

TRAPICHES DE ESCLAVITUD, FOGONES DE LIBERTAD: COCINA Y ALIMENTACIÓN DE LOS ESCLAVIZADOS EN EL VALLE DEL RÍO CAUCA (1750-1851)

ESTEBAN ZABALA GÓMEZ

Universidad Nacional de Colombia

eszabalago@unal.edu.co

INTRODUCCIÓN

En Cali y otras ciudades de Colombia la cocina y la servidumbre suelen estar relacionadas con la población afrodescendiente, pues uno de los imaginarios en torno a esta es el sabor: “la gente negra es sabrosa a la hora de bailar”, “tiene sabor cuando hace deporte”, ni hablar de lo relacionado con la sexualidad, pero, por sobre todas las cosas, “la gente negra tiene el sabor a la hora de cocinar”. “La mejor sazón es la negra”, he escuchado varias veces y, por eso, no es en vano que en estas ciudades existan varios restaurantes con nombres como: “La sazón de la negra” o “La cocina de la negra”. Podríamos recordar, como ejemplo, el escandaloso caso de la foto de las mujeres Zarzur, una poderosa familia caleña, con sus dos empleadas negras atrás, estáticas, como si hicieran parte del menaje doméstico de la familia.

Deshilachando la historia de la “sazón negra” me encontré con personajes como la Aunt Jemima de la mezcla lista para panqueques, el arroz del Uncle Ben y la crema de trigo de Rastus en Estados Unidos; *Blanquita* de Límpido JGB y la mujer anónima del sirope de maple de Comapán en Colombia. Me di cuenta que la historia de estas personas, íconos de la buena cocina, del hogar y de la servidumbre, no es reciente y que lleva siglos cocinándose a la sazón del racismo que llegó con los conquistadores europeos y que aún persiste.

Particularmente, respecto a la sazón negra fueron sobre todo las esclavizadas bozales o criollas, mulatas y libres las que crearon en ciertos lugares como Cartagena, la isla de San Andrés y Cali, una nueva cocina basada en los conocimientos rememorados de sus antiguos hogares, así como de recetas nuevas de las gastronomías indígenas y españolas. Este trabajo surge con el propósito de indagar y conocer más sobre la cocina y la alimentación de los esclavizados en el Valle del Cauca, Colombia.

La cocina como espacio social, cultural, simbólico, físico y geográfico que, a diferencia de otros, no fue perseguido por los conquistadores y colonizadores como sí lo fue, por ejemplo, la música, sino que al contrario, fue acogido en los gustos de los blancos. Por lo tanto, la cocina permitió perpetuar las prácticas culinarias de África, al ser un espacio que permitió una “libertad” de índole simbólica. Elegí este departamento porque ha tenido una fuerte influencia afroamericana no solo en su litoral Pacífico, sino también en la región del valle interandino, a banda y banda del río Cauca, cuna de muchas haciendas ganaderas y trapicheras que ahora existen en forma de ingenios azucareros.

El interés de trabajar en esta zona, y sobre todo en Cali, surge también por ser el lugar de origen de mi familia materna. Cali siempre fue un destino recurrente en mi familia, especialmente en las navidades. Estos sabores me seguirían hasta el día de hoy, dejándome sin otra opción que volver a ellos, esta vez no sólo para degustarlos sino para comprenderlos, para escuchar sus historias. Estos sabores tienen una larga tradición de preparación en fogones de negros, que es posible constatar en textos literarios como *María* de Jorge Isaacs (1940), *El alférez real* de Eustaquio Palacios (1966) y relatos de viajeros como Fray Juan de Santa Gertrudis (1956), John Potter Hamilton (1993), Charles Saffray (1948) e Isaac Holton (1981).

Estas fuentes literarias son de vital importancia en este trabajo, pues si bien los documentos de archivo permiten ver información relacionada con los productos cultivados e incluso el racionamiento que se les daba a los esclavizados, difícilmente permite pensar en cómo eran preparados estos alimentos. Por tal razón, las fuentes literarias en este trabajo precisan ser consideradas fuentes históricas, pues, si bien son relatos de ficción, los autores estaban inmersos en un contexto social, económico y cultural que plasmaron en sus obras a través del relato costumbrista. Vale la pena aclarar que los personajes y las historias relatadas en estas novelas no son considerados históricos, son los elementos socio-culturales, como la cocina, los que lo son. Por tal razón, la novela costumbrista complementa de manera adecuada los documentos de archivo. De la misma manera sucede con los relatos de viajeros, quienes describían sus experiencias en lugares como el Valle del Cauca, siendo parte de estas descripciones los platos y comidas que eran de su agrado o no.

El objetivo de este trabajo es presentar un estudio etnohistórico y en menor medida arqueológico de la cocina y alimentación de los esclavizados en las haciendas del Valle del Cauca durante la segunda mitad del siglo XVIII y primera del XIX. Elegí este período porque es la etapa final de la trata transatlántica hasta la abolición de la esclavitud en 1851. Después de tres siglos de trata en este período se consolidó una cocina vallecaucana producto de este sistema socioeconómico. Así, no solo pretendo caracterizar y describir la alimentación de las personas esclavizadas a través de cuestionamientos como: ¿qué cocinaban las personas esclavizadas?, ¿por qué comían lo que comían?, ¿cuál era el contexto económico, social y cultural en el que se encontraban estas personas?, ¿era la cocina un espacio de libertad para los esclavizados?

Este trabajo se realizó con un estudio de caso particular, la hacienda Cañasgordas, ubicada al sur de Cali. Este lugar sirve como modelo de las haciendas trapicheras y ganaderas surgidas a finales del siglo XVII, en donde se empleaba mano de obra esclava. Este estudio de caso se realizó a partir de los testamentos de los dueños de la hacienda en donde había información de cultivos, de pleitos jurídicos, recibos de compra y venta de esclavizados y esclavizadas, padrones o censos de la población caleña, entre otros documentos, junto con el análisis de descripciones literarias de novelas históricas y costumbristas del siglo XIX, como las que mencioné anteriormente que, además, sirvieron como base para la prospección arqueológica y posterior excavación de un área habitacional relacionada con la población esclavizada de la hacienda en donde se encontraría el material óseo de fauna que se analizó en este trabajo¹. Es importante entender que, en el Valle del

1 Entre los archivos que utilicé están el testamento del alférez real Nicolás de Cayzedo Hinestrosa en 1736 y el testamento del alférez real Manuel de Cayzedo y Tenorio de 1808. También utilicé padrones de la ciudad de Cali y sus alrededores de 1777 a 1778, en este censo aparece la lista de esclavizados de la hacienda Cañasgordas, en donde aparecen agrupados en familias y con sus respectivas edades. También está el caso de un pleito por robo de ganado por parte de esclavizados de esta misma hacienda a sus vecinos, quienes además, hablan de fabricación clandestina de aguardiente por parte de estos esclavizados entre 1810 y 1811. Todos estos archivos, pertenecientes al período colonial, están guardados en el Archivo Histórico de Cali y no se utilizaron en el presente artículo porque, en este, lo que quiero mostrar es la forma en que los esclavizados preparaban sus

Cauca, la hacienda además de ser un sistema económico enmarcado en un proceso mundial de colonización y esclavitud, era también un espacio en donde se desarrollaron configuraciones culturales específicas, entre esas las cocinas, como espacio físico y cultural que procederé a analizar.

ENTRE TULPAS, PILONES Y PIEDRAS DE MOLER

Jamás les faltaba [a los hacendados] una buena cocinera, que era por lo común alguna negra vieja, diestra en su oficio y que sabía sazonar la comida admirablemente.

EUSTAQUIO PALACIOS. 1966. *El alférez real*

Entre 1777 y 1778, el distrito de Cali, entiéndase como la ciudad y las haciendas de los alrededores, contaba con 15.472 habitantes. De estos, eran considerados blancos 1.458 hombres y mujeres, 392 indígenas y 13.636 negros —entre libres y esclavizados— (Arboleda 1956, 406). Nada más para la hacienda Cañasgordas aparecen 93 esclavizados (AHC, Cabildo, vol. 95, t. 27, f. 223-225).

En el valle geográfico del río Cauca, y en general en todos los lugares donde se utilizó mano de obra esclava, los oficios asignados a estas personas eran diversos. Uno de los trabajos más apreciados era el del servicio doméstico y, sobre todo, el trabajo en la cocina y el cuidado del hogar. Así lo describe Francisco Depons respecto a los domésticos en la Caracas, Venezuela, del siglo XVIII:

Los esclavos domésticos son muy numerosos en Caracas. Se cree que la riqueza de una casa está en proporción al número de esclavos en ella. En cada casa debe haber cuatro veces más que los realmente necesarios. [...] Cualquiera blanca, aunque su fortuna no se lo permita, va a misa seguida de dos esclavas negras o mulatas. Las verdaderas ricas llevan cuatro o cinco esclavizados, y si una persona de la misma casa va a otra iglesia, lleva consigo igual número de esclavos. (Citado en Acosta 1984, 197)

alimentos y, si bien, estos archivos proporcionan información importante de la vida de los esclavizados en las haciendas vallecaucanas, no aportan la información que deseo mostrar en este artículo.

Si bien, el ejemplo que trae Acosta es un tanto lejano geográficamente a la región tratada en este trabajo, el Valle del Cauca no era ajeno a estas prácticas. Germán Colmenares, uno de los pioneros del movimiento denominado “nueva historia” y quien realizó varios trabajos con el archivo documental de Cali y Popayán, dice que:

Los vecinos de Cali mostraron siempre avidez por adquirir esclavos[...] la demanda de esclavos negros excedió siempre las necesidades normales de mano de obra o las exigencias de productividad. Prueba de esto son los numerosos esclavos destinados al servicio doméstico y mantenidas en el área urbana. [...] En las cartas de dote de las mujeres nobles figuraban siempre uno o dos esclavos, que se destinaban exclusivamente al servicio de la desposada, para realzar su prestigio social y prolongar los cuidados que sus padres podían dispensarle. (Colmenares 1997, 56)

En el caso de los Cayzedo, dueños de Cañasgordas, en el testamento de Nicolás de Cayzedo Hinestroza, Alférez Real de Cali, aparecen 31 esclavizados destinados al servicio doméstico, y su nieto, don Manuel de Caicedo y Tenorio, contaba con 77. Colmenares expone además el caso de una mujer en el año de 1768, doña Bárbara de Saa, viuda del comerciante y minero Juan Francisco Garcés de Aguilar, quien poseía minas en El Raposo y una hacienda a las afueras de Cali, en Cañaveralejo. Colmenares (1997) explica que era costumbre repartir las personas esclavizadas entre el trabajo de hacienda (trapiche, vaquería, etc.) y el servicio doméstico, sin embargo, doña Bárbara tenía 39 esclavizados para el servicio doméstico en su casa de Cali (24 mujeres, 9 hombres y 6 niños) en contraste con los 20 que tenía en su hacienda.

Otro claro ejemplo lo podemos encontrar en la novela de Eustaquio Palacios, *El alférez real* (1996). En esta historia, la madre de Daniel (el protagonista), de familia humilde y quien se mantiene con su trabajo de costurera, tiene una mujer esclavizada llamada Juliana y es ella quien se encarga de preparar la comida en la casa. Por lo tanto, no es difícil suponer que, si la presencia de esclavizados en el servicio doméstico fuera tan grande, tanto en las haciendas como en las casas, la cocina vallecaucana tiene una importante influencia de los sabores traídos desde África por aquellos esclavizados y esclavizadas bozales, además de los sabores aprendidos y reinterpretados de la cocina española e indígena.

Cuando se habla de la cocina vallecaucana se suele decir que es de tradición triétnica: indígena, española y africana, pero no se profundiza en la influencia africana, únicamente se mencionan las preparaciones con plátano y los fritos, pero ¿qué más cocinaban estas personas en sus fogones y en los de sus amos? Uno de los autores que más investigó al respecto fue Germán Patiño (2007), quien en su libro *Fogón de negros* hace un análisis de la cocina vallecaucana a través de la novela *María* de Jorge Isaacs.

La cocina debió ser un espacio de vital importancia social para los esclavizados y esclavizadas que llegaron a la Nueva Granada y también para sus descendientes. Como propone Sidney Mintz, antropólogo especialista en estudios del Caribe y de la alimentación:

Comer no es nunca una actividad puramente biológica [...]. La comida tiene una historia asociada con aquellos que la consumen; las técnicas empleadas para conseguirla, procesarla, prepararla, servirla, y el consumo de la comida son siempre variables culturalmente hablando, y tienen también su propia historia. La comida no es solo alimentarse; su consumo está siempre condicionado por su significación. (2003, 28)

Por lo tanto, las comidas de origen africano, e incluso, las que no lo eran pero fueron recreadas a partir de un sistema culinario de influencia africana, fueron necesarias para la rememoración de su pasado en libertad; también pudieron servir para crear motores de identidad entre las personas africanas y sus descendientes, que influenciaron a los propietarios y esclavistas, ya veremos de qué maneras.

AÑADA UNOS GUINEOS

De estos [esclavos] había más de doscientos, todos negros, del uno y del otro sexo y de toda edad; estaban divididos por familias, y cada familia tenía su casa por separado [...]. La mayor parte de esos negros habían nacido en la hacienda, pero había algunos naturales de África, que habían sido traídos a Cartagena y de allí remitidos al interior para ser vendidos a los dueños de minas y haciendas.

EUSTAQUIO PALACIOS. 1966. *El alférez real*

Antes de hablar de las comidas consumidas por los esclavizados, me parece pertinente mencionar quiénes fueron las personas que llegaron en esta condición, de qué partes de África y, sobre todo, considero importante examinar brevemente sus sistemas culinarios. Vale aclarar que para el período estudiado (1750-1851) la mayoría de los esclavizados eran criollos, es decir, nacidos en la Nueva Granada, sin embargo, los sistemas culinarios traídos por sus ancestros bozales, aquellos esclavizados traídos directamente de África y que no hablaban el idioma del esclavista, perdurarían hasta la actualidad.

Para abordar la historia de los esclavizados en la hacienda Cañasgordas es imprescindible hablar del corregimiento El Hormiguero, al sur de Cali. Si hay algo que algunos habitantes de este corregimiento, en su mayoría afrodescendientes, tienen claro es que son descendientes de los esclavizados y, además, de los de la hacienda Cañasgordas². Apellidos como Lucumí, Caicedo, Cambindo, Mina, Balanta, Biafrá, Carabalí, Payán, entre otros encontrados en este corregimiento y en otros lugares al norte del Cauca recuerdan no solo el papel tan importante que jugaron las personas esclavizadas traídas de África en las minas y haciendas del Valle del Cauca, sino también el mulataje tan fuerte que se produjo en esta región y que se evidencia en las novelas a través de personajes como Fermín, en *El alférez real*, un esclavizado que se sabía no era hijo de hombre negro.

Los esclavizados eran vendidos en Cali y Popayán por comerciantes, generalmente españoles, que compraban lotes de bozales en Cartagena. En el puerto, los bozales adultos eran comprados a un precio entre 200 y 250 patacones y eran revendidos en el Valle del Cauca entre 450 y 500 patacones. El caso más notorio en esta región es el de Nicolás de Cayzedo e Hinestroza, quien además de ser terrateniente, era minero, teniendo prácticamente el monopolio de las minas de El Raposo, en las llanuras del Pacífico vallecaucano (Colmenares 1999).

2 Esta afirmación proviene del tercer capítulo de la serie documental *Arqueología y relatos*, realizada por estudiantes de cine de la Universidad Autónoma de Occidente, en el cual algunos habitantes del corregimiento de Hormiguero afirman ser descendientes de los esclavizados de la hacienda Cañasgordas (Barragán y Gónima 2012).

Los Cayzedo, dueños de Cañasgordas, fueron una de las familias más ricas y poderosas de Cali en el siglo XVIII y principios del XIX, hasta la muerte del prócer Joaquín, linaje que comenzó con Cristóbal de Cayzedo Salazar y Rengifo, el primer Alférez Real de la familia, quien obtuvo el título, alrededor de 1705, por ser pacificador de indios (Colmenares 1997). De esta familia son dos las figuras notables. Uno de estos es el ya mencionado Nicolás de Cayzedo e Hinestroza, Alférez Real de Cali entre 1706 y 1736, quien tenía numerosas propiedades entre minas y haciendas y quien fuera uno de los mayores compradores de esclavizados de Cali. Por ejemplo, en 1724 adquirió 33 piezas³ por 14.850 patacones.

La otra figura importante de la familia fue Manuel de Cayzedo y Tenorio, quien estuvo en el alferazgo durante cincuenta años, desde 1758 hasta 1808. Al igual que su abuelo, Manuel, además de ser hacendado, era dueño de varias minas en El Raposo, Anchicayá, Dagua y Calima. Asimismo, Manuel de Cayzedo estaba ligado al mayor comerciante de esclavizados de Popayán, su tío Juan Tenorio Torrijano, quien introdujo 461 esclavizados bozales en once años (1737-1748) y después fue alférez real de Popayán.

En la novela, Palacios cita un archivo histórico de octubre de 1789 en donde don Manuel fue informado por don Juan Valois, comerciante de esclavizados y dueño de minas en la provincia de Citará, de la llegada de sesenta y cuatro negros esclavizados, de ambos sexos, al cargo de este con el objetivo de venderlos en el Valle. Ese año don Manuel había perdido tres esclavizados; uno de muerte natural, otro herido por un rayo y una negra que perdió un brazo en el trapiche y murió de gangrena. De estos sesenta y cuatro, el Alférez había elegido tres para reemplazar los que perdió, dos negras jóvenes, robustas y sanas, y un hombre de iguales condiciones. La escritura decía lo siguiente:

Que don Juan Valois vende al señor don Manuel de Cayzedo, Alférez Real, tres negros bozales, dos hembras y un varón, *de casta congos*, herrados con las marcas de enfrente, con todas sus tachas, vicios y defectos, enfermedades públicas y secretas, por de alma en boca y costal de huesos⁴, a uso de feria y mercado franco, y según y

3 A los esclavizados se les denominaban *piezas de indias* en contextos comerciales.

4 Alma en boca significaba que la pieza era vendida en pleno uso de sus facultades, es decir, que gozaba de buena salud y por lo tanto podía trabajar. Costal de

como se estila y vende en el real mercado de la ciudad de Cartagena Indias, en el precio y cantidad de cuatrocientos y cuarenta patacones cada uno, libres de escritura y alcabala, que son de cargo del vendedor: renuncia la ley de ordenamiento real, fecha en Cortes de Alcalá Henares y los cuatro años más que en ella se declaran para repetir el engaño. (Palacios 1966, 230, énfasis del autor)

Estos bozales eran capturados en las costas y ríos de África occidental, luego eran trasladados a unas factorías o fortalezas donde eran bautizados y evangelizados, para luego ser trasladados a las diferentes colonias españolas, francesas, portuguesas e inglesas. En el caso colombiano, llegaban al puerto de Cartagena, uno de los puertos negreros más importantes de América, en donde eran nuevamente bautizados y vendidos.

El padre Alonso de Sandoval (1987), quien vivió en Cartagena entre 1605 y 1625, fue un jesuita que se preocupó por la condición de estos africanos que llegaban al puerto, se ayudó de algunos esclavos que provenían de distintas partes de la costa occidental africana y empezó a averiguar cómo era su vida en sus lugares natales. Su obra brinda un vistazo a las diferentes sociedades africanas que llegaron a la Nueva Granada. Eran tres las grandes regiones que surtieron de esclavizados al país: la zona de África occidental, que comprende los actuales países de Senegal, pasando por Gambia, Guinea Bissau, Guinea, Sierra Leona (Costa del grano), hasta Liberia; la zona de África centro-occidental, que incluye Costa de Marfil, Ghana (Costa de Oro), Togo, Benín y Nigeria (Costa de Esclavos); y África central, que comprende Congo y Angola.

Los guineos, quienes habitaban la zona occidental, según el padre Sandoval eran los siguientes: “iolofos, berbesies, mandingas y fulos; otros fulupos, otros banunes, o fulupos que llaman bootes, otros casangas y banunes puros, otros branes, balantas, báfaras y biojos, otros nalus, otros zapes, cocolíes y zozoes” (1987, 91). Estos eran conocidos como los “negros de ley”, los más apetecidos en América porque son: “Los que más trabajan, los que cuestan más y los que comúnmente llamamos de ley, de buenos naturales, de agudo ingenio, hermosos y bien dispuestos; alegres de corazón y muy regocijados [...]” (Sandoval 1987, 110).

huesos significaba que la pieza podía tener enfermedades, pero el vendedor no se hacía cargo de esto.

Además, agrega que estos negros eran buenos en la navegación fluvial, pues tenían muchas barcas y pocos y malos caminos terrestres, quizá, por tal razón el oficio de boga fue rápidamente reemplazado por gente negra. También dice que esta región, el occidente de África, está llena de sabanas donde se cría abundantemente el ganado vacuno, de la cual se saca carne, leche, manteca y queso. Son reconocidos sobre todo los fulos por la cría de ganado vacuno, quienes practicaban un interesante sistema agropastoril, en el que rotaban cultivos como el arroz, con ganado; también se destacaba la tradición arrocería de los yolofos. Tanto fulos, como yolofos y mandingas habían “abrazado la maldita secta de Mahoma” (Sandoval 1987, 106), así que, algunos platos de origen árabe se comían en estas sociedades islamizadas y posteriormente llegarían a América con la trata, el cuscús por ejemplo, se puede encontrar actualmente en algunos estados al norte de Brasil donde hubo una fuerte presencia mandinga, y hay registro del consumo de cuscús en Antioquia en el siglo XVI (Splendiani, Sánchez y Luque 1997) y en el Valle del Cauca Ordóñez (1991) lo menciona como una de las recetas perdidas que ya no se preparan. De los zapes dice que son grandes criadores de gallinas. Más al sur están los cazes, a cuyo reino llegaban anualmente catorce naves para cargar nuez de kola, producto muy importante en la trata ya que mejoraba el sabor del agua en los viajes trasatlánticos, además de ser culturalmente importante para varios grupos étnicos como los mandinga y yoruba (Sandoval 1987).

Estos “negros de ley” solían comer en el suelo y en platos de madera y beber en totumos o calabazos. Mientras que los biojós, considerados salvajes para el autor, comen todos de un mismo plato. Todos estos suelen tomar vino de palma y *po*, un vino hecho de millo. Las factorías de esta zona estaban ubicadas en la isla Cabo Verde y en el puerto de Cacheo.

En la zona centro-occidental habitaban los mina (llamados así por ser embarcados en la factoría de San Jorge de El Mina, en la actual Ghana) que han sido asociados con el pueblo fanti-ashanti, de habla twi y del grupo étnico akán; los ararás asimilados con la cultura ewe-fon, habitantes del actual Benin; los popós, quienes habitaban entre los fanti-ashanti y los ewe-fon; los lucumís o yorubas, habitantes de Nigeria y, por último, los carabalís o igbos, habitantes del río Calabar, también en Nigeria. Las factorías más importantes eran la ya mencionada Elmina, San Juan de Ouidah o Juda y la isla Santo Tomé.

Los que más llegaron de este grupo fueron los denominados mina, quienes tuvieron una importante introducción en el período del asiento inglés, no solo en Nueva Granada sino también en las Antillas, sobre todo en Jamaica. De hecho, a finales del siglo XVIII y durante el XIX se introdujo un número significativo de minas de manera ilegal por el golfo de Urabá. Este hecho se cuenta en *María* a través de la historia Nay, una mujer importante ashanti, que es traída de contrabando a la Nueva Granada precisamente por el Urabá. En esta zona se domesticó el ñame, un alimento básico; además, la cocina de esta región está compuesta mayoritariamente por ingredientes de almidón (arroz, fufu y banku) y una salsa, sopa o estofado con abundante pescado o carne. La preparación de origen ashanti, el fufu⁵, que se elabora con plátano verde hervido y aplastado, es el plato típico del país, junto con distintas preparaciones con maní, como salsas, sopas y vinos.

Por último, de la zona central llegaron sobre todo congos (bakongos o monikongos) y angolas (mbundus), además de moncholos o monjolos, anzicos y benguelas, en menor cantidad. En la novela de Palacios vemos cómo el Alférez Real compra tres negros de casta congo, cuando estos esclavizados llegan a la hacienda se dan cuenta de que allí hay otros que hablan su misma lengua, el ki-kongo. Este fue uno de los grupos étnicos de mayor relevancia tanto numérica como cultural, por ejemplo, el Palenque de San Basilio, donde el criollo palenquero tiene una base del ki-kongo. Además, en *La marquesa de Yolombó* (1984) de Tomás Carrasquilla se evidencia una fuerte presencia bakongo en las regiones mineras de Antioquia, ya que Sacramento, una liberta de Remedios, cargaba siempre con ella un monicongo⁶, que es un muñeco de madera. Relatos que hacen parte todavía de la tradición oral antioqueña. En la zona central son muy importantes el plátano y el guandú, además de la yuca, siendo también un plato básico el funje, el equivalente angolés del fufu, y que suele hacerse combinando plátano y yuca, o solo yuca.

5 Plato típico de Ghana.

6 En la cultura bakongo y en el Palo Monte cubano existe la tradición de hacer muñecos de madera para comunicarse con los espíritus y con los antepasados, además de pedirles favores y “poderes especiales”. El Monicongo, según Sandoval, era el nombre que se le daba al rey de los Congos.

Viviendo ya en las haciendas vallecaucanas, estos esclavizados: “Eran racionados todos los lunes, por familia, con una cantidad de carne, plátanos y sal proporcionada al número de individuos de que constaba cada una de ellas: con este fin se mataban cada ocho días más de veinte reses” (Palacios 1966, 36). Dependiendo del hacendado, o de su mayordomo, los esclavizados eran racionados semanal, quincenal o mensualmente. Palacios nos relata que en Cañasgordas los esclavizados eran racionados semanalmente, los lunes, y se les proporcionaba carne de res, plátano y sal. Pablo Rodríguez (1990) comenta que en las haciendas la ración quincenal solía ser de un almud de maíz (10 kg) y dos docenas de plátano, además de media arroba de carne y media libra de sal. Mateo Mina (1975) registró en el norte del Cauca que a los adultos se les daba semanalmente, los domingos, veinticuatro plátanos, media arroba de carne y un almud de maíz, además de media libra de sal mensualmente. También registra que, a los niños y viejos, que eran denominados muleques, se les daba la mitad de esto. Y John Potter Hamilton en Quinamayó, al norte del Cauca, también registró que a los esclavizados se les daba una arroba (25 lb) de carne para todo el mes (Hamilton 1993, 291). Lo único que nos relata Jorge Isaacs del racionamiento de los esclavizados era que a Emigdio, amigo de Efraín, le parecía una “friega”.

Además, a finales del siglo XVIII y principios del XIX se registra un fenómeno relevante en cuanto a la alimentación de los esclavizados. Era importante que los esclavizados se casaran y formaran familias, como podríamos imaginarnos, para aumentar la mano de obra y para que no siguieran practicando la costumbre de tener varias esposas, como era común en muchos lugares de África occidental. Hamilton, de nuevo en el norte del Cauca, informa que: “A los casados se les daba un rancho con una pequeña parcela para labrar, sin cobrarles arrendamiento” (1993, 287). Palacios también relata que los esclavizados tenían el sábado libre para que trabajaran en su provecho, y dice que algunos de los esclavizados: “laboriosos y previsivos, tenían sus labranzas sembradas de plátano y maíz” (1966, 36). Además, en la novela, el autor ilustra el caso de Jacinto, un esclavizado que había recibido permiso de don Manuel para hacer su rancho en Morga, actual corregimiento de El Hormiguero, en donde seguramente tenía su labranza sembrada de plátano y maíz, además de marranos y aves de corral, entre otros productos.

EL GANADO CECINO DE LA HACIENDA CAÑASGORDAS

Desde la puerta de golpe hasta la casa, a un lado y a otro del patio y alineadas, estaban las habitaciones de los esclavos, hechas de guadua con techos pajizos. En todas ellas se veía, por entre las tablas de las paredes, el fuego del hogar en que esposas y madres preparaban la cena de sus maridos y sus hijos.

EUSTAQUIO PALACIOS. 1966. *El alférez real*

Estos esclavizados, hombres y mujeres, no solo amenizaban las reuniones y cenas de los amos con apetecibles comidas, sino que también:

trabajaban toda la semana en las plantaciones de caña; en el trapiche, moliendo caña, cociendo la miel y haciendo el azúcar; en los cacaotales y platanares; en sacar madera y guadua de los bosques; en hacer cercas y en reparar los edificios; en hacer rodeos cada mes, herrar los terneros y curar los animales enfermos; y en todo lo demás que se ocurría. (Palacios 1966, 36)

Además, se encontraban los esclavizados que tenía la familia Cayzedo en la casa de ciudad y en las minas de El Raposo encargados de extraer el oro de aluvión. De no ser por la mano de obra de estas personas, el prócer y su familia no habrían contado con semejante poder económico y, por extensión, político. Como anotó Colmenares (1997), los caleños, y entre esos los Cayzedo, eran ávidos por tener esclavizados y Cañasgordas es ejemplo de ello. La hacienda siempre contó con una gran cantidad de esclavizados: 145 para mediados del siglo XVIII, 93 para 1778, 200 para 1789, 200 para 1808 y para 1834 se cuentan 111 esclavizados. Para el siglo XIX, muchos de estos esclavizados posiblemente habían sido trasladados de las minas de El Raposo a la hacienda pues los reales de minas ya no eran tan productivos y para comienzos de ese siglo los hacendados empezaron a vender esclavizados.

Aún no hay certeza de los orígenes de la hacienda. Se sabe que alrededor de 1629 Cañasgordas fue comprada por Antonio Rodríguez Migolla, encomendero y regidor de Cali, al presbítero Juan Sánchez Migolla. En 1643 se construyó el trapiche de la hacienda que, posteriormente, se convertiría en un costoso trapiche hidráulico. Años después se fueron incorporando más tierras a la hacienda, sobre todo de Lili, al norte de la casona. En 1725 la hacienda ya hacía parte de la lista de bienes que poseía

doña Ana María de los Reyes, unas de las más importantes hacendadas caleñas del siglo XVIII quien, además, tuvo setenta esclavizados en la hacienda. Y, se tiene conocimiento de que en 1736 la hacienda ya era propiedad de la familia Cayzedo, pues aparece en el testamento de Nicolás de Cayzedo e Hinestroza, y sería por mucho tiempo parte de los bienes del largo linaje de los alféreces de Cali (Colmenares 1997).

Para 1780 la hacienda contaba con varios potreros de ceiba adicionales llamados Chipayá, Chontaduro, el rincón de Pance, Potrero Grande y Zabaletas. En esa época la hacienda era propiedad de Manuel de Cayzedo y Tenorio, quien la dejaría como bien suyo y heredable en su testamento de 1808, donde declara como bienes suyos:

la casa de havitación desta ciudad con todo su menaje, la hacienda de Cañas Gordas con sus pociones, *esclavos, ganado* y demás, el potrero llamado Grande, las tierras en el valle de Dagua llamadas Zavaletas, Simarronas, Chancos de Dagua y demás [sic]. (AHC, Escribanos, Notaria Segunda, Libro 36, f. 161-166v; resaltado del autor)

Posterior al fusilamiento de Joaquín de Cayzedo, y con las guerras civiles, la hacienda pasaría por un período de aguda depresión económica, pues esta, junto con muchas otras haciendas del valle del río Cauca, fueron saqueadas por los realistas y españoles en el momento de retoma de la Nueva Granada, esto con el propósito de castigar a los conspiradores, además de aprovisionar a sus tropas. De hecho, Hamilton en su paso por el Valle comenta lo siguiente:

En su primer paso por esta región los españoles se llevaron 3.000 cabezas de ganado y 500 mulas. ¡Cuán rica una comarca que podía suministrar contribución de tanta monta! Y, con todo, no se echa de ver ahora escasez de ganados en los potreros que bordean el camino. (993, 302).

La hacienda, como unidad económica, surge en el siglo XVIII como trapichera y ganadera, diferenciándose, según Colmenares (1997), del latifundio por su intensa explotación ganadera y alta inversión en mano de obra (esclavizados), en aparejos para los trapiches (pailas de cobre, herramientas de hierro y madera, etc.) y en el uso de la tierra, en donde se producía una variedad de cultivos (maíz y plátano sobre todo), además de la comercialización de carne cecina o tasajo y mieles para

la producción de aguardientes con el objetivo de que circularan en un entorno local, en la carnicería de Cali, por ejemplo, pero especialmente hacia las minas de Chocó y El Raposo, de donde se sacaba el metálico para poder invertir en las haciendas. Esta relación la plasmó Palacios de la siguiente manera en el capítulo “El Rodeo”:

-Don Manuel: ¿Qué asunto te trae por aquí?

-Vicente [comerciante]: Quería rogar a vuesa merced me diera una vaquita a crédito para salarla y llevarla al Chocó, en donde sé que la carne está escasa, y deseo aprovechar la ocasión de vender la carne pronto y a buen precio. (Palacios 1966, 225)

A lo largo de su novela, Palacios nos muestra la importancia del ganado bovino en la alimentación de las personas blancas de Cali, pobres o ricas. El autor nos relataría otra cena en la casa de Daniel (el protagonista de la novela) donde una criada negra serviría carne asada, pan de maíz⁷, queso, chocolate y dulce. Sin embargo, la carne de res y los derivados lácteos no eran exclusivos de la gente blanca pues, como vimos en el capítulo anterior, la dieta de los esclavizados de hacienda superaba las expectativas en cuanto a consumo de proteínas, aportadas principalmente por la carne de res, de cerdo y los quesos, ya que, como hemos visto a lo largo de este capítulo, era abundante este tipo de ganado en las haciendas vallecaucanas y sobre todo en Cañasgordas, con sus vastas extensiones y potreros de ceba. Esta información no la ha suministrado únicamente el material de archivo y el literario, el arqueológico también nos ha dado pistas para conocer más sobre la alimentación de las personas esclavizadas en las haciendas trapicheras.

EL ARROZ EN UN VALLE INTERANDINO

Piezas bien condimentadas de diferentes animales de monte figuraban frecuentemente en la abundante y suntuosa mesa de los amos; y con más frecuencia, aunque sin condimento, en la humilde cocina de los esclavos.

EUSTAQUIO PALACIOS. 1966. *El alférez real*

7 A diferencia de la cena que plasma el autor en la hacienda, la cena de la casa de Daniel carece de pan de trigo, pues este era un producto consumido sobre todo por la clase alta, a quienes Santa Gertrudis llamaría los chapetones y criollos.

Recientemente escuché, en el departamento de Córdoba, un dicho que me hizo pensar en las costumbres alimenticias de los esclavizados que llegaron de África. Estaba con unos amigos en una práctica de gaitas en San Pelayo. De repente anuncian, acabada ya una canción, que esta se llamaba “El yolofo”, nombre que me hizo recordar uno de los grupos étnicos africanos que llegaron a América. Dicho esto, una amiga de Montelíbano, Córdoba, mencionó el dicho “come más arroz que un yolofo”, lo que me dejó aún más pensativo. Le pregunté qué era el yolofo y ella contestó que era un pajarito que suele comerse las semillas del arroz, ahí agregé un amigo de El Carmen de Bolívar que en su región los llaman guolofos. Los yolofofos, jollofos o wolofos son un grupo étnico de la región de Senegambia, actual Senegal y Gambia. Ahí me dije que la similitud entre el nombre de esos pájaros y el de etnia africana no era coincidencia.

Por mucho tiempo había pensado que el arroz (*Oryza sativa*) era de origen asiático, lo cual es cierto; sin embargo, había desconocido la existencia de otra especie de arroz domesticado que, precisamente, no es de origen asiático. El *Oryza glaberrima* o *malo* en yolofo y *maro* en mandinga, fue domesticado en el delta del río Níger, en lo que ahora es Mali, posiblemente por los mandinga. Sin embargo, la popularidad de este arroz fue tal que se expandió por todo África occidental, es decir, Senegal, Gambia, Sierra Leona, Liberia y Guinea, hogar de yolofofos, sererés, popós, haussas, balantas, fulas y mandingas, además de Costa de Marfil y Ghana, hogar del grupo étnico akán, que incluye fantis, ashantis, entre otros.

María Antonia Garcés (2012) y Víctor Manuel Patiño (2005), estudiosos de la cocina vallecaucana, afirman que antiguamente el consumo de arroz en el Valle del Cauca era reducido y que, incluso, era consumido solo una vez por semana y destinado para ocasiones especiales o para alimentar a las mujeres que acaban de dar a luz. De hecho, en el relato de Hamilton no aparece el arroz en las comidas que le fueron ofrecidas por hacendados, obispos y otras personas de autoridad, aparece en los cultivos de campesinos, pero no en sus comidas. En el relato de Isaac Holton, este escasamente pudo comer arroz en las casas por las que estuvo y Charles Saffray comía arroz frecuentemente cuando hizo parte del Ejército, pues al parecer era parte de la alimentación de los soldados. Pero ¿qué significa el hecho de que haya tantas recetas con arroz en el

Valle del Cauca? ¿Qué significa que el plato insigne de la región sea el arroz atollado?

A pesar de que el arroz no aparezca en las comidas de los viajeros, aunque Holton encontró un solo cultivo de arroz en Buga y en la región, este cultivo siempre apareció dentro de los más importantes del Valle del Cauca tanto en el informe del cabildo en 1808 como en el informe de la Comisión Corográfica, donde aparecen Tuluá, Buga, Palmira, Cartago y Jamundí como cantones productores de arroz; incluso aparece en el testamento de Nicolás de Cayzedo Hinestroza, dueño de Cañasgordas, en 1736:

Don Nicolás fue el más rico vecino de Cali en su época; esta circunstancia y el ocupar el primer puesto en el Cabildo, lo hacían el hombre más influyente en la marcha de la ciudad y sus términos. [...]. Entre los bienes que dejó figuraban “*las haciendas que llaman de Cañasgordas, que se componen de derechos de las tierras, casas y ramada de trapiche, fondos, cañaverales, negros esclavos, herramientas, caballos, mulas, yeguas, bueyes y demás aperos de dicha hacienda, con sus platanares, rocerías de maíces y arrozales y todo el ganado vacuno de cría que pareciere herrado con el hierro de la N y pie de gallo*” [...]. (Arboleda 1956b, 87-88; énfasis del autor)

Entonces ¿qué significa que el arroz sea un cultivo con una alta producción pero que, al parecer, no sea consumido por hacendados, religiosos y alcaldes? El hecho de que el arroz aparezca junto a otros cultivos como el plátano y el maíz, productos cultivados por los esclavizados, podría indicar un consumo de este en la población. Mateo Mina (1975) en su investigación en el norte del Cauca y el sur del Valle, encontró que el cultivo de arroz era uno de los más importantes, junto al plátano y el tabaco, en las sociedades de cimarrones de esta región. Y es que la zona plana del valle del río Cauca era y es una región adecuada para el cultivo de arroz ya que abundan los recursos hídricos, sobre todo las ciénagas y humedales. Mina encontró el siguiente testimonio en el norte del Cauca:

Nosotros los pobres cultivamos arroz hasta 1941. Luego hubo un verano malo. Era muy seco y necesitábamos agua. Pero entonces los ricos impusieron impuestos, controles y derechos sobre el agua de los ríos, canales y quebradas de riego. Así que de ese tiempo en

adelante, el arroz solo fue un cultivo de los ricos; no para nosotros los pobres. (Mina 1975, 108)

Luego agrega que:

Para la gente de clase media y alta puede ser muy difícil creer que los niños de Puerto Tejada, cuando sueñan, muchas veces sueñan con comida y más aún que sueñan con el arroz. [...] El arroz es tan importante para ellos, que le dan una variedad de nombres especiales: “la pepita sagrada”, “la perla” y se refieren a media libra de arroz como “medio millón”. (Mina 1975, 142)

Entonces, todo parece indicar que el arroz era un producto importante en la alimentación de los esclavizados y sus descendientes en el valle del río Cauca. El éxito del arroz en Guinea fue tal que, actualmente existe una receta llamada “arroz jollof”, que es el arroz cocinando a base de tomate picado y que, por eso, adquiere un color rojizo y en Brasil existe el “arroz de haussa o aussá”, un arroz cocinado sin sal al que se le vierte una salsa hecha con pimienta malagueta, camarón y cebolla cocinada en aceite de dendê. Y no fue popular únicamente dentro de los diversos grupos africanos, los distintos reinos europeos aprovecharon también esta predilección culinaria abasteciéndose del arroz africano para sus viajes, tanto así que a la costa de Sierra Leona y Liberia la llamaron Costa del Arroz, o Costa del Grano. Esta es la descripción que hace el Dr. George Pinckard en 1796, en uno de sus viajes destino al estado de Georgia en Estados Unidos:

Su comida era principalmente arroz que se preparaba simplemente hervido... Nosotros vimos a varios de ellos golpeando las cáscaras rojas fuera del arroz, que era hecho pilando el grano en morteros de madera, con su mano en madera, suficientemente largo para permitirles estar de pie mientras golpean en morteros situados en los pies⁸. (Pinckard, citado en Carney y Rosomoff 2011, 75)

8 Their food is chiefly rice which they prepare by plain and simple boiling... We saw several of them employed in beating the red husks off the rice, which was done by pounding the grain in wooden mortars, with wooden pestles, sufficiently long to allow them to stans upright while beating in mortars placed at their feet.

Esta tarea de pilar el arroz era exclusivamente femenina y fue de tal importancia que los europeos tenían grandes cantidades de esclavizadas en los barcos y en las costas africanas, como la Costa del Arroz, encargadas de pilar el arroz para aprovisionar los barcos negreros con este y otros productos.

En algunas partes de América se ha documentado la presencia y llegada del *Oryza glaberrima*, por ejemplo, la comunidad gullah del sur de los Estados Unidos tiene una fuerte tradición arrocera, con sistemas de cultivo similares a los practicados en Senegal, además de herramientas como canastos, pilones y azadones, similares a los usados en África. También hubo presencia del *glaberrima* en El Salvador y Surinam encontrado en colecciones botánicas, además de las Antillas, Brasil y el sur de Estados Unidos en donde el arroz aparece en relatos de tradición oral. Por ejemplo, dentro de los descendientes de cimarrones en la Guyana Francesa está la historia de cómo llegó el *glaberrima* a América: una mujer africana antes de desembarcar se introdujo semillas de arroz en el cabello. En la región de Pará, en Brasil, hay una historia similar, esta vez la madre, sabiendo que posiblemente la iban a separar de su hijo, le oculta semillas de arroz en el cabello. Este relato nos permite visualizar dos cosas, la primera, los aportes botánicos y culinarios africanos; y la segunda, la importancia de la mujer en la reproducción de estos sistemas culinarios, alimentarios y agrícolas.

Hasta ahora me ha sido difícil saber si el arroz africano llegó o no al Valle del Cauca, pues la mayoría de recetas que involucran arroz incluyen el topónimo “de Castilla”. Quizás haya encontrado una pista en “La investigación sobre el cultivo del arroz en el Departamento del Valle del Cauca”, un trabajo realizado por el Instituto Vallecaucano de Estadística en 1955. En el informe se dice que el cultivo del arroz está localizado en dieciocho municipios, siendo los más arroceros: Jamundí (el más arrocero), Tuluá, Palmira y Pradera. En este informe, dentro de los problemas más comunes para los productores, aparece en una baja proporción el “arroz rojo”, si bien existen arroces rojos salvajes de la especie *sativa*, la introducción de este en el mercado local es inexistente. Por otro lado, hay que recordar que la característica que diferencia el *glaberrima* del *sativa* es su cáscara roja, siendo para los productores un problema los rezagos del arroz africano porque, a pesar de que es más resistente a plagas y aguanta terrenos más secos, produce mucho

menos grano por espiga que el arroz asiático, pero sobre todo, el arroz africano no se puede descascarar en los molinos industriales porque es más frágil que el arroz asiático, el *glaberrima* solo puede procesarse con el sistema de pilones.

A su llegada a Buga en 1853, Holton da otra pista en cuanto al sistema de cultivo:

En esa parte del valle vi el único arrozal que conocí en el Cauca, cultivo este muy escaso en Sur América. Era poco extenso y lo que más me llamó la atención fue la forma como lo cultivan. Estaba sembrada en un plano inclinado hacia el oeste, y por la parte alta pasaba una acequia que derramaba sobre el campo una capa de agua de aproximadamente un octavo de pulgada de espesor, cubriéndolo completamente, y por abajo pasaba otra acequia para recibir el agua. (Holton 1981, 526)

Para 1955 este sistema se seguía implementando según la investigación del Instituto Vallecaucano de Estadística.

Judith Carney (2001), quien ha hecho un trabajo de investigación sobre el arroz y su sistema de cultivo en África occidental, menciona que existen tres formas de cultivar el arroz dependiendo de la zona. Una de estas utiliza el agua de las lluvias, en un plano inclinado que depende de la precipitación del agua. Por lo tanto, en estos lugares se suele sembrar semillas que tienen una duración de crecimiento de tres a cuatro meses.

Ahora, en cuanto a la preparación del arroz, el atollado y otras recetas como el arroz con leche se les atribuye a los españoles, que después de casi quinientos años de conquista árabe habían adoptado mucho de su cocina. Lo cierto es que España es conocida por sus platos con arroz, el más famoso es la paella, receta similar al arroz atollado del Valle y al jambalaya de Luisiana, Estados Unidos, de ascendencia franco-española. Y como anotan Garcés (2012) y Patiño (2005), los platos con arroz son reservados para ocasiones especiales, como la boda de Mercedes, en *El alférez real*. En la boda de esta mujer “más bien morena que blanca y de labios gruesos”, se sirve entre los platos fuertes pasteles de ánade. Como ya mencioné antes, otro nombre que recibe el tamal es el de pastel, de hecho, en la costa Caribe son conocidos los pasteles de gallina, del cual dice Lácides Moreno Blanco que “no es otra cosa que una paella envuelta

en hojas de bijao” (citado en Morales 2010, 79). Por lo tanto, podríamos deducir que el pastel de ánade servido en la boda de Mercedes no es otra cosa que un pastel hecho de arroz y pato silvestre, seguramente iguaza, ya que el arroz atollado es una preparación versátil que deja utilizar cualquier carne que haya a la mano. Así lo relata Margoth Arango en una entrevista que le hizo el diario *El País* de Cali (2013), oriunda de Guacarí, dos veces ganadora del concurso Los Sabores de María, dueña del restaurante El Rancho de Margoth, quien en su infancia, al no disponer de carne de cerdo o de res, usaba carne de torcazas o de iguazas para preparar el pastel, y a su parecer quedaba más rico. Entonces, este pastel de ánade no es otra cosa que un arroz atollado, caldudo y hecho con carne de iguaza, todo envuelto en hoja de bijao o plátano y cocinado al vapor, técnica comúnmente usada en la cocina africana.

Si bien es difícil saber si el arroz africano llegó o no al Valle del Cauca, lo cierto es que sí llegaron personas que conocían no solo el sistema de cultivo sino la cocina del arroz. Recordemos que Nay, la nana de María era una princesa ashanti, que llegó en el grupo de esclavizados mina, apellido con una abundante presencia en el norte del Cauca y sur del Valle. Los mina, junto con los yolofos, balantas y mandingas, eran expertos en la preparación del arroz.

PARA CERRAR

En mi último viaje a Cali los suegros de mi tío me invitaron a almorzar a la hacienda Albania, en el municipio de Ginebra, Valle del Cauca. Esta hacienda-restaurant fue adecuada para tener un gran espacio para mesas, una isla en medio del patio destinada para la cocina, además de recreaciones infantiles. Terminado mi sancocho de gallina, me dirigí al patio (donde están los juegos) para reposar y ver a mi primita de dos años jugar en la piscina de pelotas. Empecé a observar a la gente que estaba cuidando a los niños y me di cuenta de que la gran mayoría eran mujeres negras, uniformadas, llevando coches y cargando niños.

Si bien en un primer momento quise comprender este fenómeno, la relación negritud-servicio doméstico (cocina), tanto actual como del pasado, me pareció pertinente primero entender el contexto culinario y alimenticio de las personas africanas traídas para este oficio y sus descendientes, pues muchas veces en libros de cocina o en investigaciones sobre alimentación, suele hablarse de la influencia africana en la cocina

del Valle del Cauca, sin embargo, este tema no llega más lejos ¿Qué comían estos africanos y sus descendientes?, más bien poco se sabe.

De manera que este es un primer paso para desentrañar los orígenes de la sazón negra, pues siento que la desinformación y el desconocimiento son las herramientas más fuertes del racismo, pues facilitan la reproducción de estereotipos, como el del “sabor negro”. Por lo tanto, como una primera etapa de investigación me centré en los saberes culinarios que trajeron estas personas esclavizadas y que poco a poco irían aprendiendo sus descendientes. Poder mostrar que ellos no estaban “muertos socialmente”, como lo consideraban algunos autores como Orlando Patterson (Suaza Español 2007; Díaz 2003), sino que construyeron nuevas dinámicas sociales y culturales en los lugares a los que llegaron.

En este proceso de investigación fue muy importante no solo conocer el contexto ambiental, social y cultural de la región a estudiar, en este caso el Valle del Cauca, sino también fue vital conocer estos aspectos de las distintas regiones de origen de los esclavizados que llegaron a la Nueva Granada; así como los conocimientos culinarios de las distintas regiones de África occidental. Por ejemplo, fue una sorpresa para mí aprender que existía una variedad de arroz domesticado en África, y mucho más, encontrar difusas pistas de la llegada de este arroz al país.

También fue gratificante encontrar similitudes culinarias a lo largo de la diáspora africana en América Latina. El fufu africano y sus derivados es un ejemplo de ello; el cabeza de gato en Bolívar o el cayeye en Barranquilla, las majajas en el Pacífico colombiano, el mofongo en Puerto Rico, el fufú de plátano en Cuba y, por supuesto, el fufú vallecaucano que describe Jorge Isaacs en su novela *María*. Este es tan solo un ejemplo de cómo los esclavizados y sus descendientes participaron activamente en la construcción de nuestra nación, en este caso, desde el ámbito culinario.

Por otro lado, es importante resaltar que los esclavizados africanos no fueron traídos a América solo porque podían resistir trabajos que los indígenas no soportaban, sino también, porque tenían conocimientos específicos útiles para los trabajos que los colonos necesitaban: la orferrería de los akán, el manejo de metales para trabajos de minería de los bakongo o los sistemas agropastoriles con ganado vacuno de los fula, son tan solo algunos ejemplos de los conocimientos que españoles, portugueses, ingleses y otras sociedades esclavistas buscaban para sus

minas, haciendas o casas de ciudad. Para los hacendados del Valle del Cauca resultaría muy útil el conocimiento ganadero para el cuidado de de reses para la producción de carne que se prepararía en forma de tasajo, es decir, salado y secado al sol, como aún se prepara en algunas partes del Cauca como en El Bordo.

Sin embargo, aún quedan interrogantes por resolver: ¿por qué esos sabores africanos se colaron en las mesas de los hacendados y fueron bien acogidos?, ¿de dónde surge el estereotipo de la sazón negra?, ¿hay un gusto por parte de las élites caleñas por escoger a mujeres negras como cocineras?, ¿es un rezago del pasado esclavista de la región?

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta, Miguel. 1984. *Vida de los esclavizados negros en Venezuela*. Caracas: Vadell Hermanos.
- Arboleda, Gustavo. 1956. *Historia de Cali : desde los orígenes de la ciudad hasta la expiración del período colonial*. Vol. 2. Cali: Universidad del Valle.
- Barragán, Christian y Camilo Gónima. 2012. Capítulo 3: Hormiguero, la herencia de Cañasgordas. *Arqueología y relatos*, serie documental. https://www.youtube.com/watch?v=-WoP_dnY9J8
- Carney, Judith. 2001. *Black Rice. The African Origins of Rice Cultivation en the Americas*. Estados Unidos: Harvard University Press.
- Carney, Judith y Richard Rosomoff. 2011. *In the shadow of slavery: Africa's botanical legacy in the Atlantic World*. Berkeley: University of California Press.
- Carrasquilla, Tomás. 1984. *La marquesa de Yolombó*. Bogota: Círculo de Lectores.
- Colmenares, Germán. 1997. *Cali : terratenientes, mineros y comerciantes*. Bogotá: Tercer Mundo.
- Díaz, Rafael. 2003. “¿Es posible la libertad en la esclavitud? A propósito de la tensión entre esclavitud y libertad en la Nueva Granada”. *Historia Crítica* 24: 67-78.
- Garcés, María, Eugenio Cabrera y Lola Granger. 2012. *Con cagüinga y con callana : rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Hamilton, John Potter. 1993. *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*. Biblioteca v centenario Colcultura. Viajeros por Colombia. Bogotá: Colcultura.

- Holton, Isaac. 1981. *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*. Bogotá: Banco de la República.
- Isaacs, Jorge. 1940. *María*. Barcelona: Montaner y Simón S.A.
- Libreros, Lucy Lorena. 2013. “La cocinera que preserva las recetas tradicionales del Valle del Cauca”. *El País*, 14 de agosto,
- Mina, Mateo. 1975. *Esclavitud y libertad en el Valle del río Cauca*. Cali: Fundación Rosca.
- Mintz, Sidney. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ciudad de México: La Reina Roja.
- Morales Bedoya, Enrique. *Fogón Caribe. La historia de la gastronomía del Caribe colombiano*. Colombia: La Iguana Ciega.
- Ordóñez, Carlos. 1997. *La cocina vallecaucana*. Cali: Imprenta Departamental del Valle.
- Palacios, Eustaquio. 1966. *El alférez real*. Cali: Carvajal & Compañía.
- Patiño Ossa, Germán. 2007. *Fogón de negros : cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Patiño, Víctor. 2005. *La alimentación en Colombia y los países vecinos*. Cali: Universidad del Valle.
- Rodríguez, Pablo. 1990. “Aspectos del comercio y la vida de los esclavizados: Popayán 1780-1850”. *Boletín de antropología* 7, n.º 23: 11-26.
- Saffray, Charles. 1948. *Viaje a Nueva Granada*. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional.
- Sandoval, Alonso de. 1987. *Un tratado sobre la esclavitud*. Editado por Enriqueta Vila Vilar. Madrid: Alianza.
- Santa Gertrudis, Fray Juan de. 1956. *Maravillas de la naturaleza*. Bogotá: ABC.
- Splendiani, Anna, José Sánchez y Emma Luque. 1997. *Cincuenta años de inquisición en el Tribunal de Cartagena de Indias, 1610-1660: Documentos inéditos procedentes del Archivo Histórico Nacional de Madrid (AHMN), Sección Inquisición, Cartagena de Indias, Libro 1020, años 1610-1637*. Vol. 2. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Suaza, María. 2007. *Los esclavizados en las haciendas de la provincia de Neiva durante el siglo XVIII : arqueología histórica de la Nueva Granada*. Neiva: Gobernación del Huila, Secretaría de Cultura y Turismo.