

Cambios y permanencias de la cultura alimentaria de la población afrodescendiente migrante del Chocó en Medellín*

María Mercedes Gómez Correa**

Profesora del programa de Gastronomía

Fundación Universitaria Luis Amigó, Colombia

Resumen

Este artículo hace referencia a los cambios y a las continuidades del patrimonio gastronómico de la población afrodescendiente que migra a la ciudad de Medellín, proveniente del municipio Cantón de San Pablo (Chocó), a partir de la recreación de su cultura gastronómica desde los saberes y prácticas aprendidos en los territorios de origen y su integración con los aprendizajes desarrollados durante su asentamiento en la ciudad. La investigación evidenció la conservación de algunas prácticas y usos relativos al patrimonio gastronómico y la fusión y transformación de otras en el encuentro con elementos diversos de otra cultura gastronómica citadina y globalizada.

Palabras clave: afrodescendiente, cambio, cultura alimentaria, patrimonio gastronómico, permanencia, prácticas y productos culinarios.

CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO

Gómez, María Mercedes. 2016. "Cambios y permanencias de la cultura alimentaria de la población afrodescendiente migrante del Chocó en Medellín". *Trabajo Social* 18: 217-232. Bogotá: Departamento de Trabajo Social, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.

Recibido: 7 de mayo del 2015. **Aceptado:** 19 de agosto del 2015.

* Este artículo hace parte del trabajo de investigación denominado "Cultura alimentaria: continuidades, cambios y estrategias de supervivencia de la población migrante del Cantón de San Pablo-Chocó a Medellín", realizado por María Mercedes Gómez Correa para optar el título de Magíster en Historia y Cultura de la Alimentación en la Universidad de Barcelona, Facultad de Geografía e Historia, en el año 2013.

** mariamercedesgomez@hotmail.com

Changes and Continuities in the Food Culture of the Chocó Afro-Descendant Migrant Population in Medellin

Abstract

This article looks at the changes and continuities of the gastronomic heritage of the Afro-descendant population which has migrated to the city of Medellin from the town of Cantón de San Pablo (Chocó). It looks at the reproduction of this gastronomic culture from the flavors and practices learned in Chocó and its integration with practices learned in the city. The study shows how some gastronomic practices and uses are maintained and how others are transformed and fused with other local and globalized gastronomies.

Keywords: Afro-descendant, change, food culture, gastronomic heritage, continuity, culinary products and practices.

Mudanças e permanências da cultura alimentar da população afrodescendente migrante do Chocó em Medellín

Resumo

Este artigo faz referência às mudanças e às continuidades do patrimônio gastronômico da população afrodescendente que migra à cidade de Medellín proveniente do município Cantón de San Pablo, em Chocó (ambos na Colômbia), a partir da recriação de sua cultura gastronômica dos saberes e práticas apreendidos nos territórios de origem e sua integração com a aprendizagem desenvolvida durante seu assentamento na cidade. A pesquisa evidenciou a conservação de algumas práticas e usos relativos ao patrimônio gastronômico e a fusão e a transformação de outras no encontro com elementos diversos de outra cultura gastronômica citadina e globalizada.

Palavras-chave: afrodescendente, mudança, cultura alimentar, patrimônio gastronômico, permanência, práticas e produtos culinários.

Este artículo pretende dar a conocer los resultados de un proceso investigativo desarrollado para establecer la permanencia y el cambio del patrimonio gastronómico de la población afrodescendiente que llega a la ciudad de Medellín proveniente del municipio Cantón de San Pablo, específicamente del corregimiento de Puerto Povel (Chocó). Se trata de registrar qué prácticas y productos de su cultura alimentaria logran conservar en la ciudad de acogida como referente identitario y qué alimentos, recetas o aspectos del ámbito culinario cantoneño, cambian en ese proceso migratorio.

Fueron objetivos del trabajo investigativo los siguientes:

- Conocer el patrimonio gastronómico del Cantón de San Pablo (Chocó).
- Conocer qué parte de ese patrimonio (prácticas y productos) sobrevive y qué cambios se producen en el nuevo territorio.

Este estudio de carácter cualitativo estuvo orientado desde una perspectiva etnográfica que permitió describir asuntos culturales donde los sujetos construyen sus códigos de significados y valoraciones a partir de su interacción social (Bogdan y Taylor 1992, 26; Hammersley y Atkinson 1994, 35).

La muestra estuvo conformada por quince mujeres provenientes del Cantón de San Pablo en Chocó radicadas o asiduas en Medellín hace 2 años o más, quienes llegaron a la ciudad, dos de ellas, desplazadas por la violencia en su territorio de origen y las demás en busca de mejores condiciones de vida, responsables todas ellas de la preparación de la comida en sus hogares, mujeres que no tuvieran incapacidades mentales y que estuvieran dispuestas a brindar la información, las cuales se fueron incluyendo en el estudio referidas por otras, mediante el sistema de bola de nieve, se realizaron quince entrevistas y se finalizó la recolección de datos cuando estas ya no produjeron nueva información sustancial.

Para la recolección de datos se utilizó un formato de entrevista semiestructurada, que al aplicarse individualmente a cada informante fue grabada, además, se realizaron algunas prácticas de observación y se elaboró un diario de campo.

En cuanto a la observación se realizó de forma participante lo que posibilitó un mayor acercamiento a las

personas, por parte del investigador, pues la participación crea un mayor grado de involucramiento y de empatía, de forma que se entra a ser partícipe de la vida alimentaria, con lo que se obtiene una posibilidad de mayor comprensión del fenómeno estudiado. Este proceso se desarrolló mediante un acercamiento de campo en el que se realizaron acompañamientos a prácticas de compras de alimentos, a la elaboración de preparaciones con ingredientes típicos de su entorno original y con elementos fusionados de uno y otro entorno.

Además, se recopiló información mediante un diario de campo en el cual se llevaba un registro escrito y fotográfico de la observación realizada durante las entrevistas y encuentros con los entrevistados, los cuales se realizaron en diversos lugares donde la población labora o se reúne (cafeterías, restaurantes, bares y sus propias viviendas).

La información reunida mediante las herramientas enunciadas se organizó y se clasificó siguiendo la metodología de conceptos y la codificación de información cualitativa, sugerida por Amanda Coffey y Paul Atkinson. En este proceso metodológico los datos fueron reunidos, sistematizados y organizados por medio de códigos (según el caso etiquetas, frases, palabras o ideas) significativos, que agrupan un conjunto de datos con carácter similar (2003, 32). Posteriormente, se desarrolló un proceso de transformación de los datos codificados en términos de dotarlos de sentido mediante la reflexión analítica.

Para efectos de la validación de la información esta se compartió con otras cinco mujeres de condiciones similares a las entrevistadas, mediante un grupo focal, para establecer si existía correspondencia entre la información presentada y analizada por los investigadores y la percepción del grupo con el que se trianguló la información.

Las variables en torno a las cuales se recogió y procesó la información son: aspectos socioeconómicos de los sujetos investigados (con referencia al Cantón de San Pablo y al barrio Enciso de Medellín), la cultura alimentaria en Puerto Povel (Cantón de San Pablo), alimentos consumidos cotidianamente, preparaciones y alimentos de momentos especiales (fiestas y celebraciones) y su comparación con el comportamiento alimentario en Medellín; por último, se establecieron las conclusiones.

Para contextualizar este trabajo investigativo es necesario referirse a algunos antecedentes históricos y culturales del país, la Constitución Política colombiana de 1991 se constituye en un hito importante, pues es allí donde por primera vez se reconoce a los afrodescendientes (10,6 % de la población colombiana; PNUD 2011, 2) e indígenas dentro del mosaico cultural que es Colombia, lo que consagró el carácter pluriétnico y multicultural del país, y amplió la posibilidad de un ámbito propicio para el reconocimiento de estas poblaciones de su existencia, sus características y particularidades, de su patrimonio gastronómico (y lo que ello le aporta a su identidad), datos que son relevantes para garantizar, por ejemplo, la formulación de políticas públicas y el reconocimiento de sus derechos históricamente vulnerados (Rodríguez Morales 2010, 88). No se puede desconocer que la realidad política y social en nuestro país en el presente dista mucho de estos reconocimientos filosóficos de la legislación y aún persiste una lucha por la visibilización y el reconocimiento de estas diversidades en las interacciones sociales cotidianas (Viveros 2007, 107).

La identidad y el territorio son fundamento de la supervivencia y la permanencia de cualquier grupo humano (Orella 2010, 237) y en consecuencia también de los afros, por lo tanto, los desplazamientos y desarraigos a los que se ha visto sometida esta población hacen este grupo vulnerable y víctima colectiva, en situación de exclusión del modelo hegemónico de ordenamiento territorial colombiano. De ahí la importancia del reconocimiento de algunos rasgos de su identidad cultural, en este caso, desde la perspectiva de su patrimonio gastronómico, que se han visto transformados y reconstituidos en el trasegar de esta población por el territorio nacional.

La población afrodescendiente que llega a Medellín desde el Chocó, proveniente del Cantón de San Pablo, vivencia una transformación del patrimonio gastronómico, desde las prácticas y los productos que utiliza en su quehacer alimentario, porque, no obstante su condición de población que cambia de territorio, logra conservar algunos elementos de la tradición de una de las cocinas más arcaicas de la humanidad como lo es la africana, modificándolos, integrándolos y reconstituyéndolos en el proceso de reubicación territorial.

Para una mayor comprensión de este texto es necesario definir el término afrocolombiano y todo el bagaje de identidad que conlleva. Esta denominación, en primera instancia, se refiere a algunas personas que habitan en Colombia y son descendientes de aquellos que fueron traídos como esclavos de África por los colonizadores españoles, y que en 1851 lograron su libertad tras la abolición de la esclavitud en Colombia (Corporación Centro de Pastoral Afrocolombiana 2002).

En el boletín del Movimiento Nacional Afrocolombiano así se define la identidad de esta población:

La identidad afrocolombiana es el conjunto de imágenes que construimos y asumimos las personas y el pueblo afrocolombiano sobre sí mismos, con base en los valores y pensamientos, contruidos y desarrollados en forma autónoma o impuestos por los opresores en el pasado y el presente, en condiciones de explotación económica u opresión cultural. (Mosquera 1956, 1)

Aunque es bueno señalar, tal como plantean Mosquera y León, citando a Lozano, que “no existe *una* identidad negra o afrocolombiana, sino múltiples posibilidades de identificación de acuerdo con las circunstancias históricas, la diversidad de contextos y las experiencias personales” (2009, 86).

Para comprender el concepto de patrimonio gastronómico es importante remitirse a las siguientes consideraciones: el patrimonio cultural puede ser visto como un puente entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su transmisión; este es cambiante y se construye a partir de la selección, por parte de agentes y de elementos determinados, y no otros, a los que se otorga determinados contenidos (Santana 2003, 5), de modo que el patrimonio cultural puede entenderse como una construcción, o incluso como una invención (Prats 1997, 20). En cualquier caso, se trata de un concepto cambiante, su sentido (sentidos) se inscribe en el tiempo y en el espacio, sirve a unos intereses, adquiere unos usos y es movilizado por unos agentes también cambiantes.

Los márgenes que la definición de patrimonio cultural abarca se han ido ampliando, de modo que al patrimonio cultural material se le han añadido el

natural y el intangible o inmaterial. Este último ha sido definido por la Unesco como:

el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición, se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional, la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat. El patrimonio alimentario es incorporado en la definición de la Unesco bajo la forma de “artes culinarias” en el patrimonio inmaterial, por lo cual forma parte de lo que se ha definido como “patrimonio etnológico”. (Espeitx 2004, 194)

Los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación. Las cocinas tradicionales, como manifestación del patrimonio cultural inmaterial, comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas y africanas. Estas ejercen notable influencia en la tradición gastronómica de la población de origen afro que habitó y habita el Chocó y que actualmente se encuentra radicada en Medellín. Estas manifestaciones de la creatividad humana acumulada progresivamente en el transcurso del devenir histórico, de un valor inconmensurable, constituyen un tesoro único e irrepetible que identifica a un pueblo, el cocinar se reconoce como un acto de civilidad (Giraldo 2006, 42). Pues pasar de lo crudo (o de lo podrido) a lo cocido fue un relevante paso cultural, tal como lo planteó Levi Strauss, o como lo expone la frase que sirve de título al libro de Faustino Cordon Bonet *Cocinar hizo al hombre* (1980). En efecto, somos lo que cocinamos, pero también somos porque cocinamos. La tradición culinaria conforma un amplio repertorio vinculado a celebraciones colectivas o familiares que no podemos nunca desdeñar, salvo que decidamos negarnos como seres humanos.

Se podría decir, como plantea el Ministerio de Cultura de Colombia, que:

Las cocinas tradicionales, como patrimonio cultural, tienen como principales características y efectos, los siguientes:

- Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo.
- Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.
- Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas.
- Son un ámbito por excelencia —aunque no exclusivo— del saber femenino.
- Cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un —orden culinario que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares—. (Ministerio de Cultura de Colombia 2012, 9)

Las técnicas culinarias y los procesos de cocción, así como los utensilios y la cocina misma como espacio, constituyen elementos de una expresión cultural que a falta de otro nombre seguimos llamando gastronómica. Ella incluye, además, el sagrado momento del ágape y de la mesa común, como una rica manifestación de la vida afectiva de nuestros pueblos. “El patrimonio gastronómico no solo cumple con la función de alimentarnos o de curarnos en algunas ocasiones, sino también con la imponderable y sublime tarea de proporcionarnos placer y dar sentido a la existencia” (Giraldo 2006, 43).

En el concepto “patrimonio” se hará referencia a los elementos que lo configuran, las prácticas culinarias

de preparación de alimentos, es decir, los procesos utilizados, los instrumentos tecnológicos, la duración y los productos alimentarios que se utilizan en las preparaciones; además de algunos hábitos relativos a la frecuencia y al tiempo utilizados en el consumo de alimentos.

Para el presente estudio es importante establecer que las comunidades afrocolombianas tienen una larga tradición de asentamiento en el territorio antioqueño, que se remonta a la época del dominio colonial español, lo que tiene como consecuencia su presencia histórica y su participación en la conformación de la sociedad antioqueña (Montoya y García 2010b, 59).

La llegada de afrocolombianos a Medellín en los últimos años ha hecho que su participación en el total poblacional de la ciudad se incremente al 5,6 %, de acuerdo con las cifras reportadas por el censo nacional de 2005 que arrojó un total poblacional para la ciudad de 2.208.077 personas, de las cuales 123.569 se autorreconocieron como afrodescendientes. (144)

Este traslado, que obedece a razones de seguridad y al ansia de mejores condiciones de vida, está caracterizado por la conformación de asentamientos, en distintos puntos marginales de la geografía urbana, situación que se replica en otras grandes ciudades del país como Cali, Bogotá y Cartagena, lo que ha llevado plantear que aproximadamente el 70 % de la población afrocolombiana habita hoy en día en las principales ciudades del país tras el exilio de sus territorios rurales (Barbary y Urrea 2004, 54).

La población con la cual se realizó este estudio proviene del Cantón de San Pablo, municipio chocono creado mediante la ordenanza número 004 del 23 de mayo de 1994, segregado del municipio de Istmina (Vargas 2012, 9).

San Pablo tiene una economía de subsistencia, sus habitantes crían animales como cerdos, gallinas criollas y patos, se caza y se pesca en pequeña escala; hoy esta forma de aprovisionamiento de recursos está en decadencia; lo que probablemente ha ocasionado escasez de alimentos. “Los montes han sido talados en un 80 %, debido a la sobreexplotación forestal (extracción de madera)” (Vargas 2012, 12).

Muchas especies forestales de esta zona tales como el lechero, el peine amarillo, el chachajo, el pino, la ceiba, el roble, el aceite, el cedro y animales como el armadillo, el perico, el caimán, la babilla y la tortuga, se encuentran casi desaparecidas. (12)

La extracción minera en la zona tiene importancia económica, especialmente, la explotación de oro, el 80 % de la comunidad se dedica a esta actividad, la cual origina daños al medio ambiente y a los y las habitantes, lo cual afecta la seguridad alimentaria. “Los suelos se vuelven infértiles o menos productivos. La agricultura se desarrolla en menor escala ya que la gente se dedica más a la minería porque obtienen ganancias económicas en menor tiempo” (Vargas 2012, 13).

Puerto Povel es un corregimiento del municipio del Cantón de San Pablo, fue fundado en 1968, ubicado sobre el río San Pablo, cuenta con una población de 1.236 habitantes distribuidos en 222 hogares (Romaña 2008).

Un número significativo de las familias del Cantón de San Pablo y de Puerto Povel, específicamente, deciden abandonar sus hogares en busca de más y mejores oportunidades: la mayoría de esta población decide migrar hacia la ciudad de Medellín donde ya tienen familia y un lugar donde llegar, pero desafortunadamente los migrantes del Cantón tampoco encuentran allí un panorama muy alentador, por lo que esta población se ve obligada a asentarse en sectores marginales y de invasión de la ciudad. Tal es el caso de las mujeres sujeto de investigación en este trabajo, quienes llegaron específicamente al barrio Enciso, ubicado en la comuna 8 de Medellín, específicamente al sector del Trece de mayo.

Las mujeres de Puerto Povel habitan en Enciso —según la página web de la comuna 8 creada por la corporación Cultural Diáfara—, en esta zona el 4,5 % de la población es afrodescendiente, se señala también que la mayoría, según datos de 2009, pertenece a los estratos 0, 1 y 2 (86 %), tiene un nivel educativo en el cual el 21,68 % de las personas no han terminado ningún grado y han terminado primaria el 40,35 %; y además se plantea que, según información de 2008, el Índice de Calidad de Vida (ICV) en la Comuna

es de 79,21 puntos, significativamente por debajo del índice de la ciudad que se encuentra en 82,77 puntos (2014).

Las mujeres participantes en la investigación como fuentes de información pertenecen a un mismo grupo familiar, habitan en la zona denominada 13 de noviembre, nombre adquirido por la fecha de su fundación en el año 1981, tres generaciones han pasado ya desde que estas familias llegaron a esta zona de la ciudad de Medellín en busca de diferentes sueños o, irónicamente, huyéndole a las múltiples frustraciones que sufrieron en su tierra chocoana por el paso de la violencia y la escasez de oportunidades.

Las quince mujeres entrevistadas son cabeza de hogar, tienen entre ellas parentesco de consanguinidad y afinidad, algunas son hermanas, hijas, cuñadas, primas lejanas, comadres; hablamos de mujeres con familias numerosas, varios hijos por madre, con múltiples compañeros (parejas no simultáneas), se observó una ausencia casi total del género masculino, en lo relativo a su participación en las responsabilidades que atañen al soporte de los hijos.

Las mujeres entrevistadas comparten los apellidos Mosquera, Romaña y Palacios, esta predominancia está relacionada con los primeros pobladores de la zona del Cantón. De las mujeres entrevistadas dos de ellas se trasladaron del Chocó a raíz de situaciones de violencia (desplazadas), las restantes lo hicieron más por necesidades económicas.

Cuatro de ellas están en constante tránsito entre Medellín y Chocó, tienen edades comprendidas entre los 18 y 60 años, factor que hace evidentes diferencias de carácter generacional entre ellas, y pertenecen a estratos 0, 1 y 2.

Con respecto a la composición familiar de las entrevistadas se encontró una marcada ausencia de padres (varones) y de pareja, la presencia de numerosos hijos (de seis a nueve las mayores y las más jóvenes, en promedio, dos), de las quince entrevistadas solo dos están formalmente “casadas”, dos viven con los padres de sus hijos, vale aclarar que dos de ellas no tienen hijos; predomina la situación de madres muy jóvenes que pueden llegar a tener hasta nueve hijos, y que se convierten en abuelas “jóvenes” que se ven obligadas a asumir nuevamente el papel de madre con

sus nietos, la mayoría de las “cabeza de hogar” en este sector son abuelas.

Con relación al nivel de escolaridad de estas mujeres se encontraron muchas diferencias entre las entrevistadas. Las más jóvenes lograron terminar su educación básica en los casos que no tuvieron hijos durante su periodo educativo; mientras que las mayores apenas cursaron los últimos años de primaria o primeros de educación básica secundaria, se observa que la mayoría solo aprobaron los grados iniciales de educación básica (nueve mujeres).

Las que trabajan y estudian (tres en total) acuden a centros educativos nocturnos o de fin de semana. La mayoría de ellas están en la ciudad de Medellín buscando oportunidades laborales. “Aquí a Medellín venimos a buscar trabajo y a hacer algo porque allá en el pueblo no hay nada para hacer” (Entrevista 11 P 2013). Estas mujeres han traído a la ciudad a sus hijos jóvenes con la intención de que estudien, se aseguren un empleo y aporten al sustento de la familia. “Me he ido trayendo a mis hijos para que estudien, trabajen y me ayuden a sostener la casa” (Entrevista 10 R 2013).

En cuanto a la vivienda, se observa que la mayoría habita casas propias, las cuales son compartidas con gran número de personas. En una misma residencia pueden vivir hasta doce o catorce habitantes; otras viven en casas alquiladas que también son generalmente compartidas por varias familias, para poder asumir entre todos, los gastos.

Es también común en esta población que reciban personas venidas del Cantón, quienes permanecen temporadas largas en Medellín o que utilicen este alojamiento familiar como lugar de acogida inicial, para aquellos que quieren radicarse definitivamente en la ciudad. En particular las más jóvenes asumen estos lugares como hogar de paso, ya que a medida que se van ubicando laboralmente, sobre todo como empleadas domésticas, van adquiriendo cierta independencia económica y buscan una nueva vivienda en arriendo, “Shirley está aquí mientras se organiza en el trabajo y busca una casa para arrendar con sus hermanos” (Entrevista 4 S 2013).

En las conversaciones con ellas señalaron que en el Cantón la mayoría tiene casa propia (nueve mujeres). En el sector 13 de noviembre las viviendas propias de estas

personas son construidas, básicamente, con materiales como ladrillo a la vista sin revoque y techos de zinc, son casas de aproximadamente 50 metros cuadrados (una zona social, zona de servicios, cocina, baño y, generalmente, dos alcobas), ubicadas en la ladera de la montaña. Las entrevistadas que viven en casas alquiladas, generalmente se encuentran en construcciones en mejores condiciones, en cuanto a los materiales con los que están construidas. En relación con el uso de la vivienda, además de habitarlas, tres mujeres tienen allí la actividad comercial de venta de minutos a celular.

Entre las entrevistadas se observa una constante migración de personas y productos (alimentos) entre el Cantón y Medellín, por lo que es posible señalar que se repiten algunas prácticas y recetas del lugar de origen en la ciudad de Medellín. En las mujeres mayores se percibe una cierta nostalgia por el Cantón, ven esta ciudad como caótica y desilusionante, es casi como si se arrepintieran de haber dejado sus parcelas donde al menos percibían una mayor seguridad alimentaria y una vida más cercana al mundo campesino. “En Medellín no es posible tener una casa grande con patios y viveros, en cambio en Puerto Pervel los patios son grandotes [...]” (Entrevista 9 R 2013).

Las mujeres que viajan con frecuencia al Cantón traen todas las cosas que cultivan allí, intentando responder a las demandas de las personas mayores que viven en la ciudad y sienten nostalgia de la tierra de origen, de los alimentos que allí consumían. Algunas de ellas recuerdan que llegaron a Medellín pretendiendo mejorar sus condiciones de vida, pero entre los avatares y las dificultades en la ciudad, el sueño se ha desdibujado. “Yo me vine con muchas esperanzas, pero... extraño a Puerto Pervel. Cuando mi comadre viene de allí me trae algunas cosas y preparamos torta de ñame, jugo de borojó...” (Entrevista 12 M 2013).

Entre las jóvenes se encuentra un desapego más marcado de su lugar de origen, unas y otras igual visitan el municipio pero solo en las épocas de navidad, incluso se percibe entre las mujeres más jóvenes del grupo el cambio de acento chocono al paisa.

En cuanto a los gastos de vivienda y cubrimiento de servicios básicos, siete de ellas no tiene gastos de alquiler, ni de amortización de su casa; en cambio, las que pagan alquiler gastan en promedio de 200 a

300 mil pesos mensuales, todas asumen el costo de los servicios públicos domiciliarios lo cual significa aproximadamente 120 mil pesos. Ellas señalan que en el Cantón el costo de estos servicios es menor que en Medellín.

El ingreso económico mensual de estas mujeres y sus familias está en promedio en el salario mínimo legal en Colombia —\$ 644.350 moneda legal y corriente en el 2015—, algunas familias alcanzan a obtener hasta tres salarios mínimos para su sostenimiento, sin embargo, muchos de los trabajos ejercidos por sus miembros son de carácter informal y esporádico.

Las mujeres entrevistadas en su mayoría trabajan como empleadas domésticas, debido a la demanda que tienen en este oficio por sus significativas habilidades culinarias. Las dos entrevistadas que pasan la mayor parte del tiempo en Chocó obtienen sus ingresos de la producción de alimentos, asimismo, trabajan en la zona del Cantón dando de comer a los mineros.

Según las entrevistadas, los gastos en Puerto Pervel son menores:

En Puerto Pervel [...] no hay casi necesidad de comprar los productos porque todo ya crece en el patio, en cambio en Medellín todo hay que comprarlo, en esta ciudad todo tiene precio, allá la vida es más barata... (Entrevista 9 R 2013)

Estas mujeres pueden ahorrar poco ya que lo que ganan apenas les alcanza para subsistir. Es común ver la práctica de las natilleras¹, que durante todo el año recogen dinero para ser repartido al final entre los que estuvieron alimentando esta alcancía, entre las mayores se ve una tendencia más alta al ahorro, pues pretenden usar ese dinero para regresar al Chocó y vivir con lo que han recogido. Por la poca posibilidad de ahorrar y la situación de pobreza en la que viven califican señalan que su situación económica no es buena, como lo expreso una de ellas: “Aquí siempre estamos en busca de un trabajo mejor, pero a veces la ciudad se hace tan difícil que tenemos que ir al Chocó a ver qué nos ofrece la minería” (Entrevista 14 F 2013).

1 Sistema de ahorro de carácter barrial o comunitario, en el que se incrementa el capital ahorrado mediante rifas o actividades festivas por las cuales se cobra.

La cultura alimentaria en Puerto Perverl

La alimentación cantoneña, como la de sus corregimientos y veredas, obedece a un patrón alimentario de tipo costeño y ribereño muy similar, el cual está relacionado con el uso de recursos propios de la región. La comida allí se caracteriza básicamente por preparaciones con arroces, pescados de río, uso de tubérculos, fritos, envueltos y caldos que se hacen con las distintas carnes que se encuentran en el lugar. También es común el uso de condimentos como la cebolla larga y la cabezona, la bija, el poleo, el ají, la albahaca, el caldo de gallina, el comino, el cilantro y el ajo, entre otros, todos ellos producidos en la zona; además, se utilizan especias, tales como: la canela, la nuez moscada, el clavo de olor y vituallas como el plátano, el primitivo, el banano, el ñame, el achín², la yuca y el fruto del árbol del pan llamado por sus habitantes: aguas del pan, además del arroz y el maíz. Entre estos alimentos también se incluye el uso del queso costeño y las bebidas que se hacen de los distintos frutos que crecen en la región, así como las preparaciones con el coco. A partir de estos productos se pueden elaborar la mayoría de las recetas de la zona: el arroz de coco, de coco frito, atollado con distintas carnes, clavado de queso con sardinas y atún, arrechó y con leche, así mismo, bebidas con arroz molido o cofío.

Entre los diferentes guisos o revoltillos, caldos y sancochos se elaboran guisos de cogollos de chontaduro, los caldos y sopas hechos con pescado, queso, hueso y distintas carnes que estén disponibles, ya sea pollo, cerdo o res y a veces una que otra presa de caza como puede ser la guagua o el armadillo, entre otras.

Entre los amasijos y envueltos se preparan las masas fritas de maíz, los envueltos de plátano, maíz y yuca, que generalmente se envuelven en hoja de plátano para ser cocinadas en agua o a las brasas; también se presentan los distintos amasijos compuestos de harina que pueden ser de ñame, yuca, achín, plátano y fruto del árbol del pan.

Todas las preparaciones mencionadas anteriormente llevan casi siempre, así sea como base o relleno, el característico refrito del pacífico, compuesto de to-

mate, ajo, cebolla larga y cabezona, comino, aceite, sal, pimienta y algunos ingredientes incorporados por los habitantes del Cantón como son el poleo, la albahaca y el comino, entre otros.

En cuanto a los productos de origen animal encontramos que el pescado es el más consumido junto con el huevo y el queso, en el procesamiento de las carnes es usual el ahumado sobre todo para el pollo, la carne de res y, en menor medida, para animales de caza y cerdo. En cuanto al secado al sol, el pescado es el ingrediente que más es sometido a esta práctica; así como la salazón que también se aplica a la carne de res, al pescado y al cerdo, también es común encontrar la longaniza, que es un embutido que se hace artesanalmente a partir de cerdo y distintos condimentos, este también se ahúma y se le agrega a los caldos y a los arroces, pero es más común consumirlo en celebraciones especiales por su costo.

Con respecto a los acompañamientos, vituallas, es común el ñame, el achín, la yuca y las especies de plátano que pueden ser consumidas o en amasijos, fritas o hervidas, acompañadas de queso. En cuanto al maíz, es muy común que lo dejen fermentar para hacer masitas y que queden con un cierto sabor agrio, en ese estado se le llama añejo, también elaboran mazamoras dulces a base de maíz, aromatizadas con canela, nuez moscada o clavo de olor; y también masitas con este mismo cereal rellenas de huevo, conocidas como arepa de huevo en el resto del país.

Sobre los pescados que se consiguen en los ríos y las quebradas que atraviesan el Cantón, los más comunes son: el dentón, las sardinas, el guacuco (en menor medida, se encuentra en vía de extinción), la cachama y la tilapia, estos se preparan hervidos, fritos o con las técnicas del salpessado, el secado y el ahumado; también es usual el consumo de huevos de pescado mezclados con sofrito y envueltos en hoja de plátano a las brasas. En cuanto a las bebidas, se encuentra el agua de panela, los jugos en agua o en leche de las distintas frutas de la zona como son: el borojó, el chontaduro, la piña, el banano, la guayaba agria, el zapote, el coco, la guanábana, la granadilla, el lulo y el plátano maduro.

Entre los dulces o postres es común ver jaleas de las distintas frutas, así como galletas hechas a base de

² Tubérculo que se produce en Chocó también conocido como ñame o papa dulce.

yuca, panela, pasas y coco siempre aromatizadas con clavo de olor, canela y nuez moscada, especias que se le agregan también al postre más tradicional de allí que es al arroz con leche, al cual le agregan queso en algunas ocasiones.

Las comidas consumidas durante el día son tres: el desayuno, el almuerzo y la cena. El desayuno básico es: plátano frito (patacón) o cocido, pescado frito y agua de panela, que puede estar acompañada de yuca o ñame cocido con queso salado. El almuerzo es el alimento principal, que suele estar compuesto de arroz o arroz con coco, pescado en guiso, en caldo o frito, que puede estar acompañado de ingredientes como la yuca, el ñame, el plátano y, en menor medida, la papa, que no es típica de la zona. El pollo guisado también es predominante, así como las carnes ahumadas, secadas o saladas, estas preparaciones casi siempre se presentan con una ensalada compuesta de cebolla cabezona, tomate y limón.

Preparaciones y alimentos en las fiestas

En la cultura alimentaria de la región resaltan las preparaciones de los momentos de festividad o celebración que hacen parte de las prácticas rituales de los hogares y de la población en general. La alimentación en este contexto siempre ha tenido una marcada importancia, siendo parte primordial o incluso central de la celebración. La solemnidad exige una alimentación determinada, y esta, a su vez, puede hacer una fiesta (Contreras 1995, 18).

Las festividades especiales que se celebran en el Cantón son la Navidad, las fiestas del pueblo o de la virgen, los funerales donde se hacen los alabaos y gualies³, y en el hogar las reuniones familiares los fines de semana o cuando haya algo que celebrar.

En la Navidad es común hacer sancochos de todo tipo de presas (carnes), abundancia que obedece a la celebración y al número de personas que asiste a ella y a su vez aporta alimentos para engrandecer la preparación, los arroces con múltiples ingredientes también engalanan las mesas en estas fechas; así mismo

sucede con los asados de carne ahumada que se hacen en los patios.

En las fiestas del municipio es común ver todo tipo de ventas callejeras, de plátanos con queso y sorbetes de distintas frutas, también es usual que los pobladores se junten para hacer un sancocho con ingredientes aportados por todos ellos o sopa de queso y cebollas, en cuanto a los funerales, en ellos se sirve sopa de queso y se bebe café y aguardiente; en los cumpleaños y reuniones familiares es usual sancocho con ñame (achín), yuca, papa, sofrito y algunas carnes, como pescado, pollo, costilla, longaniza, carne ahumada o de caza y pescado salpreso, con respecto a la preparación de estos sancochos es usual ver la mezcla de carnes, los arroces también hacen parte de este tipo de celebraciones, incluso llegan a reflejar la capacidad económica que tienen las familias. Los asados son también parte esencial de las reuniones familiares, donde se reúnen a comer carnes asadas a las brasas y aliñadas o que han estado sometidas a procesos de salazón, ahumado o secado. En casi todas las ocasiones el postre de preferencia son las cocadas (hechas de panela y coco) y el arroz con leche.

Cambios y continuidades alimentarias

En este apartado se da cuenta de los procesos de readaptación y permanencia en las prácticas alimentarias de las mujeres del Cantón en situación de población que llegó a la ciudad de Medellín. Con el cambio territorial muchos procesos socioculturales, entre ellos la alimentación, se transforman. En las situaciones de desplazamiento, sea voluntario o forzoso, las dinámicas vividas en la situación de origen se suman a los nuevos *inputs* económicos, sociales y culturales vividos en la situación de destino.

“Los estudios sobre cambios alimentarios muestran que, como un sistema más de la cultura, la alimentación de las poblaciones está expuesta a modificaciones en la medida que cambian los elementos que la determinan” (Lentz 1991). Al respecto, Durnin (1976) señala que en una comunidad urbana y en una rural las diferencias en el ingreso, el tipo de actividades y las características del empleo tienen impacto en las formas del comer, lo que también se traduce en modificaciones en la posibilidad de las mujeres de acceder a un ingreso y a

3 También llamado “chagualo”, hace referencia a los rituales que se utilizan como solemnidad cuando los niños mueren.

nuevos conocimientos. En cuanto a la alimentación en las ciudades, esta depende fundamentalmente de los mercados globalizados, por lo cual la gastronomía en la ciudad se encuentra en un constante proceso de cambio. Asimismo, en las ciudades la dieta no está condicionada por la estacionalidad de los alimentos, sin embargo, la falta de poder adquisitivo de los grupos vulnerables de la ciudad es lo que no siempre les permite acceder a esta gran variedad de productos, tal es el caso de las mujeres del Cantón.

En el caso de las personas que migran, la imposibilidad de conseguir los alimentos tradicionales del lugar de origen y la presencia de nuevos productos inciden en la modificación del patrón dietético original. Asimismo, el intercambio de ideas entre gente de diferentes lugares también puede influir en el cambio alimentario, por ejemplo, en este estudio se evidencia que las mujeres del Cantón que se desempeñan como empleadas domésticas varían un poco su alimentación pues comen lo que les dan en las casas donde trabajan; además, allí aprenden nuevas formas de cocinar, también se muestra cómo se adquieren nuevos hábitos alimentarios gracias al papel que juegan los niños, las niñas y los jóvenes del Cantón que han estado la mayor parte de su vida en Medellín.

Uno de los puntos observados en el análisis del cambio alimentario ha sido el tránsito de un sistema tradicional a uno “moderno”, donde persiste la idea de que los grupos étnicos parecen haber perdido sus valores culturales para dar paso a una especie de conocimiento “moderno”, producto de la globalización y del desarrollo tecnológico. Sin embargo, los procesos de cambio cultural en términos alimentarios pueden ser más una suma de los elementos nuevos que se adhieren a los preexistentes que un proceso de aculturación (Bertran 2001).

Sobre el tránsito de lo tradicional a lo moderno, la introducción de nuevos alimentos e ideas sobre sus usos no implica necesariamente una transformación total del sistema de cultura alimentaria, sino elementos que se incorporan a una tradición ya dada. En cuanto a las readaptaciones se puede decir que son de tipo estructural, tanto desde el punto de vista socioeconómico como del cultural, y permiten dar cuenta de los efectos del cambio. En un sentido amplio, el esfuerzo

adaptativo y la dependencia alimentaria se revelan como factores constitutivos de las nuevas exigencias ante la situación cambiante de la migración. En las situaciones de transición y readaptación, la estructura y el contenido de la ingesta quedan alterados, esta es una situación que se observa claramente en las prácticas y comportamientos alimentarios de las y los cantoneños en Medellín, sin dejar de lado que muchos de estos habitantes hacen sus esfuerzos por conservar el legado alimentario.

En la ciudad la comida es más abundante y variada ya que hay una mayor disponibilidad de alimentos, mejores condiciones económicas para algunos y acceso a nuevos conocimientos gastronómicos, esto no quiere decir propiamente que las y los cantoneños no enfrenten retos en este campo en la ciudad de destino, ya que aunque esta ofrece mayor variedad y abundancia, también implica presiones económicas y, por ende, alimentarias que no hacían parte de su situación de origen.

En general, la preparación de los alimentos casi siempre está a cargo de las mujeres y son ellas quienes deciden qué se come y cómo se prepara, aunque tratan de dar gusto a su familia. En este sentido, las formas de preparación de alimentos son múltiples y las innovaciones dependen de las historias migratorias de cada caso. Las mujeres que llegaron a la ciudad como empleadas domésticas aprendieron nuevos platos que comúnmente hacen y que implican tanto la adquisición de una nueva técnica como de nuevos alimentos, por ejemplo, preparaciones de las denominadas “comidas rápidas”, alimentos y recetas de índole internacional que cada día se van incorporando en las cocinas de las ciudades colombianas (lasagna, arroz chino, tacos mexicanos, entre otras) y alimentos y preparaciones tradicionales de la región donde llegan (arepas, frisoles, etc.). Aquellas mujeres que permanecieron o permanecen más tiempo en el Chocó son más tradicionales y buscan perpetuar sus preparaciones, aunque también van presentando ciertas innovaciones como agregar ingredientes diferentes a sus platillos originales, también los más jóvenes, que han permanecido la mayor parte de su vida en Medellín, van presionando para que se hagan cambios en las formas de preparar los alimentos, esto se debe a que ahora los y las jóvenes

comienzan a trabajar y a aportar al hogar, exigiendo y haciendo parte de las dinámicas de consecución y de selección de alimentos así como de su preparación.

En relación con las prácticas que tienen que ver con la preparación y la consecución de alimentos, en Cantón las mujeres se encargaban de las labores alimentarias del hogar en general. En Medellín ellas deben cumplir un horario de trabajo, por lo cual la responsabilidad de los alimentos y su preparación en los días de semana corre por cuenta de cada uno de los habitantes del hogar o está a cargo de una mujer mayor (abuela que permanece en casa) o de alguna de las hijas más grandes (generalmente en edad escolar) que realiza estas tareas adicionales a las que le exigen su estudio.

Como ya sabemos, una de las estrategias de supervivencia de esta población es agruparse, esto responde a reducir algunos gastos, compartir recursos económicos y así asegurarse una alimentación más variada y adecuada; por esto es común ver en estas familias compuestas de varios miembros que han podido acceder al mercado de trabajo integran en su dieta alimentos de mayor costo en la ciudad como son los de origen animal. La dieta del Cantón en Medellín está constituida cotidianamente de arroz, plátano, yuca, maíz (arepas), pan, pasta, queso salado, huevos, pescado y una que otra carne, ya sea pollo, carne de res o de cerdo; en cuanto al pescado en la ciudad, este tiende a ser más enlatado, se ve un alto consumo de atún y en cuanto a la frutas y verduras se logra ver gran variedad en la ciudad a bajo costo en los centros mayoristas, lo que permite a los cantoneños obtener algunas de estas, muchas de las frutas que crecen en estado natural en el Cantón son difíciles de conseguir en Medellín, incluso algunos ingredientes similares entre una zona y otra poseen características distintas, ya sea en su tamaño, sabor y textura. Asimismo, debido al constante tránsito de estas personas al Cantón siempre hay un permanente intercambio de alimentos que les permite a quienes se asentaron en Medellín mantener sus ingredientes y tradiciones alimentarias.

En lo que se refiere a las tecnologías usadas en la elaboración de los alimentos, observamos que todos usan estufas de gas, instrumentos de peltre, aluminio,

plástico y madera, olla a presión, moledoras eléctricas o manuales y licuadora; en el Cantón, a diferencia de la ciudad, estas tecnologías conviven junto con algunas más tradicionales, caso que se ve sobre todo en las estufas y hornos, que pueden ser de leña o de gas, o las moledoras eléctricas, como la licuadora, que conviven con el tradicional pilón, instrumento que se utiliza manualmente para remover la cáscara de los granos. Quizás uno de los cambios más importantes es que las familias del Cantón cuando llegan a Medellín dejan de elaborar muchas cosas manualmente (sobre todo amasijos), esto responde a que en la ciudad la cuestión de la cocina no es solo un asunto de tiempo, sino también de orden económico ya que resultaría demasiado caro por el gasto de combustible.

El consumo de alimentos de las y los cantoneños se desarrolla en tres momentos en el día: desayuno, almuerzo y comida; con la llegada a la ciudad muchos de estos patrones tienden a transformarse, entre los jóvenes, por ejemplo, se pierde el hábito del desayuno y se adquieren modelos desorganizados de consumo alimentario, mientras que los mayores, siguen con su patrón alimentario similar en cuanto a las tres comidas, en su caso cambian los ingredientes y las preparaciones, ya que como normalmente las mujeres se ubican laboralmente como empleadas domésticas en casas de familia, están sujetas a los hábitos alimentarios de estas; los niños, por su parte, están condicionados por los hábitos de sus cuidadoras (abuelas, tías, hermanas) y también por las iniciativas y programas que se generan en las distintas entidades de cuidado de niños, preescolares y escuelas de sectores deprimidos de la ciudad donde existen algunas propuestas para atender las necesidades alimentarias de los más pequeños.

Con respecto a la población más joven, generalmente se desempeñan en empleos informales o, en la mayoría de los casos, los hombres trabajan en construcción. Este tipo de labores hacen necesario comer fuera de casa, por lo que estas personas organizan su “coca” o recipiente con alimentos hechos en su hogar desde la noche anterior o la mañana siguiente; es característico que estos alimentos sean o lo que sobró de la comida del día o de fácil elaboración, como arroz con huevo o con queso.

En cuanto a los ingredientes que cambian en las distintas comidas, podemos decir que el desayuno es el más afectado, sobre todo por el reemplazo de algunos ingredientes básicos del lugar de origen por ingredientes típicamente de la cocina medellinense, tal es caso del plátano, el ñame y la yuca que han sido reemplazados por la arepa (torta de maíz) o pan. Asimismo, se presentan cambios en los hábitos que responden a los horarios y lugares de trabajo, esto no quiere decir que este patrón nuevo se mantenga a lo largo de la semana, pues los fines de semana, cuando tienen más tiempo disponible, se integran y hacen preparaciones básicas de San Pablo, para las cuales la disposición de ingredientes, está sujeta a la disponibilidad de dinero, cercanía con los días de pago o la visita o llegada de alguien de esta zona, que trae algunos alimentos autóctonos. Según los entrevistados, la alimentación en su municipio era más bien repetitiva la mayor parte del año; solo después de la época de lluvias aumentaba la variedad. Cotidianamente se comía arroz, plátano, yuca, ñame, pescado, carne, queso, verduras y frutas en épocas de cosecha. Dicen las entrevistadas que a partir de la década de los ochenta aparecen en la zona la pasta, el pan, los enlatados y los alimentos industrializados.

En Medellín esta población comparte las comidas de los domingos, un momento especial por el hecho de que se reúnen y reciben visitas. Por ello buscan que los platos que preparan traigan a la mesa los sabores tradicionales del Chocó. Esperan con emoción la llegada de las encomiendas que les mandan desde sus casas: carnes y pescados curados y una variedad de frutas como borrojó y chontaduro.

Cambios y continuidades alimentarias en celebraciones y ocasiones especiales

Como ya se ha mencionado anteriormente, las personas provenientes del Cantón organizan fiestas relacionadas con el ciclo de vida y celebraciones religiosas. Se hacen tanto en la zona de origen como en la ciudad y tienen un papel muy importante en el mantenimiento de las relaciones sociales en la ciudad y con el pueblo de origen. Los alimentos tradicionales de las fiestas son el sancocho, los arroces y las carnes asadas

y ahumadas. En la ciudad han aprendido a cocinar alimentos nuevos de fiesta como el lomo de cerdo al horno, las ensaladas de repollo y piña, la ensaladilla rusa y los sudados, entre otras preparaciones típicas de las festividades ciudadinas en Navidad.

Con la migración ha aumentado el número de celebraciones y los motivos de estas (cumpleaños, nacimientos, etc.), para celebrarlas se han ido utilizando otros productos disponibles y han aparecido otras costumbres en la ciudad, también los fines de semana y los días de paga se convierten en ocasiones festivas para reunirse en torno a los alimentos. En este periodo se tramitan algunos asuntos de reconocimiento, afianzamiento de solidaridades, intercambio de información sobre el Cantón, los amores que allí se han hecho públicos, los nacimientos, se elaboran algunos duelos y en los encuentros de fines de semana se comparte en torno a los alimentos tradicionales, incluso utilizando ingredientes facilitados por quienes recientemente han llegado de San Pablo, en convivencia con nuevas preparaciones que han conocido y han aprendido a apreciar en la ciudad.

Las fiestas que realmente cambian o se dejan de realizar en la ciudad son las más tradicionales de la cultura del Cantón, como las de la Virgen del Carmen y las del Sagrado Corazón de María que se celebran del 25 al 28 de agosto de cada año en Puerto Povel y las celebraciones de los funerales que pueden durar varios días y donde se interpretan alabos y gualies.

Conclusiones

Se puede afirmar que la migración afrodescendiente contemporánea en Colombia da cuenta no solo de la exclusión de estas comunidades de los circuitos de consumo y disfrute de la riqueza, sino de la ocupación de sus territorios y de la dominación, cooptación y anulación de sus saberes y prácticas. Por ello se nos plantea un profundo dilema ético sobre lo que se recuerda y lo que se olvida, lo que se nombra y lo que permanece innombrado en torno a la cultura y las tradiciones de la población afrodescendiente en Colombia.

La cultura culinaria se presenta como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y prácticas de la cocina generan en las personas y colectivos sociales

vínculos de cohesión e identidad con su región y su comunidad. Las prácticas culinarias también fortalecen los procesos colectivos de la memoria y contribuyen al bienestar cultural de las familias y las personas.

El acercamiento a las memorias colectivas de esta población es esencial para comprender los procesos sociales que viven en los lugares donde han debido ubicarse a partir del desarraigo que han sufrido por condiciones de violencia, pobreza o ambas, ya que al migrar llevan consigo su proyecto vital, arrastran su bagaje cultural y su memoria histórica, y en los lugares donde se instalan recrean todos estos elementos con los nuevos contenidos que el entorno les aporta. Esto es lo que se ha podido observar en esta investigación donde se ha evidenciado la conservación de algunas tradiciones culturales e integraciones que en el ámbito del patrimonio alimentario han realizado los afrodescendientes, lo que sin duda es evidencia de sus luchas por la supervivencia de su etnia y su cultura a pesar de las violencias y desarraigos que ha experimentado.

El grupo de afrodescendientes que participó en este estudio ha tramitado sus desarraigos y ha transformado su perspectiva vital mediante aprendizajes que les van permitiendo reconstruirse como ciudadanos en mejores condiciones de equidad y libertad.

El desarraigo del territorio de origen no se limita al tránsito de un territorio a otro sino que implica el desarrollo de un nuevo sentido vital que recrea recuerdos y significados del pasado, pero que paradójicamente crea la condición de posibilidad de nuevas formas creativas de estrategias de supervivencia, apelando a los saberes y prácticas que suponía la vida en los territorios de origen y a los aprendizajes y solidaridades (información y apoyo de parientes, conocidos y amigos) que migraron previamente, las demandas, posibilidades y límites que plantea la nueva territorialidad.

Los saberes culinarios traídos por las mujeres de sus territorios de origen son las herramientas de que se dispone para la búsqueda de condiciones de supervivencia en la ciudad. A través de la gastronomía, los afrodescendientes van plantando formas materiales y sociales que permitan el reconocimiento de su presencia en la ciudad y mantener activa su recreación como personas.

Las prácticas de recreación gastronómica trascienden el sostenimiento y la defensa estática o esencialista de la cultura, ya que implican la articulación de los saberes propios con nuevos saberes y posibilidades encontrados en la ciudad.

Referencias bibliográficas

- Barbary, Oliver y Fernando Urrea. 2004. *Gente negra en Colombia*. Medellín: Lealon.
- Bertrán, Miriam. 2001. Hábitos alimentarios de los Mixtecos en la ciudad de México: un estudio de antropología de la alimentación. (Tesis de Maestría en Universidad Iberoamericana, Ciudad de México).
- Bogdan, Robert y Steven Taylor. 1992. *Introducción a los métodos cualitativos de la investigación, la búsqueda de la significación*. Barcelona: Paidós.
- Contreras, Jesús. 1995. *Alimentación y cultura: necesidades gustos y costumbres*. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Corporación Centro de Pastoral Afrocolombiana. *Historia del pueblo afrocolombiano. Perspectiva pastoral*. Septiembre del 2002. <http://axe-cali.tripod.com/cepac/hispafrocol/epas.htm> (18 de marzo del 2013).
- Durnin, J. V. G. A. 1976. "Nutrition". *Nutrition in urban environments*. Oxford: Oxford University Press.
- Espeitx, Elena. 2004. "Patrimonio alimentario y turismo". *Pasos* 2: 193-213. Zaragoza: Universidad de Zaragoza.
- Giraldo, Marcela, ed. 2006. VII Encuentro para la promoción y difusión del patrimonio inmaterial de países iberoamericanos. Gestión del patrimonio inmaterial y la diversidad cultural. Bogotá: Memorias.
- Hammersley, Martyn y Paul Atkinson. 1994. *Etnografía. Métodos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- Lentz, Carola. 1991. "Changing food habits: An introduction". *Food and Foodways* 5: 1-13. <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/07409710.1991.9961988?journalCode=gfof20> (2 de marzo del 2015).
- Lozano, Ruth. 2009. "Orden racial colombiano y teoría crítica contemporánea". (Tesis para optar por el título de Magíster en Filosofía. Universidad del Valle).
- Macías, Leslie del Carmen. 2010. *Establecimiento de parcelas agropecuarias autosostenibles como medio para la seguridad alimentaria*. Cantón de San Pablo: SENA.
- Ministerio de Cultura de Colombia. 2012. *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación*

- y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Montoya, Vladimir y Andrés García. 2010a. “¿Los afro somos una diversidad?”. Identidades, representaciones y territorialidades entre jóvenes afrodescendientes de Medellín, Colombia”. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia* 24, n.º 41:44-64. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Montoya, Vladimir y Andrés García. 2010b. “Memorias des-territadas y saberes otros. Re-existencias afrodescendientes en Medellín”. *Geopolíticas* 1: 137-156. Medellín: Instituto de Estudios Regionales, Universidad de Antioquia.
- Mosquera, Claudia y Ruby Ester Díaz León. 2009. *Acciones afirmativas y ciudadanía diferenciada étnico-racial negra, afrocolombiana, palenquera y raizal. Entre bicentenarios de las Independencias y la Constitución de 1991*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Mosquera Mosquera, Juan de Dios. 2001-2009. *Boletín del Movimiento Nacional Afrocolombiano Cimarrón: estudios afrocolombianos*. Bogotá: Movimiento Nacional Afrocolombiano Cimarrón.
- Orella, José Luis. 2010. “Geohistoria”. *Lurr@lde: investigación y espacio* 33: 233-310. Donostia-San Sebastián: Instituto Geográfico Vasco.
- Prats, Llorenç. 1997. *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Ariel.
- Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). 2011. *Los afrocolombianos frente a los objetivos del milenio*. Bogotá (12 de febrero de 2013).
- Rodríguez Morales, Margarita María. 2010. “La invisibilidad estadística étnico-racial negra, afrocolombiana, raizal y palenquera en Colombia”. *Trabajo Social* 12: 89-99. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Romaña, Aurelio. 2008. Alcaldía de El Cantón de San Pablo, Chocó “Por el bienestar de su gente, Aurelio Romaña, Alcalde”. <http://www.elcantondesanpablo-choco.gov.co/territorios.shtml?apc=bbxx-2-&cx=1724860> (25 de noviembre del 2013).
- Santana, Agustín. 2003. “Mirando culturas”. *La antropología del turismo. ¿Nuevas bordas viejas culturas?* Barcelona: Ariel.
- Vargas Tovar, Catalina. 2012. *Establecimiento de parcelas agropecuarias autosostenibles como medio para la generación alimentaria*. Bogotá: SENA.
- Viveros, Mara. 2007. “Discriminación social, intervención social y subjetividad: reflexiones a partir de un caso en Bogotá”. *Revista de Estudios Sociales* 27: 106-121. Bogotá: Universidad de Los Andes.
- ## Entrevistas
- Entrevista 10 R, entrevista de María Mercedes Gómez Correa. *Medellín, estudio cambios y continuidades patrimonio gastronómico San Pablo, Chocó-Medellín* (12 de noviembre del 2013).
- Entrevista 11 P, entrevista de María Mercedes Gómez Correa. *Medellín, estudio cambios y continuidades patrimonio gastronómico San Pablo, Chocó-Medellín* (16 de noviembre del 2013).
- Entrevista 12 M, entrevista de María Mercedes Gómez Correa. *Medellín, estudio cambios y continuidades patrimonio gastronómico San Pablo, Chocó-Medellín* (16 de noviembre del 2013).
- Entrevista 14 F, entrevista de María Mercedes Gómez Correa. *Medellín, estudio cambios y continuidades patrimonio gastronómico San Pablo, Chocó-Medellín* (17 de noviembre del 2013).
- Entrevista 4 S, entrevista de María Mercedes Gómez Correa. *Medellín, estudio cambios y continuidades patrimonio gastronómico San Pablo, Chocó-Medellín* (10 de noviembre del 2013).
- ## Bibliografía secundaria
- Alcaldía de Medellín. 2007. Plan de Desarrollo Cultural “Los corregimientos también cuentan”. Medellín: Alcaldía de Medellín.
- Álvarez, Víctor. 1979. “La presencia negra en el mundo colonial de la región antioqueña”. Ponencia presentada en el II Congreso Nacional de Historia, Cali.
- Arias, Julio. 2005. *Nación y diferencia en el siglo XXI colombiano. Orden nacional, racionalismo y taxonomías poblacionales*. Bogotá: Universidad de Los Andes.
- Arocha, Jaime, Fernando Cubides y Myriam Jimeno. 1998. “Etnia y guerra: relación ausente en los estudios sobre las violencias Colombianas”. *Las violencias, inclusión creciente*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Arocha, Jaime. 1993. “Razón emoción y convivencia en Colombia”. *Revista Colombiana de Psicología* 2: 117-122. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Bauman, Zigmunt. 1995. *Vidas desperdiciadas*. Barcelona: Paidós.
- Clifford, James. 1994. “Diasporas”. *Cultural Anthropology. Further Inflections: Toward Ethnographies of the Future* 9, n.º 3: 302-338. Arlington: American Anthropology Association.
- Cordon Bonet, Faustino. 1980. *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets.
- Jiménez, Orian. 2002. *Esclavitud y minería en Antioquia*. Bogotá: Aguilar.
- Jimeno, Myriam, María Lucía Sotomayor y Luz María Valde-rrama. 1995. *Chocó: diversidad cultural y medio ambiente*. Bogotá: Fondo FEN.

- Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco. 1999. *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria de Gambia a Cataluña*. Barcelona: Servei de Publicacions.
- Losonczy, Anne Marie. 1993. "De lo vegetal a lo humano: un modelo cognitivo afrocolombiano del pacífico colombiano". *Revista Colombiana de Antropología* 30: 37-57. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Naranjo, Gloria y Deicy Hurtado. 2002. *El derecho a la ciudad. Migrantes y desplazados en las ciudades colombianas*. Medellín: Corporación Región.
- Quijano, Aníbal. "Colonialidad del poder. Eurocentrismo y América Latina". *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*, comp. Edgardo Lander. Buenos Aires: Clacso, 2000.
- Rojas, Cristina. 2001. *Civilización y violencia*. Bogotá: Norma.
- Rubens, Bayardo. 1997. "Antropología, identidad y políticas culturales". *Revista NAYÁ* 2, n.º 14. <http://www.equiponaya.com.ar/articulos/identio1.htm> (2 de enero del 2016).
- Steiner, Claudia. 2000. *Imaginación y poder. El encuentro del interior con la costa en Urabá, 1900-1960*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Uribe, María Teresa. 1990. *La territorialidad de los conflictos y de la violencia en Antioquia*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Velásquez, Erbin. 2013. *Propuesta técnica. Ciclo básico de formación ambiental para la ecociudad. Estudio de caso Quibdó*. <http://imagenes.tupatrociniocom/imagenes/0/1/4/8/10148110131954694866706752544557/propuesta-tcnica-cibafam-quibdo-final.pdf> (2 de febrero del 2016).
- Wade, Peter. 1989. "Pautas de raza en Colombia". *Informes Antropológicos* 3: 33-46. Bogotá (publicado originalmente en 1986 con el título de "Patterns of race in Colombia". *Bulletin of Latin American Research* 5, n.º 2: 1-19).
- Wade, Peter. 1987. "Raza y ciudad: los chocoanos en Medellín". *Revista Antioqueña de Desarrollo Económico* 23: 35-46. Medellín: Cámara de Comercio de Medellín.
- Wade, Peter. 1997. *Gente negra nación mestiza. Dinámica de las identidades raciales en Colombia*. Bogotá: Universidad de Los Andes.
- Walsh, Catherine. 2007. "Lo afro en América andina: reflexiones en torno a luchas actuales de invisibilidad, reexistencia y pensamiento". *The Journal of Latin America and Caribbean Anthropology* 12: 200-212. Evanston: Universidad Northwestern.
- Wuoters, Mieke. 2001. *Derechos étnicos bajo fuego: el movimiento campesino negro frente a la presión de grupos armados en el Chocó*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Yépez, Jorge. 1984. "Aspectos históricos y socioculturales de un Palenque urbano". (Tesis para optar al título de Antropólogo. Medellín: Universidad de Antioquia).