saberes como despedida" la cual contiene memorias del Andén Pacífico que acompañada por este relato escrito, permitirá releer un viaje culinario por una franja de la nación colombiana.

