



Ministerio de Cultura

MARÍA ANTONIA  
GARCÉS ARELLANO

*Con cagiüinga y con callana*

Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca

EUGENIO  
BARNEY CABRERA

*Notas y apostillas al margen  
de un libro de cocina*

Asentamientos humanos en el Valle del Cauca y sus  
posibles influencias en los hábitos alimentarios

**Ministerio de Cultura**

Mariana Garcés Córdoba  
MINISTRA

María Claudia López Sorzano  
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala  
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño  
DIRECTOR DE PATRIMONIO

**GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

Adriana Molano Arenas  
COORDINADORA

*Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*

Viviana Cortés Angarita  
Isabel Cristina Restrepo  
Daniela Rodríguez Uribe  
Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia  
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa  
Soffy Arboleda de Vega  
Juana Camacho Segura  
Ramiro Delgado Salazar  
Julián Estrada Ochoa  
Ximena Hernández Sánchez  
Carlos Humberto Illera Montoya  
Lácydes Moreno Blanco  
Esther Sánchez Botero  
María Josefina Yances



**MinCultura**  
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD  
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43  
Línea gratuita 01 8000 913079  
(571) 342 4100  
Bogotá, Colombia  
[www.mincultura.gov.co](http://www.mincultura.gov.co)

## Contenido

\*

MARÍA ANTONIA GARCÉS ARELLANO

### Con cagüinga y con callana

*Prólogo a la segunda edición*

11

*Introducción*

63

### Recetas

#### Bebidas

*Champús* 66

*Masato de arroz* 70

#### Pasteles

*La yuca* 73

*Pasteles de yuca vallunos* 74

*Pasteles de yuca rellenos con guiso* 77

*Masitas de arracacha y yuca* 81

*Pasteles de verde con maduro* 85

#### Sopas

*Sopa de tortilla* 89

*Sancocho de gallina* 93

*Sancocho de guineo* 97

*Sopa de carantanta* 100

*Ají* 103

#### Principios

*Zamba de zapallo* 105

*Indios con relleno de abstinencia* 108

*Archuchas rellenas con carne* 112

#### Arroces

*Pastel de arroz a la antigua* 115

*Arroz atollado* 119

#### Panes

*Pandebono* 123

*Pan de yuca* 126

*Pan batido* 128

Dulces

*Dulce de brevas a la antigua* 131

*Arroz con leche* 134

*Dulce de chicharrón o dulce cortado* 136

*Nombres usados en la cocina de antaño en el Valle del Cauca*

139

\*\*

**EUGENIO BARNEY CABRERA**

**Notas y apostillas al margen de un libro de cocina**

<i>Explicación necesaria</i>	145
<i>Prólogo a la tercera edición</i>	147
I El mosaico étnico vallecaucano. Aporte español	177
II Influencias culturales en la culinaria vallecaucana. Aportes diversos	181
III Influencia quechua: variaciones sobre el sango	185
IV Vocablos quechuas para distinguir alimentos o cosas relacionadas con la comida	189
V Contribución de las tribus nativas vallecaucanas	193
VI Sobre el tamal y otros aztequismos culinarios	198
VII Papel de los africanos: planteamiento	201
VIII Proceso de aculturación en las levas africanas traídas a América	205
IX Posibles aportes culinarios africanos en el Valle: el sancocho	210
X Ausencia de vocablos africanos en la culinaria valluna: causas probables	215
XI Rasgos africanos en la comida vallecaucana	220
XII Las frutas, los fritos y los negros	223
XIII Condición socioeconómica del negro y el carácter marginal de su aporte a la culinaria	226
XIV Aportes europeos a los hábitos alimentarios en el Valle	232
XV Muestras documentales de las comidas de españoles y criollos en el Valle en el periodo colonial	236
XVI La comida en el Valle en el siglo XIX	241
XVII Extranjeros no españoles en el Valle y su magro aporte culinario	246
XVIII Otras influencias foráneas	251

XIX	Las guerras civiles y su impacto en los hábitos alimentarios	255
XX	La inmigración antioqueña: orígenes, proceso y resultados	260
XXI	Inmigrantes del Gran Tolima al Valle del Cauca	265
XXII	Papel de la agroindustria azucarera en la modificación del patrón triétnico y desbalance resultante	269
XXIII	Movimientos migratorios actuales en el Valle y roces étnicos	274
XXIV	Migración nariñense y refuerzo a los elementos quechuizantes	277
	<i>Referencias bibliográficas</i>	281

MARÍA ANTONIA GARCÉS ARELLANO

*Con cagüinga y con callana*

*Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*



## Prólogo a la segunda edición

EL MINISTERIO DE CULTURA de Colombia ha tenido la gentileza de encargarme la escritura de un doble prólogo: el prefacio a la segunda edición de mi libro, *Con cagüünga y con callana. Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca* (1977), y la presentación de la monografía de Eugenio Barney Cabrera, *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina* (1983, 2004), que también se reedita en esta ocasión. Como libros unidos en temática y espíritu, ambos aparecen juntos dentro de la colección Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, publicada por el Ministerio de Cultura con miras a salvaguardar el patrimonio culinario y las cocinas tradicionales de nuestro país y estudiar su evolución dentro de los procesos culturales de Colombia.

Por la naturaleza distinta de las dos obras, ahora compañeras de edición, he optado por componer dos prólogos. El primero es un ensayo que articula el relato de los pormenores de la investigación que confluyó en la publicación de *Con cagüünga y con callana*, en 1977, con la exploración de la comida vernácula del Valle del Cauca en el siglo XIX y comienzos del XX. En seguida aparece la edición revisada de este libro de cocina. El segundo prólogo presenta el importante estudio de Barney Cabrera y responde a sus notas o apostillas desde vertientes históricas y literarias. Me propongo, pues, en estas páginas, esbozar algunos recuerdos de épocas pasadas en un intento de recuperar la singularidad de una experiencia personal que desembocó, sin proponérmelo, en la elaboración de un trabajo etnográfico. Aspiro a abordar, de manera interdisciplinaria, el análisis de la comida autóctona del “país vallecaucano”, como lo llamara Jorge Isaacs en una época marcada por las guerras civiles que asolaron Colombia en el siglo XIX.

Por otra parte, durante las tres décadas que separan a esta nueva edición de *Con cagüünga y con callana* de su composición primera, la autora de aquellas páginas se

ha transformado completamente. Los avatares de la vida me llevaron en 1983 a emigrar a los Estados Unidos, un país que me acogió con calidez, brindándome nuevos horizontes y variados proyectos vitales relacionados con la carrera académica. A esta última me he dedicado por más de cinco lustros. Por ende, el *yo* que narra hoy no es el mismo *yo* cuyas aventuras relata. Lo que no ha cambiado, sin embargo, es mi amor por el terruño y mi interés por la historia de mi país, en especial por la del valle geográfico del Cauca. El hecho de que este texto esté tan profundamente entrelazado con mi propio devenir como persona me lleva a acercarme a estos temas históricos de la misma manera, en un zigzag que se moverá entre los recuerdos personales y la historia de la región, pasando por las ramificaciones gastronómicas de esa historia, y viceversa.

### Con cagüinga y con callana

En diciembre de 1977 apareció un pequeño libro de cocina típica vallecaucana que el diario *El País* de Cali obsequió como regalo de Navidad a un grupo de colaboradores y subscriptores. Titulado *Con cagüinga y con callana. Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*, este libro fue el producto del trabajo conjunto de dos amigas: quien esto escribe, María Antonia Garcés Arellano, investigadora caleña y autora de las recetas, y Dolores “Lola” Granger Spiak, diseñadora del recetario y creadora de las hermosas ilustraciones que le dan su carácter especial.

El opúsculo sobre nuestra cocina regional tuvo una cálida acogida entre los aficionados a la buena mesa, así como entre las personas interesadas en el rescate de nuestro patrimonio cultural. El exquisito diseño del libro, de sabor artesanal, y el encanto de sus dibujos, en colores ocres sobre tono *beige*, suscitaron asimismo el interés de los amantes del arte. Por primera vez se producía en Colombia un libro de cocina ilustrado con atractivas imágenes, que sobresalía como un objeto estético digno de admiración. Respondiendo al propósito de recuperación de antiguas tradiciones culturales –propósito sugerido por el propio título del recetario–, el periodista Alfonso Bonilla Aragón afirmaba, en su reseña de *Con cagüinga y con callana* en 1978, que ese trabajo era una “valiosísima contribución a nuestro folclore”. Según Bonilla Aragón, la cocina vallecaucana no solo “exige carbón de leña [...] y ollas de barro y cagüinga y callana” sino también “personas que crean, como la autora del libro, que cocinar es una de las bellas artes” (Bonilla Aragón, 1978). Por su parte, nuestra recordada Clara Zawadski recibió la compilación de recetas con entusiasmo, señalando que, al hojear sus páginas, estas “empiezan a tener sabor de cocina de leña, de plátanos verdes y maduros, de ají picante y fresco

y de piña dulce y menos dulce, según los requerimientos de cada plato”. Para la columnista, este “libro bellissimo [...] sabe a tiempos idos, cuando las mujeres tenían el tiempo, la tranquilidad y la imaginación para ofrecer una cocina excelente y variada”. Ella planteaba asimismo que este trabajo representaba un importante rescate cultural (Zawadski, 1978).

En la misma época, el abogado Octavio Gaviria publicó una generosa reseña del libro de cocina, en la cual declaraba que hasta el día anterior había desconocido el significado de *cagüinga*, “de eufónico sonido de vocales”. Indicaba, además, que *Con cagüinga y con callana* es “una verdadera pequeña joya de culinaria vernácula” que había leído “de pasta a pasta con fruición y salivación copiosa, porque cada uno de los platos o manjares descritos es una invitación al gusto”. Igualmente, Gaviria alababa la belleza de la edición y los preciosos dibujos de Lola Granger (Gaviria, 1978). Ante la petición del público, pronto se tiró una segunda edición que tuvo una excelente acogida tanto en Cali como en otras ciudades de Colombia.

Veamos el contexto histórico, internacional y nacional de los años sesenta y setenta en el que me hallaba inmersa y que me llevó a emprender una exploración etnográfica con mujeres afrodescendientes, indígenas y “criollas” sobre un tema femenino –la cocina autóctona–, pero desde mis propios intereses como investigadora.

### Los años sesenta y setenta del siglo XX

*Con cagüinga y con callana* fue el fruto de una profunda reflexión sobre mis tradiciones culturales y, a la vez, una apertura a nuevos horizontes intelectuales. Ambas fueron llevadas a cabo a lo largo de la década de 1970, al margen de las preocupaciones aparecidas con las revoluciones políticas y sociales de los años sesenta y setenta del siglo XX, tanto en el área global como en Colombia. El historiador Álvaro Tirado Mejía resume a grandes rasgos los cambios mayúsculos sobrevenidos en esos tiempos:

El decenio de los sesenta fue posiblemente el más interesante de todo el siglo XX por lo que implicó en el cambio de las costumbres, las visiones sobre la sociedad y el poder, la irrupción masiva de la juventud en busca de formas distintas de vida, la conquista del espacio, el avance en los medios de comunicación, que convirtieron el mundo en “aldea global”, según la frase célebre de Marshall McLuhan, acuñada precisamente en ese periodo (Tirado Mejía, 2011: 159).

Entre otros hechos que sacudieron al mundo en esa época, y que me tocaron personalmente, recordemos las polémicas que surgieron en Europa, Estados Unidos y América Latina sobre cuestiones de género, especialmente a partir de la publicación del revolucionario libro de Simone de Beauvoir, *El segundo sexo* (*Le deuxième sexe*, 1948), traducido a varias lenguas. En los Estados Unidos, el estudio de Betty Friedan, *The Feminine Mystique* (1963), inauguró la discusión sobre la liberación femenina, abriendo debates sobre los derechos de la mujer que se sucedieron a lo largo de varias décadas. Activistas de diversa orientación política, como Gloria Steinem, desde la revista *Ms.* fundada en 1972, batallaron por los derechos femeninos a la vez que cuestionaron aspectos del feminismo francés y publicaron libros sobre estos temas, los que también comenzaban a ventilarse en la universidad. Colombia no fue ajena a estas cuestiones y sus mujeres se involucraron de diversas maneras en luchas políticas y proyectos reivindicativos de su género. Recordemos que las colombianas habíamos obtenido el derecho al voto apenas unos años atrás (1958).

Los sucesos vitales que caracterizaron la vida política y social de Colombia en los años sesenta y setenta fueron agitados y complejos, como lo han destacado múltiples autores.<sup>1</sup> No pretendo explayarme sobre estos hechos, especialmente porque mi enfoque en este prólogo apunta a una época y un trabajo particular desarrollado en el medio urbano de Cali en los años setenta del siglo XX. Me limito, pues, a señalar algunos hitos que marcaron estos tiempos en el ámbito regional, donde aparecieron diversos movimientos artísticos e intelectuales de gran impacto en la sociedad caleña. Entre ellos se encuentran la fundación del Teatro Experimental de Cali (TEC) por el maestro Enrique Buenaventura, y la puesta en escena de una serie de obras dramáticas de carácter particularmente crítico y popular que fueron representadas en los ámbitos local, nacional e internacional. Sin duda alguna, dentro de la vida artística y cultural de esta urbe en desarrollo, se destaca como hecho esencial la fundación del Museo de Arte Moderno La Tertulia, en 1956, por un grupo de artistas e intelectuales capitaneados por la infatigable Maritza Uribe de Urdinola. Construido en 1968, el Museo La Tertulia colocó a Cali en el centro del devenir artístico del país, mediante los festivales de arte, las bienales de artes gráficas y los salones regionales de artistas que allí se realizaron, entre algunos acontecimientos importantes gestados en ese centro. Asimismo resulta importante resaltar la aparición de la narrativa de

---

1. Véanse Palacios y Safford (2002), Sánchez (1992) y Pizarro (1992), entre otros.

Andrés Caicedo, cuya reconocida novela *Que viva la música* recibe su hábito vital de la ciudad de Cali.

Esa fue una época de éxitos académicos, pero también de graves disturbios en la Universidad del Valle, influidos por el movimiento estudiantil de mayo de 1968 en París, que se extendió a otros claustros universitarios en los Estados Unidos y México. En Colombia, estos movimientos fueron particularmente intensos en la Universidad Nacional y en la del Valle. En esta última, las revueltas estudiantiles se pronunciaron contra los consejos superior y directivo, y contra el rector, que había firmado un Convenio con el bid para la construcción de la nueva Ciudad Universitaria de Meléndez. Los estudiantes también se oponían a la ayuda de fundaciones extranjeras y a la Fundación para la Educación Superior (FES). Estos conflictos resultaron en la toma del claustro universitario por las fuerzas del ejército, así como la muerte de un estudiante y otras seis personas el 26 de febrero de 1971, sucesos que llevaron a la renuncia del rector, doctor Alfonso Ocampo Londoño (Delvasto Arjona et ál., 1995: 48). No obstante, pese a las turbulencias políticas que sacudieron a la Universidad del Valle durante los años setenta del siglo XX, la institución siguió por los caminos de la modernización, internacionalización y excelencia académica, con el liderazgo de rectores de la talla de Álvaro Escobar Navia (1974-78), fallecido en plena juventud, y de notables intelectuales como Germán Colmenares, Jorge Orlando Melo, Álvaro Camacho y Estanislao Zuleta.

Hubo otras gestiones culturales de gran envergadura para la ciudad, como la creación del Instituto Colombiano de Ballet Clásico (Incolballet) por la maestra Gloria Castro, en 1978; un programa piloto que representó un hito en la historia de la educación artística en nuestro país. Este logro condujo a la democratización del arte del ballet, facilitando el ingreso a la formación artística a niños provenientes de las clases populares. Igualmente, la fundación de la Orquesta Sinfónica del Valle, hoy llamada Orquesta Sinfónica de Cali –que yo misma conformé a partir del núcleo de músicos del Conservatorio Antonio María Valencia en 1979–, brindó al público caleño repertorios musicales de gran categoría, con la presencia de reconocidos solistas nacionales e internacionales. Estas actividades transformaron a Cali en un polo de la cultura y las artes en el país y en América Latina.

Por último, es indispensable mencionar el dinámico movimiento cultural gestado en Cali en torno a la figura de Estanislao Zuleta, uno de los intelectuales más notables del país, quien desempeñó un papel fundamental como referente simbólico en la ciudad. Zuleta se radicó en Cali en 1974 y, desde la Universidad del Valle y el Centro Psicoanalítico Sigmund Freud, recién fundado por algunos

psicoanalistas e intelectuales, contribuyó a crear un eje de irradiación de estudios filosóficos, literarios y psicoanalíticos en esta capital. Su promoción del pensamiento crítico y de la lectura de los grandes textos filosóficos y literarios de Occidente, desde Platón hasta Kant, Hegel, Nietzsche, Marx y Freud, inauguró en Cali nuevos espacios intelectuales y dio lugar a transformaciones personales en una generación de mujeres y hombres.

Este panorama cultural, marcado por la apertura a diversas disciplinas humanísticas, incidió en la investigación y posterior publicación de *Con cagüinga y con callana* en 1977. La influencia de Zuleta en mi trabajo de investigación es patente, pues me llevó a formular preguntas que llevan a otras búsquedas, siempre abiertas, y a arriesgarme a “pasar allende”, como se decía en la España del siglo XVI cuando alguien cruzaba al otro lado de las fronteras geopolíticas e ideológicas del imperio español. Por lo demás, el hecho de haber vivido siempre a caballo entre dos mundos, porque soy producto de un mestizaje cultural –colombiana y caleña por parte de padre, y cubana y habanera por la de madre–, me llevó a emprender una exploración sobre mis propias raíces y las costumbres de mis antepasados. De esta indagación, aunada a mis lecturas e interés por el mundo del conocimiento, surgió un proyecto de investigación sobre las tradiciones culinarias autóctonas en el valle geográfico del río Cauca que se cristalizó en un libro de cocina vernácula. Desde luego, este proyecto se nutrió también de mi conocimiento y fascinación por las artes culinarias y de mi temprano amor por la historia, como veremos en las próximas páginas.<sup>1</sup>

### Aperitivo teórico

En lo que sigue, me propongo describir la investigación realizada y las perspectivas desde las que abordo el recuento de este trabajo. Ahora bien, desde los años setenta del siglo XX, como resultado de diversas formas de crítica epistemológica y literaria, la observación etnográfica plantea la necesidad de posicionar al observador en el contexto de sus propias observaciones (Whitehead, 2008: CXXXVI).<sup>2</sup> Antes de entrar en materia, por tanto, es necesario esbozar un marco de referencia

---

1. Entre otros ensayos sobre la cocina autóctona y la arquitectura de la casa de hacienda en el Valle del Cauca y la región de Popayán, publicados en esa época, véase Garcés (1980) y Garcés y Mogollón (1977).

2. Sobre estos temas etnográficos, véanse Marcus (1992), Clifford (1988), Clifford y Marcus (1986) y Geertz (1973).

conceptual para el relato de estas experiencias. En 1977, mi posición era la de una joven ama de casa, miembro de familias pertenecientes a las clases privilegiadas de la región; una mujer relativamente instruida y con acceso a cierto capital cultural, en el sentido que Pierre Bourdieu le imparte al término. Recordemos que Bourdieu denomina *capital cultural* a todo lo que uno precisa exhibir para pertenecer a los “círculos adecuados” de la sociedad donde uno vive (Bourdieu, 1984: 211).<sup>1</sup> En esta época, tanto en Colombia como en otros países del mundo, el estatus de la mujer –desde la trabajadora hasta la de la clase alta– era inferior al de los varones de su grupo familiar. Por lo general, la mujer de la clase alta pagaba un precio por pertenecer a una élite, en el sentido en que debía renunciar a ser ella misma y dedicar toda una existencia a ser el reflejo exclusivo de otros. En mi caso, encuentros personales fundamentales y reflexiones derivadas de mis lecturas en el campo de la filosofía, la literatura y el psicoanálisis me llevaron a cuestionar ese estatus, simultáneamente favorecido por una posición social y adverso en los campos académico, legal y laboral. Nuevas perspectivas intelectuales y, sobre todo, una creciente sensibilidad social, me suscitaban interrogantes acerca de la clase en la que había nacido, junto con los privilegios ligados a esa clase.

Mencionaba anteriormente que el *yo* que relata estas experiencias no es el mismo *yo* cuyas andanzas evoca. Por ello, justamente deseo resaltar las transformaciones ocurridas a lo largo de tres décadas, selladas por mi inmigración forzada a los Estados Unidos en 1983, por el encuentro con otras culturas y, en particular, por el ingreso al mundo de la academia en una prestigiosa universidad norteamericana donde el reconocimiento se obtiene por méritos personales y no por privilegios. Construyo, pues, este texto a partir del relato autobiográfico destacado por el grupo de antropólogos vinculados a la colección titulada *Terre Humaine*, en Francia, como punto de referencia fundamental para los estudios etnográficos (Aurégan, 2011).<sup>2</sup> La primacía de la narración en primera persona en estos estudios no solo intenta reconciliar “el encantamiento del relato con el rigor del testimonio”

---

1. Según Bourdieu, la apropiación de bienes culturales (materiales o simbólicos) en tanto capital cultural (objetivado o internalizado) produce una ganancia en distinción. De ahí que la adquisición de una reputación o imagen de respetabilidad, aunada a la acumulación de capital económico, sea fácilmente convertida en posiciones políticas que, a su vez, transforman al sujeto en *notable* en el ámbito local o nacional (Bourdieu 1984: 291).

2. A partir de este punto cito la traducción *Tierra humana*, por Sampson y Tenorio. Cali: Universidad del Valle, Instituto de Psicología. Agradezco a María Cristina Tenorio por hacerme llegar este texto.

sino que también se ajusta a las tendencias de la etnografía y la sociología que se desarrollaron en los Estados Unidos con la Escuela de Chicago entre 1916 y 1942 (Sampson y Tenorio: 2-3). Siguiendo a los autores de los libros reunidos en *Terre Humaine*, asumo, en estas páginas, un tipo de escritura que se separa de los moldes académicos, así como del rígido lenguaje del establecimiento universitario, sin renunciar por ello al rigor de la investigación. En efecto, el relato de vida representa, en primer lugar, un material documental que puede servir para su propio estudio; una percepción o una voz que nos otorga la posibilidad de acceder al centro de una cultura; y, finalmente, una narración que importa por su valor expresivo, es decir, por sus aspectos literarios, puesto que restituye una experiencia personal y única (Sampson y Tenorio: 2).

Desde luego, otorgarle preeminencia al género autobiográfico en sus variadas formas (memorias, crónicas, diarios) lo expone a la acusación de subjetivismo. *Terre Humaine* asume esta subjetividad como punto de partida necesario en los estudios etnográficos: “Es al llevar lo particular hasta el fondo como se alcanza lo general, y mediante el máximo de subjetividad como logramos la objetividad” –son palabras de Michel Leiris en *L’Afrique fantôme* (Sampson y Tenorio: 3). Por tanto, al tratar de rescatar ese *yo* enterrado de los años setenta, que aparece situado en el campo de la observación, debo subrayar el carácter parcial de su visión. En ese sentido, el estatus epistemológico de las propuestas etnográficas que dependen de la observación personal ya no es considerado por los antropólogos como *objetivo* en el sentido de una ciencia social, sino más bien *interpretativo* en el sentido de las discusiones humanísticas. A partir de estas premisas, aspiro narrar los detalles de una interacción humana que se dio entre esa joven mujer que era yo en los años setenta y el grupo de informantes con el que me relacioné para el trabajo investigativo sobre la cocina vallecaucana. El experimento es complejo porque el *yo* que narra sus experiencias treinta años después de ocurridas se vio también transformado por esos encuentros.

### Entrevistas personales

Inicié el trabajo de investigación sobre la cocina autóctona del país vallecaucano mediante entrevistas personales llevadas a cabo con mujeres de mi familia y viejas cocineras del entorno familiar. Gracias a su avanzada edad, algunas de ellas podían remontarse en sus recuerdos hasta fines del siglo XIX y comienzos del XX. Del grupo de ancianas que entrevisté debo mencionar primero a mi abuela paterna, Emma Giraldo de Garcés, quien tendría entonces unos 88 años adornados por una gracia

y una lucidez asombrosas. De ella obtuve una rica información sobre las comidas y la vida diaria de una familia extendida de Cali hacia las postrimerías del siglo XIX y los albores del XX, cuando Emma y su hermana Rosa Elena se levantaban cada día, al rayar el alba, para amasar el pan de bono o el pan fresco de la casa.

Recuerdo también, con una buena dosis de risa, mi entrevista con doña Lola Hoyos de Vélez –madre de Clara, Lucía, Amparo, Julián y Luisa Vélez Hoyos–, dama de antiguo raigambre caleño, quien me recibió amablemente en su tradicional casa del centro de Cali. El entorno tranquilo de esa vivienda de estilo colonial, con su hermoso patio lleno de plantas, me remitió en seguida a sabores añejos y costumbres de antaño. La entrevista, lamentablemente, fue desperdiciada por la ineptitud de la investigadora, quien no tuvo la perspicacia de otear más allá de las usanzas alimentarias en el valle del Cauca. Para mi sorpresa, a doña Lola Hoyos no le interesaba mayormente la cocina y quizá tampoco sabía mucho de esas artes. Más bien, esa divertidísima dama porfiaba en relatar picantes “casos de amores” del Cali viejo, los cuales nunca consigné debidamente en mi cuaderno de apuntes debido a mi afán por interrogarla sobre temas culinarios. Una de sus anécdotas, digna de García Márquez, comenzaba así: “Cuando don fulano de tal se robó a doña fulana, en la puerta de la iglesia, el mismo día de su boda con otro”. Cuántas historias escabrosas se hubieran conocido, revelando facetas olvidadas de la sociedad caleña de principios de siglo XX, si la indagadora hubiera sido más flexible.

Empero, el núcleo más nutrido de entrevistas lo llevé a cabo con unas treinta informantes de diversas etnias y clases sociales. Estos diálogos se hicieron con gran libertad y de manera bastante flexible. Se trataba de preguntar por las comidas regionales que estas mujeres consumían en el pasado, por su manera de elaborar esos platos en diferentes fases de su vida, por el modo de organizar este trabajo, de vivirlo y experimentarlo. A menudo la pregunta que retornaba, después de escuchar la descripción de algún plato, era la siguiente: “Bien, ¿y cómo lo hacían en su entorno familiar, o en el ámbito de su trabajo, cuando usted era niña o adolescente?”. Mi intención era escucharlas hablar, aprender de ellas. Sus repuestas coincidían a veces y otras diferían completamente, componiendo una polifonía que evocaba tiempos pasados. Casi todas las entrevistadas residían en la zona de Cali o regiones aledañas, aunque la gran mayoría de ellas había pasado su infancia o adolescencia en el campo, ora en pequeños villorrios, ora en haciendas del Valle del Cauca.

Con algunas de estas maestras realicé también, como veremos, intensas prácticas culinarias sazonadas con sabrosas conversaciones sobre antiguas costumbres y

modos de preparar platos autóctonos. Entre ellas, quiero destacar a tres mujeres afrocolombianas que recuerdo con especial cariño: Raquel Mezú, quien fuera parte central de nuestra familia por más de diez años, prodigando sus afectos desde la cocina mediante sus artes culinarias; Magdalena (Magola) Obregón, quien había laborado de joven en la hacienda Quebradaseca, por lo que conocía las tradiciones de las haciendas de la región; y *la Negra* María Luisa, de 98 años, de cuyo apellido no logro acordarme. Si bien era analfabeta –o quizá por eso mismo–, *la Negra* María Luisa suplía la ignorancia de la lectura y la escritura con una excelente memoria que le permitía recordar hasta el mínimo detalle de una receta que habíamos elaborado juntas tiempo atrás. También mi antigua niñera, Carmen Obando, oriunda del Tambo, Nariño, participó, junto con otras informantes, en estos diálogos, e incluso me enseñó a preparar el delicioso dulce de brevas que aparece en *Con cagüinga y con callana*.

Dentro de estos lineamientos, debo reconocer especialmente mis diálogos con Alba Mercedes Rivera, mejor conocida como Alba de Narváez, quien, además de ser una estilista muy reconocida, tenía un extraordinario talento para la cocina. En estas páginas quiero rendirle mis reconocimientos a la memoria de Alba por su gran generosidad y sentido de colaboración. Ella preparó conmigo una serie de platos, en mi propia casa, mientras yo revolvía la olla sobre el fuego y apuntaba los pormenores de cada receta.

Cabe señalar que mi interés por los saberes de estas mujeres, por su experiencia distinta con la cocina y sus vivencias particulares –como afrocolombianas, descendientes de etnias indígenas, e incluso como mujeres “blancas” –, produjo transformaciones inesperadas tanto en las entrevistadas como en la entrevistadora. De hecho, a medida que indagaba por las estrechas relaciones entre *saber* y *sabor* en los diversos mundos femeninos –afrocolombiano, criollo e indígena–, a menudo relegados al silencio de los oficios domésticos, estos cobraban valor para las entrevistadas, que se sentían súbitamente reconocidas y apreciadas. A la vez, el trabajo manual comunitario en la cocina acortó la brecha que existía entre mujeres de distintas edades, etnias y clases sociales. Gracias a la investigación realizada, se introdujo, asimismo, un cambio de posición en el grupo de mujeres entrevistadas. Ellas ya no estaban en una situación subalterna respecto a la joven señora o la hija de los patrones: el reconocimiento a sus saberes en el campo de la culinaria las ponía en el mismo plano que la indagadora al interactuar con la mujer que inquiría por esos conocimientos. De modo que, si el afecto mutuo y el respeto por el conocimiento de historias pasadas subsistían, también el lugar antes ocupado por las subalternas se fue transformando gracias a la dinámica creada por el diálogo y la

colaboración entre mujeres. Ciertamente, estas transformaciones presentaron una ruptura con los usos y prescripciones sociales existentes.

Como hemos visto, no se trataba aquí, a diferencia de lo que se narra en *María* de Jorge Isaacs, de labores ejecutadas por cocineras negras en el apartado bullicio de las cocinas de hacienda mientras que las señoritas de la novela se afanaban para que “queden muy bien hechos unos dulces”, como enfatiza Germán Patiño en su fino estudio sobre la cocina en la novela (Patiño, 2007: 59). María, en efecto, no cocina. Patiño esclarece con brillantez el significado de una frase de ese texto fundacional de la nación colombiana que revela las jerarquías y tajantes divisiones sociales que existían a mediados del siglo XIX en el valle caucano. Salvo contadas excepciones, tampoco cocinaban las señoras que presidían las casonas ancestrales del Cauca o las damas del Cali viejo, es decir, de ese centro urbano en los albores del siglo XX. Desde luego, algunas viudas venidas a menos optaban a veces por la culinaria y por el oficio de “banqueteras” como *modus vivendi*.

### Cocinas precarias

En aras de comprender las complejidades de los quehaceres culinarios en esos tiempos, es necesario introducir unas notas aclaratorias. La anécdota sobre las madrugadoras hermanas Emma y Rosa Elena Giraldo Pineda, quienes se levantaban al amanecer, hacia comienzos del siglo XX, para amasar el pan de bono o pan diario de la casa, subraya un hecho que generalmente se pasa por alto al hablar de la preparación de la alimentación tradicional. Las hermanas Giraldo Pineda seguramente amasaban el pan y quizá hasta lo metían en el horno de barro de la vivienda, posiblemente situado atrás o aparte de la casa, pero hasta allí llegaría su labor. Tanto el horno de barro como el fogón de leña, y luego la estufa de carbón, fueron los instrumentos de cocción usados en casas ricas y pobres por mucho tiempo en Colombia, incluso ya entrado el siglo XX. Por lo general, las cocinas estaban conformadas por una plancha construida sobre una mesa o poyo de ladrillo cuadrado, con dos huecos arriba que servían de boquillas para colocar las ollas, y otra apertura al frente para meter la leña o el carbón (Holton, 1981: 149, 491). Asimismo, el fogón de hierro, que usaba leña o carbón como combustible, tenía una cubierta con huecos para las ollas y una puerta de acceso al fuego para introducir el combustible; con el tiempo, a este fogón se le incorporaría un horno.

Durante el siglo XIX e inicios del XX, las condiciones de las cocinas eran usualmente precarias, por lo que estas se construían con frecuencia aparte de las

viviendas, tanto en las haciendas como en muchas casas urbanas del país. Los fogones no solo tiznaban las ollas con el humo sino también todo el entorno de la cocina, a la vez que despedían tanto calor que estar en ese recinto era realmente desagradable, sobre todo en tierra caliente. El botánico estadounidense Isaac Holton, quien exploró el Valle del Cauca en 1853, describe una de esas cocinas de hacienda erigida cerca de la vivienda campestre de un hacendado de Cartago, en la actual región de Andalucía, Valle. La cocina y la despensa estaban separadas de la casa principal, mientras que, a pocos metros, había un horno situado debajo de una ramada. Esa cocina, “terriblemente sucia”, según Holton, no solo se mantenía “repleta de negritos, perros y humo” sino que también servía de dormitorio a un buen número de servidoras negras que dormían en el suelo (Holton, 1981: 490-491). A veces, la pared en que se apoyaba la estufa estaba abierta en la parte superior para ayudar a expulsar el humo; en otros casos, la presencia de una chimenea dañada o mal construida estimulaba la propagación de una humareda constante (Holton, 1981: 488, 490-491).

El humo y el calor producidos por los fogones de leña, o por las estufas de carbón, ayudan a comprender por qué las señoras de las clases altas se limitaban a entrar a la cocina únicamente para ordenar las comidas del día o para definir qué platos debían prepararse con motivo de reuniones o celebraciones especiales. Como en otras partes de Colombia, en la región vallecaucana el oficio de las señoras de las élites consistía en supervisar la infinidad de labores domésticas que integraban el tejido de la vida cotidiana durante el siglo XIX y las primeras décadas del XX. Por los motivos antes referidos, estas damas dejaban en mano de las empleadas –o de las cocineras, en el caso de una casa de hacienda o linajuda vivienda urbana– la laboriosa preparación y cocción de las comidas, realizadas bajo las difíciles condiciones técnicas de esos tiempos. Cabe añadir que la mayoría de estas cocineras eran mujeres negras o mulatas, como la inolvidable Salomé de la novela de Isaacs. Otra joven mulata, hija de “la negra que maneja la cocina de los Vargas en Cartago”, era el “ama suprema” de la hacienda vallecaucana descrita por el norteamericano Holton en 1853. Su trabajo consistía en poner la mesa y supervisar todos los oficios domésticos, incluida, por supuesto, la cocina. Esta era, igualmente, manejada por una cocinera negra (Holton, 1981: 490-92). Con todo, la ejecución de ciertos platos tradicionales, como el sancocho de cada día, no requería de altas dosis de creatividad ni de ingredientes exóticos. Por tanto, esas labores podían delegarse en la cocinera, quien no solo iba al mercado sino que a menudo decidía también sobre la composición del menú cotidiano.

Con el tiempo, el fogón de leña o carbón fue sustituido por la estufa de keroseno, que en algunas regiones se conoció como *estufa de petróleo* –todavía de uso común en nuestros días–. Aunque la estufa eléctrica se volvió popular en los Estados Unidos en los años treinta del siglo XX, solo llegaría a Colombia en una época posterior, junto con otros aparatos eléctricos que facilitarían la conservación y la cocción rápida de los alimentos. Como dato curioso, cabe señalar que en 1944 solo el 2% de los hogares en Bogotá utilizaba estufa y calentador eléctricos (García Vázquez, 1999), en el caso de una población urbana de unos 485.000 habitantes. Recordemos también que, apenas en 1951, la industria Haceb comenzó a producir y vender estufas eléctricas en Colombia, haciéndolas asequibles a los colombianos de la clase media. Tales cambios tecnológicos, inevitablemente, influirían de modo diverso en los múltiples acercamientos a la cocina.

Estos lineamientos iluminan mi relato acerca de la investigación que desembocó en la composición de *Con cagiüinga y con callana*. Recordemos que el orden cultural se transmite de una generación a otra en una misma sociedad, así como también de una clase social a otra. De niña me resistía a ayudar en las labores de la cocina porque las consideraba un tanto elementales, prosaicas y aburridas, inferiores al vago destino intelectual que había soñado para mí misma. Pese a ello, debo confesar que crecí viendo a mi propia madre involucrada en esos quehaceres, o bien traduciendo y copiando a mano recetas de libros de cocina cubanos, franceses o norteamericanos; o bien preparando, con ayuda de la cocinera, algún plato de su acervo cultural caribeño o una cena para invitados especiales. Es importante anotar que esto no era común. Quizá por tradición, en los años sesenta y setenta, era raro ver a una señora de la burguesía caleña en la cocina. En general, ella entraba en este recinto para impartir instrucciones, ordenar la preparación de alguna comida o prever que los dulces, al igual que en los tiempos de Isaacs, “quedaran muy bien hechos”.

No obstante, los modelos de comportamiento se transforman de acuerdo con nuevas experiencias y con los contextos culturales que tocan. Tuve la suerte de romper esos esquemas con una estancia de dos años en los Estados Unidos como recién casada, cuando me vi obligada a cocinar por necesidad, “untándome las manos” en la cocina. Comprendí más tarde que yo también estaba dotada de unos conocimientos de mujer, de unos saberes ancestrales que me unían a toda una cadena de mujeres de mi linaje –cubano y español, colombiano y europeo–, pero también, a la legión de mujeres anónimas que durante siglos ha tenido el placer de manipular los alimentos, de organizar o de inventar platos o manjares, entrelazando sus experiencias con las de sus congéneres.

Aprender esas “artes de hacer”, como llamó Michel de Certeau a esos ejercicios cotidianos (De Certeau, 1990), me llevó, en 1977, a inquirir sobre las prácticas de varias maestras de la cocina vernácula, a trabajar mano a mano con ellas, a conocerlas personalmente en su individualidad singular y concreta. Estas experiencias provocaron grandes cambios en quien hoy escribe estas líneas. Hoy puedo afirmar, desde la perspectiva que ofrece el transcurso del tiempo, que esta compleja interacción de labores, saberes y sabores entre la entrevistadora y las entrevistadas desmontó la dualidad *yo/ellas* en beneficio de un *nosotras* comunitario. De ellas obtuve gran parte de la información contenida en *Con cagüinga y con callana*, junto con una indudable riqueza humana que fue transformadora para mí. Por ello, este pequeño libro de cocina es también una forma de darles voz a esas mujeres iletradas, de conservar sus secretos culinarios, legados de generación en generación, antes de que se pierdan entre los fragmentos de la memoria.

#### “Desde el rincón de la cocina”

Para entonces, como sugerí antes, había adquirido un buen conocimiento de las artes culinarias gracias a haber vivido en los Estados Unidos como joven madre y como ama de casa. Allí me había aventurado a trabajar, literalmente, con “las manos en la masa”. Durante mi estancia en el país del Norte, comencé a hacer variadas prácticas culinarias, buscando inicialmente alguna dirección en los libros. Mi especialidad terminó siendo la cocina francesa, a la que accedí merced a mi lectura apasionada de los tratados de cocina escritos por la famosa Julia Child, primera estadounidense en graduarse del Instituto Cordon Bleu de París. La sabiduría gastronómica de esa espléndida chef se cristalizó inicialmente en un extenso libro, titulado *Mastering the Art of French Cooking*, que yo leía de cabo a rabo como si fuese una novela rusa.

Todavía conservo ese volumen original que constituyó un extraordinario éxito de librería en los años sesenta, cuando había un gran interés por la cultura francesa en los Estados Unidos. En las próximas décadas fui consiguiendo los sucesivos compendios de recetas publicados por Julia Child. De modo que *Mastering the Art of French Cooking* fue mi libro maestro, pues aprendí con toda una generación de norteamericanos a cocinar de la mano de Child, quien explicaba paso a paso el proceso de confección de una receta, suponiendo siempre que sus lectores carecían de cualquier experiencia culinaria previa. Sus enseñanzas se concretaron más tarde en *Con cagüinga y con callana*, opúsculo que expone las recetas autóctonas con minucia. En ese sentido, conviene aclarar que el primer

libro de Julia Child incluye un gran número de recetas de la cocina vernácula francesa –es decir, de la cocina regional y popular–, así como una muestra de platos más elaborados.

La popularidad de Julia Child se extendió en aquella época gracias a su programa televisivo, *The French Chef*, inaugurado en 1963. Este fue uno de los *shows* más populares de la televisión norteamericana, que llegó a ganar importantes galardones, como el premio Peabody y el Emmy Award. En estos programas, la inolvidable chef enseñaba a los estadounidenses a cocinar “en francés”, con gran sentido del humor, tal como lo describe la reciente y encantadora película *Julie y Julia* (2009).<sup>1</sup> Sin embargo, yo no pude disfrutar de estos programas, pues, cuando salieron al aire, ya había regresado a Cali. En todo caso, como la joven Julie de la película mencionada, preparé durante la década de los setenta casi todos los platos incluidos en el primer volumen de *Mastering the Art of French Cooking*, especialmente si lograba conseguir todos los ingredientes, lo que entonces, en Colombia, constituía una verdadera hazaña.

Por lo demás, durante unos siete años –desde enero de 1966 hasta julio de 1973– compartí mi afición por la gastronomía con un grupo de asiduas lectoras, mediante una columna periodística que aparecía tres veces por semana en el diario *El País* de Cali. Titulada “Desde el rincón de la cocina”, la firmaba con el seudónimo de *María Jimena*, en un tácito homenaje a la entrañable figura de la negra Aunt Jemina que, en los Estados Unidos, decoraba las cajas de harina para hacer panqueques. Al parecer, las artes culinarias en esos tiempos todavía estaban relegadas a “un rincón”, como se deduce del título de mi columna.

No todo era cocina, sin embargo. Durante los años setenta del siglo XX tuve la oportunidad de participar de manera modesta en debates regionales y nacionales sobre los posibles destinos de la mujer, mediante artículos periodísticos que no solo examinaban ardientes temas contemporáneos sino que además informaban sobre las batallas que se libraban en Europa y los Estados Unidos en torno de estos destinos. En aquella época también traduje para *El País* de Cali algunos textos importantes de Simone de Beauvoir y otras feministas como Jeanne Moreau, Betty Friedman y Gloria Steinem. Igualmente, en 1977, entrevisté al equipo femenino de la revista *Ms.* en Nueva York, diálogo publicado en el mismo diario junto con otros textos, como una extensa entrevista realizada a Esmeralda Arboleda, primera

---

1. La película fue inspirada por el popular blog de cocina de Julie Powell, titulado *The Julie/Julia Project*, que se convirtió luego en un libro, Powell (2005).

mujer en graduarse de abogada en nuestro país, quien era entonces la representante de Colombia ante las Naciones Unidas.<sup>1</sup> Menciono estos datos porque parte del debate feminista en esos tiempos rechazaba ciertas labores del hogar asignadas a la mujer, como la cocina, frente al trabajo creativo, como la escritura. Asumir las artes culinarias desde otras perspectivas, incluso intelectuales, ofrecía una visión diferente sobre estas “artes de hacer” que comenzaban a ser reivindicadas en Francia por pensadores como Michel de Certeau, y en los Estados Unidos, a nivel profesional, por la chef Julia Child.

Ahora bien, a lo largo de la década del setenta, merced al surgimiento de un paulatino interés por el gusto y la gastronomía, estas artes comenzaron a salir de su rincón. Recordemos que entonces había pocos restaurantes en Cali que merecieran llevar textualmente ese nombre. Entre ellos habría que destacar al excelente Don Carlos, del italiano Carlos Bocetti, que inauguró una nueva ola de empresas gastronómicas.<sup>2</sup> Aunque empezaba a vislumbrarse una atracción por la buena mesa, no existía todavía la afluencia de óptimos restaurantes como los que actualmente distinguen a Cali. Ese era el ambiente gastronómico hacia mediados de los años setenta, cuando dicté una serie de cursos para damas interesadas en aprender a preparar platos básicos de la cocina francesa e internacional –en esos tiempos, salvo contadas excepciones, los hombres no se involucraban en tales quehaceres–.

Con estas damas elaboraba cada semana una variedad de comidas que luego degustábamos en un ambiente muy grato. Con espíritu de gracia e ingenio, una amiga caracterizaba mis cursos como un lugar donde era posible aprender a “preparar sancocho en francés”. Esa expresión de ingenio es, por cierto, pertinente, porque gran parte de los platos que confeccionábamos pertenecían a la

---

1. Entre otros textos, Simone de Beauvoir, “El eterno femenino es un mito, una mentira”, traducción de la revista *Ms.* por Garcés, María Antonia, *El País*, Cali, 4 de septiembre de 1977, 12; Garcés, María Antonia “Gloria Steinem. La chica glamorosa del feminismo”, *El País*, Cali, 3 de noviembre de 1977; y por la misma autora, “La mujer no es sombra del varón”. Entrevista con Esmeralda Arboleda, *El País*, 8 de octubre de 1978, 20.

2. Al discutir el despertar gastronómico de Cali en los años sesenta y setenta del siglo xx, habría que mencionar restaurantes como la Hostería Madrid de José Cantero, situada en el centro de Cali, existente desde antes de 1948, donde se servían buenas paellas y vinos españoles. Asimismo, fue importante en la ciudad el chef sevillano Guillermo Crespo, quien montó el restaurante Hostal en 1961. Crespo abriría luego otros restaurantes como El Perro Andaluz (1967) y, más adelante, El Campanario. Entre otros, también estaba el Restaurante Suizo de Ernesto Bischoff. Finalmente, en las Residencias Stein (actualmente Hotel Pensión Stein), ubicadas en una bella casona del barrio Centenario, se consumía comida suizaalemana casera.

cocina francesa popular, aunque esta resultaba exótica para las neófitas. Con todo, si pensamos que el desarrollo de la *haute cuisine* (alta cocina) depende de una variedad de platos inventados por especialistas, esta cocina francesa vernácula, que llegaba a Cali por la intermediación de Julia Child y, a su vez, por la de su intérprete colombiana, ya no era la comida regional de los campesinos franceses. Insertos en otro contexto, estos platos se convertían en comidas exóticas que a veces requerían algunos ingredientes especiales.

La comida también tiene jerarquías, como es sabido gracias a la historia y a la literatura de la Roma clásica. De hecho, la diferenciación culinaria de la cultura no solo fue un fenómeno de la Antigüedad clásica sino también de todas las sociedades notables del continente euroasiático. Esta diferenciación está vinculada a un cierto tipo de jerarquía, a “distintos estilos de vida”, es decir, a una clase social particular (Goody, 1982: 104-05). Ahora, fuera de su contexto, y sometida en Colombia a otro estilo de vida, la *baja cocina* francesa se convertía en *alta cocina*. Pese a ello, la extraña conversión de la cocina popular gala en alta cocina criolla también se subvertía gracias al experimento de elaborar ciertos platos en persona, porque parte de la experiencia comunitaria en esas clases de cocina implicaba preparar las comidas con las propias manos: tocar los frutos de la tierra, cortar y adobar las carnes y las aves, machacar ajos, picar cebollas y yerbas, así como manipular la maravillosa masa de pan, entre otras labores. Este trabajo proporciona la rara felicidad de ser capaz de producir uno mismo una creación concreta, estéticamente grata y apetitosa; además, un poco más tarde, la de lograr el reconocimiento de los que consumen las viandas preparadas.

No obstante, a pesar de estas habilidades en el campo de las artes culinarias europeas y del ámbito internacional, yo era entonces totalmente inexperta en el terreno de la cocina criolla. Por esta razón, el apoyo de las mujeres afrocolombianas e indígenas que nombré anteriormente, así como el de Alba Mercedes Rivera, fue fundamental para la investigación y la escritura de *Con cagüinga y con callana*. Más allá de las insistentes averiguaciones llevadas a cabo con mis locuaces informantes, Alba fue la orientadora inicial en el trabajo que desarrollé en la cocina de mi casa con ella y otras guisanderas.

Como sugieren estas líneas, la investigación sobre las tradiciones culinarias del Valle del Cauca la realicé en dos etapas, a veces simultáneas. Estas incluían, como hemos visto, entrevistas con mujeres de diversas etnias y clases sociales, conversaciones con mi abuela Emma Giraldo Pineda y otras informantes de avanzada edad, incluida la *Negra* María Luisa, mujer de extensa memoria. Una

vez obtenida una descripción de los platos autóctonos más renombrados, elegía el que iba a preparar con ayuda de alguna experta maestra. Después, ambas elaborábamos la lista de ingredientes que yo misma compraba en la antigua Galería de la Alameda de Cali. Finalmente, llegaba el día en que realizábamos la preparación de cada receta, con una degustación final.

Es menester aclarar que no todas las recetas preparadas, ni tampoco la totalidad de los testimonios brindados por mis informantes, se incluyeron en *Con cagüinga y con callana*. Hubo restricciones de tiempo y espacio que influyeron en la composición final del libro que planeé con Lola Granger. Aún guardo mis cuadernos de apuntes con mi “trabajo de campo” que incluye los nombres y comentarios de mis informantes, y también numerosas descripciones de platos vernáculos, minuciosamente detalladas. He llamado “trabajo de campo” a todas estas actividades que integraron la labor material en la cocina con la investigación, pues este fue realmente un trabajo de índole etnográfico en el que cada encuesta iniciaba nuevas preguntas y cada elaboración culinaria conducía a frescas e inesperadas pesquisas.

### Rituales de antaño

A fines del siglo XIX y comienzos del XX la vida en Cali y en el valle caucano se hallaba marcada por los ritmos del campo y de las labores agrícolas. Desde los primeros días de su colonización, el valle del río Cauca fue una región agrícola y pastoril donde, ya desde 1563, se cultivaba la caña de azúcar traída de Santo Domingo, y se exportaba miel por el puerto de Buenaventura hasta Panamá. En la Colonia, algunos inmigrantes o sus descendientes terminarían convirtiéndose en dueños de hatos o estancias de mediana o vasta extensión, mediante la adquisición de enormes predios de escaso rendimiento económico donde los ganados pastaban a su antojo. Solo en el siglo XVIII, en efecto, con el advenimiento del auge minero y la fragmentación de los grandes latifundios de épocas pasadas, surgieron en el Valle del Cauca verdaderas haciendas como unidades productivas o empresas de indudable rendimiento económico. La vida en las ciudades, e incluso la de los hacendados o estancieros que tenían sus haciendas en la región, no obstante siguió rigiéndose por los cánones simples y rigurosos establecidos por sus antepasados en épocas de menor afluencia. De forma análoga, la gastronomía de la comarca, moldeada por los influjos de los diversos asentamientos humanos que para entonces habían tomado cierta consistencia, permaneció fiel a la existencia metódica y sencilla de sus moradores. Parafraseando a Eugenio Barney Cabrera en el estudio incluido en este volumen, podemos deducir que los hábitos culinarios

de los hacendados –es decir, de las clases más acomodadas– llegaron a ser prácticas rutinarias dentro de la austeridad tradicional.

Según mis informantes, los vallecaucanos comenzaban el día muy en la madrugada, hacia las cinco de la mañana, con un *café cerrero* o café negro y pan de bono tibio. En el campo, el trago mañanero era más bien de guarapo, mientras que en las minas era de aguardiente –según creencias populares este trago coadyuvaba al mantenimiento de la salud en climas rigurosos–. Recordemos que, durante los siglos XVIII y XIX, el aguardiente era uno de los productos que puntualmente se llevaban desde el Valle del Cauca al Chocó, para las minas de esa región. Hacia las nueve de la mañana, cuando el sol empezaba a calentar en las haciendas, el peón o campesino regresaba por el desayuno, que consistía generalmente en una taza de agua de panela, chocolate o café, acompañada de pan de bono o plátano frito. Algunos también agregaban el *recalentado* o sobras del día anterior, costumbre todavía usual en fincas y veredas del departamento, así como en las ciudades de la comarca. Según la condición económica de los comensales, esta comida se reforzaba con carne asada, plátano frito o machacado y, a veces, arroz, artículos de lujo que se reservaban fundamentalmente para estancieros o administradores de hatos y haciendas. Por otra parte, en la mayoría de las viviendas campestres se acostumbraba tomar a media mañana un refrigerio que servía para entretener el hambre y que se denominaba *mediasnueves*, tentempié destinado principalmente a mujeres y niños pequeños que permanecían en casa.

El almuerzo se servía temprano, usualmente a las once. A esta comida también le daban antaño el nombre de *segundillas*, deformación del castellano *segundillo*, que significa la segunda porción de pan o el segundo principio que en las comidas solía darse a los religiosos de ciertas comunidades. Aquí entraron en contradicción mis informantes, pues algunas decían que el almuerzo se iniciaba con una sopa, mientras que otras argüían lo contrario, declarando que, en vez de sopa, tomaban bebidas refrescantes y alimenticias, como el champús o el masato de maíz. Sea lo que fuere, la costumbre todavía existente de servir una sopa al mediodía, incluso en algunos centros urbanos del valle caucano, sugiere que esta era una práctica extendida. Entre algunas sopas suculentas que aparecen en *Con cagüünga y con callana*, están la tradicional sopa de carantanta, elaborada con el pegado que quedaba en la paila al cocer la masa para preparar las tortillas, que se adereza con papa colorada, suficiente hogao y cilantro picado; y la sopa de tortilla, compuesta con las arepas del mismo nombre, oriundas de la región, a la que se le agrega plátano verde (antiguamente asado *al rescoldo*,

o sea, bajo cenizas), así como un buen hogao, papa colorada o criolla y cilantro picado.

En algunos lugares, en vez de la sopa se ingerían bebidas fortificantes como el masato de maíz, elaborado con masa de maíz cocido que se dejaba fermentar y al que se le adicionaba panela. En días festivos se preparaba masato de arroz cocido en olla de barro, sobre fuego de leña. El arroz así cocido, aromatizado con hojas de naranjo agrio que le imparten su aroma y sabor característicos, se endulzaba con panela. También se ingería con el almuerzo el popular champús de la región, bebida refrescante hecha de maíz cocido con hojas de naranjo agrio, que se endulzaba con melado de panela. Antes de servirse se le agregaban lulo y piña finamente picados. Ambas recetas aparecen en *Con cagüinga y con callana*.

Tras el humeante plato de sopa con que se iniciaba generalmente el almuerzo, los vallecaucanos pasaban al *seco* o principio, plato de alimentos secos y comúnmente de sal que se servía después de la sopa y antes del postre o sobremesa. De hecho, en Ecuador y en Perú hay algunos platos vernáculos que llevan ese nombre, como el *seco* de cordero o de carnero, y el *seco* de res, apelativo que apunta a un sudado de carne u otra vianda al que se le agrega papa y cilantro, así como alverjas y condimentos. En cuanto a su origen, el sustantivo *seco* puede ser un apócope de *plato seco*, de la misma manera que *rellena* puede serlo de *tripa rellena*, y *fritas* de *papas fritas* (Rodríguez de Montes, 1964: 43-48). Por lo demás, el mismo término resalta el cambio en textura del principio (el *seco*), en oposición a un alimento de consistencia líquida, lo que confirmaría la primacía de la sopa como plato que inauguraba un almuerzo o comida.

El *seco* incluía, por lo general, algún tipo de carne fresca o cecina que se complementaba con otros farináceos, ya sea plátano, maíz, yuca, arroz o fríjoles a la manera de la región. Asimismo, el imprescindible *frito* de plátano o yuca era compañía obligada del plato fuerte de la comida. Entre las carnes que se consumían vale recordar las paticas de puerco aborrajadas; el mondongo o callo al estilo valluno, que se preparaba con papa colorada y aliños; la gustosa sobrebarriga, que se sudaba con yuca; la carne compuesta, que se guisaba en olla de barro, con condimentos, hasta que quedara “en su salsa”; la carne molida en polvo, que se adicionaba con papa criolla, finamente picada, y un buen hogao o ahogado; la carne desmechada, que se ponía a sudar entera para luego deshilacharse y componerse con hogao y otras sazones. Además, servían sabrosos estofados o rehogados hechos con el cuy, tan apreciado en Nariño y en Perú, o con productos de la caza como guatines, lanchas, venados, guaguas, conejos, tatabros y patos, muy apetecidos en estas

tierras, costumbre ya casi desaparecida entre nosotros. El condumio se finalizaba con los exquisitos dulces de la región, usualmente hechos con frutas en almíbar y complementados con quesos frescos; conjuntamente se ofrecía una postrema o tazón de leche, cuyo nombre alude a la cantidad de leche destinada para cada persona. En algunas residencias, esta poción era de agua de panela.

Poco tiempo después, la familia volvía a reunirse para tomar un refrigerio que se consumía a eso de las tres de la tarde. Este refrigerio era llamado, como en nuestros días, *entredía*. Consistía en un tazón de chocolate caliente, café negro, agua de panela o leche, que se acompañaba con pan de bono o plátano frito. Cuando había visitas o reuniones familiares, al entredía se le adicionaban las ricas colaciones, mezcla de bocadillos dulces; o el sabroso *pandihorno*, preparado con maduro horneado en hojas de plátano; o los *cuaresmeros*, confeccionados con maíz curado, melado y empella de cerdo; o las *empanadas de cambray*, hechas con almidón de yuca. Igualmente se servían en esta colación los *panderos*, elaborados con almidón dulce de yuca y panela; y las tradicionales *galletas cucas*, fabricadas con harina de trigo y soda, manteca y melado de panela. Todos estos eran intentos locales, exentos de refinamiento, de trabajar la repostería que en épocas pasadas era pobre y de exquisiteces limitadas.

Las gentes en el Valle del Cauca acostumbraban comer muy temprano, generalmente a las cinco de la tarde. Según mis informantes, entre ellas mi abuela paterna Emma Giraldo Pineda, esta comida no estaba sujeta a variaciones de ninguna índole. En la mayoría de los hogares, el menú se limitaba al clásico sancocho que se aderezaba con carne vacuna, cecina de preferencia, y plátano verde, que crecía con exuberancia en las vegas de los ríos e incluso en los solares de las casas urbanas. Terminaban la comida con plátano maduro asado y una postrema de leche, servida en un tazón de barro vidriado de Popayán.

No obstante, en algunas viviendas de estancieros y hacendados en el país vallecaucano, las costumbres eran más austeras. Según Holton, en la hacienda que visitó la comida de la noche consistía en “plátanos verdes, fritos, machacados entre dos piedras”, después de lo cual traían queso y “tres tazas de chocolate en una bandeja”. Luego ponían sobre la mesa “una fuente honda con dulce y los platicos para servirlo”. Esta rústica comida se terminaba con agua fresca (Holton, 1982: 500).

En la mayoría de las residencias campestres o urbanas se rezaba el rosario después de la comida, actividad repetitiva que muchas veces se dejaba a las mujeres y los niños, mientras que, en los centros urbanos, los hombres salían a departir con

amigos o conocidos. En sus reminiscencias sobre la vida en Santafé, hacia 1850, José María Cordovez Moure cuenta que era costumbre de los santafereños rezar el rosario entre las seis y las siete de la noche, presidido por el padre o por la madre de familia en los oratorios de algunas casas, decorados con efigies o cuadros quiteños (Cordovez Moure, 1936: 122-123). Esta usanza debió ser común a lo ancho y largo del territorio colombiano, incluso en hogares menos favorecidos, como se sugiere en la poesía bucólica, teñida de catolicismo doctrinal, de autores colombianos y venezolanos como José Joaquín Ortiz, José Antonio Calcaño o el mismo Miguel Antonio Caro, todos influidos por “La oración por todos”, el himno espiritual que Andrés Bello adaptó de Víctor Hugo para convertirlo en una celebración de la experiencia americana.

Al finalizar el día, a eso de las ocho de la noche, en Cali y otras ciudades del valle caucano, se volvía a poner manteles para la colación llamada *cena*, que consistía en café negro o chocolate, complementado, una vez más, con pan de bono y tostadas de plátano verde. En algunas casas acomodadas ofrecían también una variedad de dulces que se disponían sobre el aparador para que cada miembro de la familia se sirviera a su gusto, junto con el habitual queso blanco o de cuajada. Finalmente, a las nueve de la noche, todos se acostaban.

Esos antiguos rituales de índole campesina me llamaron mucho la atención, en especial porque, durante el transcurso del siglo XX, las comidas se habían ido espaciando paulatinamente entre las clases medias y pudientes de Cali, merced a patrones culturales nuevos, como los cambios en las ocupaciones ciudadanas de la mujer, que implicaron trabajar fuera de casa. También en esa época se introdujeron preparaciones culinarias diferentes de las tradicionales. Notemos, sin embargo, que en sus espléndidas *Memorias (1850-1885)*, el general Rafael Reyes corrobora esos horarios de comidas para mediados del siglo XIX. Relata que, en sus años mozos, alrededor de 1864, en Duitama, Boyacá, él se levantaba antes del amanecer, tomaba el almuerzo entre diez y once de la mañana y la comida a las cuatro de la tarde (Reyes, 1986: 23). Ese horario se confirma en un recuento de la guerra civil de 1876, escrito por un sobreviviente del asalto perpetrado por tropas liberales a Cali, el 24 de diciembre de ese año, cuando parte de la población fue masacrada por huestes enardecidas. En su relación del ataque a la ciudad, Manuel Sinisterra relata que escapó con sus hermanos del asalto a su casa, escondiéndose en una vivienda cercana. A eso de las diez u once de la mañana, los hermanos escucharon “ruido de platos en el comedor”, por lo que comprendieron “que se acercaba la hora del almuerzo”. Al poco rato les fue llevado el almuerzo a la pieza donde estaban escondidos (Sinisterra, 1937: 35).

Tales hábitos no difieren mucho de los de la Europa de la Edad Media, cuando la última refacción se celebraba al apagarse el día, de modo que todos, amos y siervos, comían a la misma hora (Flandrin, 1999: 369-370). Con el tiempo, en contraste, la hora de la cena de las élites en casi todos los países de la Europa Occidental se fue atrasando, mientras que la gente del común mantuvo sus viejas tradiciones. Por ejemplo, en Inglaterra, el almuerzo, que a fines del siglo XVII se servía alrededor de las once de la mañana, se retrasó en el siglo XVIII hasta las dos de la tarde. Para la misma época, los españoles más conservadores seguían sirviendo el almuerzo a mediodía, mientras que los nobles de la corte aplazaban esta comida hasta la una o dos de la tarde (Flandrin, 1999: 369-370). Los constantes contactos culturales de las élites colombianas con Europa y, a partir del siglo XX, con los Estados Unidos, debieron influir de la misma manera en los horarios de las comidas.

En la década de 1970 muchos hogares de Cali y ciudades vecinas todavía servían la sopa del mediodía, después de lo cual venían el *seco* y el arroz, casi siempre acompañados con frito o tostadas de plátano. Tampoco había llegado en ese tiempo, por imitación del sistema de vida norteamericano, la moda de comer sándwiches o emparedados y gaseosas a la carrera, costumbre que hoy se ha generalizado entre la población urbana de diversas clases sociales, debido a la jornada laboral continua y a la distancia creciente entre la vivienda y el sitio de trabajo, lo cual impide almorzar en familia.

Los rituales de la mesa mencionados en relación con el país vallecaucano corroboran que, hacia fines del siglo XIX y comienzos del XX, la vida de nuestras gentes giraba en torno a una existencia ligada en su mayor parte a la tierra. Los datos brindados por las mujeres entrevistadas me llevaron a concluir que las variaciones culinarias eran una forma de darle un aire de diversidad a la vida rutinaria que se repetía inexorablemente. Es factible que esto fuese así cuando el país no estaba en guerra, pero la verdad es que las guerras y la ruina económica que asolaron a Colombia durante el siglo XIX hicieron casi imposible la preparación de exquisiteces e incluso de platos que constituían el acervo vernáculo tradicional. La discusión sobre las guerras civiles que azotaron al país en esa época no solo ilumina la vida cotidiana de sus habitantes sino también el auge o empobrecimiento de su cocina vernácula frente a las vicisitudes de los conflictos bélicos.

### **Las guerras civiles: la violencia en Cali**

Desde la segunda mitad del siglo XIX, las guerras civiles fueron la realidad más constante en esta región del país, debido a que en el valle geográfico del río Cauca

se libraron gran parte de las batallas. De hecho, a partir de 1848, con la movilización liberal de las clases menos privilegiadas, la violencia como arma política se desplegó especialmente en el Valle del Cauca. La lucha en torno a tierras comunitarias entre hacendados y dueños de pequeñas parcelas, sobre todo en el área de Cali, se convirtió en un levantamiento de grupos armados de las clases populares que, a fines de la década de 1850, atacaron primero las haciendas de los conservadores y luego agredieron sus personas (Safford, 2002b: 365-446). Basta leer algunos diarios de viaje de los trotamundos que atravesaron el país en esa época para tomar conciencia de la ferocidad de esas guerras.

Rafael Reyes, el explorador, comerciante y político colombiano, que fuera presidente de Colombia entre 1904 y 1909, describe en sus ya citadas *Memorias* las guerras civiles de 1876 y 1885 en el Valle del Cauca y Popayán. Al narrar los conflictos bélicos ocurridos en Cali durante la guerra de 1885, entre revolucionarios liberales y conservadores seguidores del gobierno de Rafael Núñez, Reyes evoca el asalto a la ciudad ocurrido el 24 de diciembre de 1876. Perpetrado por el general David Peña, al mando de tropas liberales mayormente conformadas por negros de ciudades aledañas, ese ataque fatídico todavía se recordaba con horror:

Los templos fueron profanados y sobre sus altares se sacrificó a las víctimas; se asesinaba a los hombres haciendo fuego por encima de sus madres, de sus esposas y de sus hijas y algunas de ellas, como la heroica María Pineda, hermana de Julia, la esposa de Julio Giraldo, salvó a su marido cubriéndolo con su cuerpo (Reyes, 1986: 262).

Cito este texto para ilustrar la barbarie de estas guerras que desolaron al país en el siglo XIX, anunciando la Violencia del siglo XX y la que todavía sacude nuestro país. Durante la guerra civil de 1876 diversos grupos conservadores se rebelaron contra el gobierno liberal de Aquileo Parra. La rebelión surgió primero en Palmira y luego se extendió hasta el Quindío, para después centrarse en los municipios de Buga, Palmira, Tuluá y Cali. El conflicto con respecto a la enseñanza de la religión en las escuelas fue el desencadenante de la lucha conservadora inspirada por la religión, llamada en algunos lugares *la guerra de los curas*. En diciembre de 1876, al saberse que Cali había sido tomada por los conservadores, el general liberal David Peña prometió a su tropa, constituida por unos 2.000 negros de los municipios vecinos, entregar a saco la ciudad, considerada rica y populosa.

El fundador del Ingenio Manuelita, Santiago Eder, entonces cónsul de los Estados

Unidos en Palmira, describe el acontecimiento en un informe enviado a Hunter, secretario de Estado encargado de los Estados Unidos, en enero de 1877: “Las tropas enfurecidas hicieron un saqueo del lugar, pasando por las armas a muchos de los habitantes sin perdonar ni a ancianos, ni a jóvenes; irrumpieron en muchas casas, sacaron cuanto podían cargar, destruyendo todo lo demás, como muebles y enseres domésticos” (Eder, 1981: 312-316). De hecho, la violencia se agudizó por la ampliación del tiempo consentido para el saqueo, inicialmente permitido por siete horas, pero que se extendería a veinticuatro. Las pérdidas materiales de los comerciantes conservadores y extranjeros se incrementaron debido a las incauciones de bienes –como mercancías generales, caballos y ganado– por parte de las autoridades del Estado. Eder termina su carta al secretario de Estado diciendo: “Desde el 24 del pasado [mes] se considera que este país no ofrece garantías para la vida. Por consiguiente, yo he decidido trasladar mi familia a Panamá” (Eder, 1981: 312).

Los informes de Eder concuerdan con el relato del general Reyes, e incluso con la información oficial de los hechos enviada por el Secretario de Hacienda del Cauca, el ingeniero Modesto Garcés, quien confirma en carta a Eder que la tropa de 2.000 hombres a las órdenes del liberal Peña

No había recibido una previa y conveniente organización; y [...] toda esa turba de hombres desorganizados se entregó desde el momento del combate a algunos excesos en la población” (Eder, 1981: 318). Hay que aclarar que el cónsul Eder no culpa a uno u otro bando, como tampoco lo hace el general Reyes, quien aclara que esos hechos horribles “no deben imputarse al partido liberal sino a sus miembros fanáticos y exagerados” (Reyes, 1986: 262).

Por cierto, los conflictos bélicos en el Valle del Cauca produjeron un elevado número de muertos: “2.200 en 1830; 3.400 en 1840; 4.000 en 1854; 6.000 en 1860 y 9.000 en 1876”, además de innumerables heridos y una gran cantidad de huérfanos y viudas (Valencia Llano, 1993: 28). A modo de resumen, las guerras civiles diezmaron la población, arrasaron campos y cultivos, amén de producir enormes pérdidas económicas para el país. Esta situación no contribuiría al fomento de una gastronomía regional, cuando estaba de por medio la salvación de la vida.

### “País de advenedizos”

Gran parte de la información sobre hábitos alimenticios ofrecida por mis colaboradoras puede confirmarse con los relatos de viajeros europeos que visitaron

el naciente Estado colombiano a lo largo del siglo XIX. Al finalizar la Guerra de Independencia, el coronel inglés J. P. Hamilton, representante de Su Majestad británica ante la República de Colombia, viajó por nuestros territorios. Hamilton dibujó con detalles los usos y costumbres de cada provincia, la exuberancia de su fauna y su flora, así como una serie de agudos retratos humanos. Cuenta Hamilton que, durante su estancia en Popayán, fue invitado a cenar a casa del obispo de la ciudad, un *bon vivant* de origen español que regaló a sus huéspedes con platos y golosinas variadas:

El domingo *a las cuatro de la tarde* concurrimos al banquete del obispo, donde hallamos reunidos todos los personajes de alta alcurnia en la ciudad, así eclesiásticos como civiles y militares, dispuestos a hacer honor a las succulentas viandas de su señoría ilustrísima [...]. Se sirvió pescado y frutas que antes no había visto y todas esas viandas exquisitas recibían el copioso riego del añejo Málaga, así como de otros vinos españoles (Hamilton, 1955: 41-42).

De este relato me interesa especialmente la hora puntual de la invitación: “las cuatro de la tarde”, hora que concuerda con los datos consignados por el general Reyes sobre los rituales de su adolescencia. También el mismo Hamilton, a su paso por Buga pocos días después, cuenta que “a las cuatro de la tarde” fueron a comer “a la casa del juez superior señor Barcla” (Hamilton, 1955: 85). Podemos suponer por la hora de la invitación al condumio servido en casa del prelado de Popayán, en la que se ofreció pescado y frutas que Hamilton nunca había visto, que la comida debió servirse entre las cuatro y cinco de la tarde. En efecto, los invitados de tan simpático obispo se despidieron de su anfitrión a las ocho de la noche. De ese fragmento también se desprende que la mezcla de carnes o pescados con frutas era algo común, según confirman otros relatos de la época.

No obstante, como sugieren algunas de las comidas descritas en la novela *María* de Isaacs, magistralmente estudiadas por Patiño en su *Fogón de negros*, los condumios de la mayor parte de los hacendados, estancieros y colonos en el valle caucano, a lo largo del siglo XIX, eran pródigos pero sencillos. Desde la época de la Colonia, Cali fue lugar de tránsito, situado a mitad de camino entre dos antiguos polos de atracción, Popayán y Buga. Como centro de comercio, plaza de negociantes y de tratantes de esclavos, así como de hacendados que instalaron trapiches para producir azúcar, panela y mieles, y que establecieron haciendas ganaderas, Cali proveía de carne y mieles a las minas de Antioquia y el Chocó. “País

de advenedizos” la llamó Eugenio Barney Cabrera, sin implicaciones peyorativas, aludiendo a los inmigrantes que se iban quedando en Cartago, Buga o Cali (Barney Cabrera, 2004: 10). Su ameno texto sigue de cerca a Germán Colmenares en su clásico estudio *Cali. Terratenientes, mineros y comerciantes en el siglo XVIII*.

Hacia la década de 1840, la pujante economía de Cali y el incipiente *boom* del tabaco sugerían que la ciudad iba a transformarse con el tiempo en el centro económico de la región. Sin embargo, mediando el siglo, se dio una severa depresión económica causada por la abolición de la esclavitud en 1841, lo cual hundió a muchos hacendados en la ruina y resultó también en un descenso en la minería. Las guerras, como hemos visto, también incidieron en la escasez de víveres, al igual que en la interrupción del comercio y el desequilibrio social, según se observa en la poesía temprana de Jorge Isaacs, obsesivamente preocupada por las desigualdades económicas que hacen inviables las relaciones románticas.

Otro obstáculo que incidía en el comercio de Cali era su incomunicación con el resto del país. Una carta de noviembre 1867, escrita por Santiago Eder a David Peña, Jefe Municipal de Palmira, ilumina la cuestión: “Da tristeza, señor, ver que Cali, la primera ciudad del Valle, no tiene comunicación con las ciudades y pueblos que la rodean y que le dan vida, como Palmira, Candelaria, etcétera”. Existían entonces dos caminos entre Cali y Palmira: por medio del más corto, el de Yunde, se atravesaba el río Cauca en canoa, por el Embarcadero, a legua y media de Cali; el segundo camino, llamado *de La Torre*, servía para viajar de Cali a Buga, vía Yumbo y la hacienda de Mulaló, atravesando el Cauca por La Torre, en canoa. Los caminos entre Cali y Palmira eran fangales y ciénagas intransitables donde anualmente se perdían caballerías y peligraba la vida de los viajeros (Eder, 1981: 126, 137-138).

Asimismo, como aduce Felipe Pérez en su informe geográfico de 1862, “la única vía que de Cali conduce a Buenaventura es la del río Dagua, frecuentada a pesar de mil peligros”. Estos se sorteaban gracias a la pericia de los negros conductores de pequeñas canoas, “en las cuales el pasajero está casi siempre expuesto a mojarse por las olas de los chorros, tan rápidos en ciertos puntos, que es preciso desembarcar para evitarlos” (Pérez, 1867: 141-142, 206). No solo las pérdidas de vidas humanas eran frecuentes sino también las averías a la carga, que constituían acontecimientos cotidianos. Algunos viajeros extranjeros describieron este azaroso viaje, como el francés Gaspard-Théodore Mollien, quien visitó la República de Colombia en 1823. Su vívido relato merece citarse casi por entero:

Me proporcionaron dos negros reputados como marineros excelentes

y una piragua larga y estrecha [...]. Se me reservó un espacio de tres pies en el centro para que acomodase mi persona, que habría de ir casi doblada en dos; los negros, uno empuñando un remo y el otro una pértiga, se colocaron a proa y popa de la piragua: cuando todo estuvo listo se soltó la amarra que nos retenía a la orilla, y en el acto nos arrastró la corriente con la velocidad de una flecha y nos llevó ante un verdadero muro de rocas que las aguas franqueaban con un ruido espantoso [...]. Salimos de este peligro para caer en otro; teníamos que descender desde las altas montañas de Las Juntas al nivel de la llanura que baña el Gran Océano [...]. A veces una piedra nos detenía en la bajada, y el agua que borbotaba contra ese nuevo obstáculo amenazaba sumergirnos; eran los momentos críticos. Entonces los dos hombres se arrojaban al agua y, aligerando de ese modo la piragua, la retenían con fuerza, impidiendo así que se precipitase en el remolino en que iba a abismarse (Mollien, 1823).

La sugestiva prosa de Mollien evoca el magnífico relato de Jorge Isaacs sobre el viaje de Efraín por el cañón del Dagua, que constituye una de las narraciones más apasionantes de su novela *María*, escrita por el que fuera inspector del camino de Buenaventura entre 1864 y 1865, en una época titánica de su vida. Tanto esta narración autobiográfica como otras de diversos viajeros demuestran que, a pesar de las dificultades, las gentes viajaban y se desplazaban de una a otra ciudad del Cauca con relativa frecuencia, así como por la difícil vía de Buenaventura hasta Panamá, y de allí a los Estados Unidos y Europa. Las crónicas de las guerras civiles también dan cuenta de desplazamientos humanos y movilizaciones de tropas a gran escala por esos territorios.

Como es sabido, desde la Colonia Popayán floreció como capital política, eclesiástica y económica del occidente de la actual Colombia. Pese a que en las tres primeras décadas del siglo XIX Popayán había perdido gran parte de su influencia económica, debido a las consecuencias de la Guerra de la Independencia, la ciudad siguió siendo un centro de poder con gran importancia política a lo largo de casi todo el siglo (Safford, 2002a: 348-351). Tras el retiro de Simón Bolívar de la presidencia de la República de Colombia en 1830, y durante los primeros cuarenta años de vida republicana, una serie de familias aristocráticas caucanas, o sus allegados –los Mosquera, Obando, Arboleda y Mallarino, entre otros– se turnaron o coaligaron en el control del aparato estatal en sus más altas esferas civiles, eclesiásticas y militares (Tirado Mejía, 1984: 232; Safford, 2002b).

Durante su viaje por las provincias de Colombia entre 1823 y 1825, apenas acaecida la Independencia, el coronel Hamilton se quedó por un mes y medio en Popayán, cuyos elegantes edificios le parecieron “muy superiores a los de Bogotá” (Hamilton, 1955: 24-25). También disfrutó Hamilton de sus relaciones con la aristocracia payanesa, como las familias Arboleda y Mosquera. En el suntuoso banquete que le ofreció Joaquín Mosquera, quien había residido en Inglaterra, el diplomático inglés admiró las maneras de su anfitrión, quien trataba de imitar en todo lo posible las costumbres inglesas. Por aquella época estaba de moda entre los santafereños todo lo europeo y, especialmente, lo inglés, en cuanto a vestidos, música y entretenimiento (Henaó y Arrubla, 1939: 541). Por otra parte, el oficial británico quedó encantado con la joven y bella esposa de Mosquera, María Josefa Mosquera y Hurtado, dama “de gran ilustración” que poseía “una biblioteca y dedicaba a la lectura gran parte de su tiempo” (Hamilton, 1955: 23). Asimismo, en la hacienda Coconuco, propiedad del entonces coronel Tomás Cipriano de Mosquera, quien se reponía de unas heridas de mosquete recibidas en la cara durante la batalla de Barbacoas, el inglés fue atendido con elegancia campestre. Allí fue agasajado con una “comida servida en fina vajilla de porcelana”, al estilo inglés: el coronel y su esposa se sentaron a ambos extremos de la mesa, de acuerdo con la moda instaurada en Popayán por su hermano el senador (Hamilton, 1955: 38). En una de esas comidas le sirvieron a Hamilton carne de cordero, que “tiene un gusto muy parecido a la de venado” (Hamilton, 1955: 33). Igualmente, tuvo la oportunidad de degustar en Popayán una gran variedad de frutas, como la chirimoya, “de gusto exquisito, parecido a una mezcla que se hiciera de fresas, crema y azúcar”, y también caimitos, de sabor muy dulce, y “manzanas, naranjas, fresas grandes e higos iguales a los españoles” (Hamilton, 1955: 25).

Se comprende que, después de las espléndidas atenciones brindadas por los patricios payaneses, Hamilton prefiriera “no hacer una desviación tan larga” en su itinerario para conocer la ciudad de Cali, a pesar de la invitación extendida por algunos señores caleños. El viajero optó por seguir desde Popayán, por vía de Mondomo, de las haciendas Japio y El Bolo, hasta Buga, donde fue recibido por el cabildo entero, con banda de música, bombo y platillos (Hamilton, 1955: 84). Por una parte, quizá había sido informado del modo de vida relativamente simple de los hacendados del Valle del Cauca, muchos de los cuales vivían en el campo, entre sus esclavos; por otra, los casi intransitables caminos que llevaban a Cali explican en cierta medida su decisión.

### Hacendados y haciendas del Valle del Cauca

Tanto la discusión anterior como las páginas que siguen sirven para marcar las diferencias entre las formas de vida de algunas familias patricias de Popayán y las de los hacendados y estancieros en el Valle del Cauca. Esos usos y costumbres se reflejan también en los hábitos alimenticios y, como vimos, en las maneras de la mesa. El mismo Hamilton narra su invitación a la hacienda El Bolo, en el Valle del Cauca, propiedad de don Cayetano de Erembo, antiguo miembro del congreso de la República, que había optado por renunciar a su investidura para administrar personalmente su hacienda semiabandonada después de la guerra. Allí tenía un trapiche de caña, ganado vacuno y caballar, además de numerosos esclavos que atendían la producción de azúcar y los quehaceres del campo, así como la casa del terrateniente. En esa ocasión, a Hamilton le sirvieron una comida “combinada de un modo muy curioso: primero la sopa, luego un plato de legumbres, seguido de carnes y frutas, las cuales, a su vez, fueron sustituidas por dulces y quesos que en Suramérica se usa comer mezclados en un solo plato” (Hamilton, 1955: 72). Los datos que aporta el inglés confirman el uso de la sopa al principio de la comida, y la mezcla de carnes o pescados con frutas, como se vio en el banquete ofrecido por el obispo de Popayán al diplomático inglés.

Al parecer, el hacendado vallecaucano era muy aficionado a la caza de venados, leopardos, jaguares y osos negros, a la que se dedicaba continuamente con sus sobrinos, grandes deportistas que también cazaban enormes perdices en la montaña. Llama la atención en el relato de Hamilton la mención de la pesca que hacían estos muchachos en el río Cauca, “donde pescaban bagre, bocachico y barbudo, y en los afluentes, capitán y savilleta [sic], especie, esta última de salmón con escamas de brillo plateado” (Hamilton, 1955: 73). Este pez debía ser la *sabaleta*, pez parecido al sábalo, que se cría en los afluentes del río Cauca. Todo indica, pues, que el pescado era parte del menú usual de los habitantes del Valle del Cauca, como subrayan varios autores. El comercio de los productos de esta zona del Valle se hacía entonces “principalmente con Popayán, la provincia de Pasto y hasta Quito, y consiste principalmente en carne cecina, azúcar, chocolate, café y aguardiente” (Hamilton, 1955: 73).

El ojo crítico de Hamilton se fijó también en los numerosos esclavos de la hacienda El Bolo, cuyas rústicas viviendas estaban ubicadas cerca de la casa señorial. Así, contrasta la apariencia de estos esclavos negros con el “aspecto sano y vigoroso” de los siervos de la hacienda Japio, situada en las inmediaciones de Santander de Quilichao, donde el inglés acababa de pasar dos días. Los de Japio

vivían en mejores condiciones de limpieza y comodidad que los de El Bolo, por lo que el viajero dedujo que el trato de sus amos debía ser diferente (Hamilton, 1955: 75).

En ese sentido, tampoco podría compararse la abundante comida campestre ofrecida en El Bolo con el banquete que el patricio José Rafael Arboleda y su esposa, Matilde Pombo O'Donnell –cuyo nombre omite Hamilton–, le sirvieron al coronel inglés a su paso por la hacienda Japio, unas semanas antes. Amén de otras suntuosidades que dejaron alucinado al viajero, como las alcobas decoradas “completamente al estilo francés”, su cena allí fue memorable: “En vajilla de plata maciza y porcelana francesa, se nos sirvió una comida exquisita”, bendecida por “los añejos vinos españoles del señor Arboleda” (Hamilton, 1955: 64). No sabemos en qué consistió exactamente esa “comida exquisita” porque Hamilton se reserva los detalles. Ahora bien, el hecho de que no la describa como algo exótico sugiere que no le extrañaron las artes culinarias de esa aristocrática morada payanesa.

Desde luego, alrededor de 1825, cuando Hamilton visitó esa hacienda, no se había iniciado aún la producción de manuales para el hogar y de libros de culinaria que aparecería en la segunda mitad del siglo XIX en Colombia.<sup>1</sup> No obstante, desde la segunda década de esa centuria, junto con la lucha por la preservación de la independencia y el fortalecimiento de las instituciones republicanas, había, como vimos, entre las élites neogranadinas, un notable interés por prácticas y modelos de vida europeos. En el caso específico de las mujeres de esas élites, al lado del gusto por los productos locales hubo también una fuerte presencia de recetas europeas, a las que ellas habrían tenido acceso gracias a sus viajes a Europa o a los Estados Unidos y a la adquisición de libros de índole variada, comprados por ellas mismas, como en el caso de la esposa de Joaquín Mosquera, o por sus padres, esposos e hijos. A modo de ejemplo, el 1 de febrero de 1819, Mariana Arboleda y Arroyo, futura esposa de Tomás Cipriano de Mosquera, le escribía a su prometido anunciándole que, para el almuerzo que le pensaba ofrecer el día 15, iba servir una sopa netamente norteamericana, con base en “choclo, papas, leche y mantequilla”. Terminaba su carta con ardor patriótico: “Quiera el cielo que desterremos

---

1. Véase, entre otros, AA. VV. *Manual Artes, Oficios, Cocina y Repostería, obra sacada de los mejores autores acomodada a las necesidades de los granadinos así como a las circunstancias de la República* (1853); y Acevedo, María Josefa. *Tratado sobre Economía Doméstica para el uso de las madres de familia i de las amas de casa ...* (1848). Véase también García Mera, Laura Catalina. “El gobierno del hogar, el negocio doméstico y la fábrica culinaria: el provecho de ingredientes y productos en el siglo xix como elemento de consolidación nacional”.

todo aquello que nos recuerda ser hijos de españoles” (Arboleda, 1819, citada en Lofstrom, 1996: 100). Estos asomos a otras culturas gastronómicas nos llevan a presumir que algunos platos sofisticados hicieron parte de la fastuosa cena ofrecida al coronel Hamilton por la familia Arboleda Pombo, seguramente también a partir de productos de la región.

No podía ser más marcado el contraste con las casas de hacienda en el Valle del Cauca, ubicadas cerca de los corrales de ganado y, a veces, junto a las enramadas de los trapiches, como señala Luciano Rivera y Garrido en sus memorias. El cronista describe la falta de comodidades y de estética de estas viviendas, “amobladas generalmente a la manera antigua, con enormes escaños de asiento más duro que el alma de un usurero, 6 grandes canapés aforrados en vaqueta negra y lustrosa por el uso de tres generaciones”. A pesar de su rusticidad, esas casas de hacienda estaban decoradas con cuadros y retablos quiteños que representaban santos (Rivera y Garrido, 1946: 46).

Desde luego, no faltaban algunas viviendas que reunían “todo el lujo y la comodidad necesarios para la vida”, como la hacienda Pichichí, propiedad del doctor Manuel A. Sanclemente. Fuera de esta hermosa y pintoresca mansión, rodeada por “horizontes de belleza incomparable”, Rivera y Garrido alaba a El Paraíso, entonces posesión de la matrona Carolina O. de Martínez, así como La Manuelita, que elogia como “modelo de establecimiento agrícola y ganadero” (Rivera y Garrido, 1946: 46).

Sin embargo, estas eran excepciones. La vida de los hacendados caucanos era usualmente rústica, marcada por el “atraso general que en otras muchas materias caracteriza nuestras costumbres”. No se encontraba, por tanto, en sus moradas, “la decencia y holgura que dan derecho a esperar de los capitales de que disfrutaban sus dueños” (Rivera y Garrido, 1946: 6). A modo de ilustración, en su descripción de la vida en Buga hacia 1825, Hamilton relata que “las mejores casas de la ciudad pertenecen a individuos dueños de haciendas en los alrededores, donde pasan nueve meses al año, para venir a residir luego los tres restantes en la ciudad” (Hamilton, 1955: 86). Casi tres décadas más tarde, durante su estancia en una de estas haciendas, ubicada en las inmediaciones de La Paila, el botánico Holton comentaba que a veces la familia dejaba de cenar porque no había nada de comer en la casa: “Cuando no hay cosecha de maíz, cacao o arroz, prácticamente no se puede conseguir ni un grano, ni por dinero ni con súplicas ni llanto; y así, este valle, en esencia un verdadero paraíso, está lleno de pobreza y hambre, desde Popayán hasta Antioquia” (Holton, 1981: 513). Aunque este es un caso especialmente duro,

seguramente causado por la carestía producida por las guerras, podemos suponer que las comidas en la mayoría de esas viviendas campestres reflejaban la austeridad y rudeza de sus moradores. Estas se atenuaban en algunas estancias y haciendas gracias a la abundancia de frutas y la riqueza de la producción agrícola y vacuna.

La primacía política y cultural de Popayán se confirmó con la creación, en 1857, del Gran Estado del Cauca, compuesto por las antiguas provincias de Buenaventura, Cauca, Chocó, Popayán y Pasto, Caquetá y los distritos del Huila. No obstante, Cali ya se destacaba como centro de comercio, según señala Felipe Pérez. En el censo de 1858, Cali tenía 11.850 habitantes frente a 7.000 de Popayán que “se había atrasado mucho de resultados de la guerra” (Pérez, 1867: 385). También describe Pérez la posición de Cali como “pintoresca, rodeada de amenas huertas, adornada de buenos edificios y templos”. Añade que, como una de las ciudades más bellas del Estado, Cali “parece estar destinada a ser la escala del comercio en las provincias del Cauca” (Pérez, 1867: 374-375).

Tres décadas después, durante la guerra civil de 1885, los habitantes de Cali llevaban una vida semirural, como se deduce de las memorias del presidente Reyes: “las casas de Cali [...] están divididas en el interior por solares cercanos de pequeñas paredes y, en estos solares, en los de Cali, hay plataneras, árboles de café, de madroño y otras frutas” (Reyes, 1986: 256). En los solares menos afectados por la indigencia acarreada por las guerras civiles, como relataban mis informantes, las más de las veces también había varios cerdos, otras una vaca, gallinas y pollos, abejas, pequeñas huertas de plantas medicinales, árboles frutales, e incluso cafetos y plátanos. Algunos productos lácteos, como los quesos, se compraban donde los Borrero y los Velasco, dueños de haciendas ganaderas que producían abundante leche. Desde luego, la mantequilla se sacaba en cada casa de la nata de la leche.

Con todo, los ciudadanos de las clases privilegiadas gozaban de ciertos refinamientos en sus casas de Cali, como vajillas de porcelana francesa o de plata bruñida para el servicio de la mesa, cajas de vinos españoles, lámparas europeas e, incluso, espejos venecianos, como consta por la crónica de los destrozos perpetrados el 24 de diciembre de 1876 a las viviendas de patricios conservadores por las turbas liberales. Estos lujos convivían con usos que hoy consideraríamos rústicos tales como el porte de ruanas por parte de toda la población para cubrirse en las noches o mañanitas frescas (Sinisterra, 1937).

Por lo demás, a comienzos del siglo XX las costumbres de Cali seguían siendo semirurales. En ese sentido, cabe anotar que el proceso de modernidad en Latinoamérica no significó una ruptura drástica con el pasado: la formación de

colectividades urbanas se fue dando en muchas partes mediante la ruralización de la ciudad (Romero, 1999). Solo hacia 1874 comenzó a modernizarse la fabricación de azúcar en el Valle del Cauca, con la importación, por parte de Santiago Eder, de un novedoso molino y una rueda hidráulica para la molienda de la caña de azúcar, innovación que se complementó quince años después con la instalación, en La Manuelita, de una moderna fábrica movida al vapor que entró a funcionar en diciembre de 1900 (Eder, 1981: 514-523). Esa modernización, sin embargo, llegaría muy lentamente a la región. El relato del último viaje que hizo Santiago Eder al Valle del Cauca, en 1903, confirma la existencia de los hábitos semirurales en la ciudad. Los agotados viajeros llegaron a Cali tras cuatro días de marcha a lomo de mula desde Buenaventura, pernoctando en el camino. Aunque la casa donde se hospedaron durante su estancia en esa villa tenía una pila pequeña o “baño romano”, ambos prefirieron bañarse en el río cercano, donde había un baño para hombres y, a poca distancia, otro “para mujeres que entraban en el agua totalmente vestidas con batas largas” (Eder, 1981: 595). Como se concluye de esta anécdota, a pesar de las elegancias de ciertas moradas ciudadinas, la vida seguía siendo semicampestre, y las comidas, como producto cultural, se acoplarían a los frutos de la tierra. Por tanto, como veremos, la alimentación seguía basándose en productos de la región como las aves y los cerdos criados en los solares urbanos, o la carne vacuna y la leche y sus derivados, provenientes de estancias o haciendas aledañas, en el marco de antiguas tradiciones gastronómicas.

### Recuerdos del tiempo perdido

Según mis informantes, antiguamente se acostumbraba almorzar el día domingo con un picadillo de menudencias compuesto de hígado, corazón y pajarilla. Por otra parte, en la comida de la tarde se servían con frecuencia humeantes empanadas que se pampeaban en hojas de plátano y se acompañaban con arroz blanco y guiso adicional. No faltaba en la mesa el pescado, abundante en la región, como el barbudo, el bagre, la mojarra y el bocachico antes mencionados, con algunos de los cuales se hacía un magnífico sudado. Anteriormente describí una serie de platos elaborados con carne de res, cerdo o aves. Los viernes, además del consabido pescado, se servían ora los indios con relleno de abstinencia (plato vegetariano), ora los fríjoles de abstinencia, preparados con maduro finamente picado. Mis informantes también comentaban que la gente prefería entonces la papa colorada o criolla, especialmente la de Silvia, que se rellenaba con guiso de gigote o de empanadas y se cocía al horno. Entre estos manjares, no podemos olvidar la torta de choclo, hecha con maíz tierno

molido, que se componía con mantequilla, panela y huevos revueltos, al igual que los envueltos de choclo, de sal o de dulce. Estos envueltos eran confeccionados con maíz molido, mezclado con panela raspada, queso y mantequilla; o la deliciosa torta de maduro, preparada con plátano maduro que se machacaba en una batea con la piedra de moler, después de lo cual se le adicionaba leche de coco, mantequilla, queso y azúcar; o una variación, confeccionada con plátano guayabo, al que se le agregaba crema de leche, huevos y queso rallado. Asimismo, en ocasiones especiales, se consumían deliciosos tamales, hechos con masa de maíz cruda, rellena con carne de gallina y de cerdo y sazónada con un buen hogao, preparación que se envolvía en hojas de plátano y se cocinaba al vapor. Entre otros platos, servidos en circunstancias de mayor etiqueta, estaba el lechón asado, que se servía con una manzana en la boca. Al parecer, la presencia de la fruta en la mesa representaba un lujo mayor que el propio lechón, pues esta era traída por recuas de mulas desde Buenaventura o Popayán (Eder, 1981: 500).

Notaremos en esta lista de platos autóctonos que los alimentos básicos tradicionales giraban entonces en torno al maíz, a tubérculos como la yuca, la batata, la arracacha, la papa y los ullucos, entre otros, así como al fríjol –fuente de proteínas–, el ají y algunas verduras adicionales. Algunas de mis encuestadas se refirieron a los encurtidos de ulluco que se preparaban con vinagre y zanahoria y se servían como ensalada; o a los ullucos cocidos y aderezados con un buen hogao, considerados por las familias acomodadas como “comida de indios o de pobres”. Aparecen también en estos relatos alusiones constantes a la leche, los quesos, la mantequilla, los huevos y la carne de res fresca o cecina, como conviene a una zona ganadera por excelencia, así como también al azúcar o la panela para los dulces, puesto que, desde tiempos lejanos, esta era también región de trapiches o ingenios de azúcar. De hecho, el consumo de dulces fue una peculiaridad de la comida de Iberoamérica desde el siglo XVI, donde se elaboraban conservas de frutas importadas como los cítricos y los higos, o de frutas nativas como la piña y la guayaba, entre otras.

En *Con cagiüinga y con callana* incluí recetas de diversos panes o panecillos de la región, como el típico pan de bono, preparado con harina de maíz blanco; el pan de yuca, confeccionado con almidón agrio que se obtiene del afrecho de la yuca; y el pan batido casero, elaborado con harina de trigo. En realidad, las gentes en el valle caucano preferían el pan de bono y el pan de yuca, o en su lugar, el plátano verde asado. En los altiplanos de Popayán y Pasto, sin embargo, hubo una tradición panadera influida por las siembras de trigo existentes desde la Colonia. Según Gustavo Arboleda, desde 1574 había abundante trigo en Popayán, que se

había empezado a cultivar en 1560, del cual se traía una buena cantidad para el consumo de Cali (Arboleda, 1956: 90). El consumo del pan en Popayán se confirma en 1762 mediante las cuentas de gastos del Convento de San Sebastián Mártir, el cual contaba con una comunidad de quince frailes, además de una cocinera. En estas cuentas aparece la compra de pan para los frailes, tasada cada día en 14 reales y medio, mientras que una vez por semana se consigna, entre el costo para otras vituallas, 2 reales para “arepas de la cocinera” (Restrepo Manrique, 2005: 99-100). Estos datos sugieren que los frailes de origen blanco o mestizo preferían el pan, mientras que la cocinera, seguramente de origen negro o indígena, consumía arepas de maíz. Por otra parte, en su novela *El alférez real* (1886), Eustaquio Palacios alude al pan que se vendía en las calles de Cali hacia fines del siglo XVIII, aunque sugiere que este manjar se reservaba para los enfermos. Al parecer, doña Lizzie o Elisa Benjamin, la esposa de Santiago Eder, enseñó a las mujeres de la zona de Palmira a hacer pan con harina de trigo, pues este era prácticamente desconocido en la región (Eder, 1981: 497). No obstante, en Cartago, hacia 1825, “se podía conseguir buen pan”, ya que la harina se traía de Bogotá por el camino del Quindío –como relata el coronel Hamilton, quien se aburrió soberanamente en esa villa– (Hamilton 1955: 103).

Es significativo que, en las descripciones de usos y costumbres alimentarios del Valle del Cauca, el arroz no aparece casi por ninguna parte. De hecho, tanto la gallina como “el arroz de Castilla” se reservaban antaño para ocasiones especiales; antes que nada, para festejos exclusivos o para alimentar a las mujeres que acaban de dar a luz. En cuanto al “arroz de Castilla”, según aduce Víctor Manuel Patiño, este se servía a comienzos del siglo XX solamente una vez por semana (Patiño, 1990: 247). Este dato nos sorprende: primero, porque la mención de cultivos de arroz surge a menudo en los textos de viajeros extranjeros; y segundo, porque a lo largo de ese siglo el arroz se fue convirtiendo en un plato cotidiano, como otros alimentos hoy utilizados por gran parte de la población. Pese a ello, puedo confirmar que mis informantes casi no mencionaron el arroz entre los manjares de consumo diario en el país vallecaucano. De allí que se usara antiguamente para preparar platos exclusivos, como el famoso arroz atollado que se consumía a todo lo largo de la cuenca del río Cauca y se reservaba para festejos particulares. El arroz atollado se guisa con longaniza, costilla de cerdo, papa colorada y generosos aliños, en suficiente agua para que quede muy jugoso o *atollado*. Para llevar a la mesa, se le da “cara” con un buen hogao y se espolvorea con chicharrones pequeños. La especialidad se acompañaba tradicionalmente con ullucos encurtidos o

chulquines –cogollos tiernos de la caña brava, hoy llamados *palmitos*– que crecían abundantes en tierras del valle caucano.

Por lo demás, como en España y otros países europeos, el arroz se reservaba para elaborar dulces como el arroz con leche de memorables recuerdos infantiles. Su indudable ancestro árabe se confirma por el hecho de que aparece en las *Mil y una noches*, endulzado con miel y adicionado con almendras.<sup>1</sup> La antigua receta para su preparación aparece en *Con cagiüinga y con callana*. En cuanto al manjar blanco, considerado plato típico de la región vallecaucana, Jorge Isaacs ilustra su laboriosa preparación por las esclavas negras que lo batían en grandes pailas de cobre, sobre fogón de leña, en una de las escenas festivas más recordadas de la novela *María*. A pesar de la moderna producción industrial de este dulce, no se han perdido aún estas costumbres; todavía existen hogares en Cali y otras ciudades del suroccidente colombiano donde se prepara el manjar blanco de la Nochebuena a la manera de antaño, es decir, en paila de cobre sobre fuego de leña y temperatura alta, mientras se bate, durante largas horas, con la cagiüinga o mecedora de palo. En la España del siglo XVII había un dulce del mismo nombre, *manjar blanco de gallina*, preparado con pechuga de gallina cocida y deshilachada que se ponía a conservar con leche, arroz molido y azúcar a fuego bajo, mientras se revolvió continuamente. Para servir, el dulce se aromatizaba con agua de azahar. Este postre, muy apreciado en toda Europa, aparece en casi todos los recetarios europeos. La receta anterior viene del *Libro del arte de la cocina* (1607) de Domingo Hernández de Maceras, cocinero del Colegio Mayor de San Salvador de Oviedo en la ciudad de Salamanca, quien recomendaba verter este manjar en “escudillas” para el consumo, durante las fiestas, de los pobres pero afortunados estudiantes.

### “Zanjón, zancudo y sancocho”

La alusión a fiestas o festejos especiales me lleva a evocar el sancocho de gallina, uno de los platos principales de la comarca, cuya receta, en *Con cagiüinga y con callana*, luce unas de las más bellas ilustraciones de Lola Granger. Como sugiere Germán Patiño, “el sancocho es, a la vez, plato que simboliza la diversidad y la cotidianidad” (Patiño, 2006: 117). Lo corroboran las historias de mis informantes que situaban al sancocho de carne en la comida de cada día, mientras que la adición de la gallina lo convertía en plato de celebraciones familiares. Este sancocho se cocía antiguamente en olla de barro sobre fuego de leña, procedimiento

---

1. Agradezco a Germán Patiño Ossa por este dato.

que aún en nuestros días desarrolla todo su sabor. Hoy el sancocho es un motivo placentero que congrega a la familia o a los amigos en torno a una fiesta del gusto. Antiguamente se tomaban gallinas grandes y gordas que se mataban y preparaban desde la víspera. Con ellas se aparejaba un buen caldo al que se le añadía yuca y plátano verde, ni muy hecho ni muy biche. Algunas informantes me relataron que las verdaderas guisanderas o sancocheras procedían exigentemente, pelando varios plátanos y desechando los que no servían. Antes de servir, se le agregaban al sancocho mazorcas de maíz tierno cocidas. El caldo de este sancocho, más bien claro, se condimenta con cilantro cimarrón y cilantro de Castilla, yerbas que le imparten su exquisito y característico sabor.

En cuanto al sancocho de cada día, la especialidad vallecaucana se preparaba, como vimos, con carne cecina o seca, cola de res o aguja, y se sancochaba lentamente sobre fuego de leña hasta obtener un substancioso y gustoso caldo. El plato se componía con plátano verde hartón, variedad común que crecía profusamente en tierras del río Bolo y de Rozo y que debía escogerse especialmente para que no resultara *bichoso* (con bicho) o *paludo* (seco). De este plátano se sacaban *cocidos* o rajas parejas y pequeñas que las viejas cocineras iban cortando con la uña del dedo pulgar y echando rápidamente en el caldo hirviendo. La sopa se adicionaba con yuca y zapallo, además de choclo, si lo había a mano; ahora bien, en algunos lugares, a pesar de la herejía culinaria, se le añadía papa y arracacha. El potaje también se aderezaba con cilantro cimarrón y cilantro de Castilla. Para revolverlo se utilizaba cuchara de palo, pues se aducía que la de metal ennegrecía el caldo. Al parecer, las familias respetables del valle caucano comían el sancocho “con antigüas y pesadas cucharas de plata, sirviéndose de soperas de viejo pedernal”, mientras que los campesinos lo tomaban “en ollas rotas o en totumas y con cuchara de madera o de totuma (Holton, 1981: 496). El uso diario de esta sopa confirma el dicho popular de que los tres santos patronos del Gran Cauca eran “zanjón, zancudo y sancocho”.

Existen sancochos de diversa índole en toda Latinoamérica, todos herederos de la *olla podrida* española en que se mezclaban tubérculos de diversa índole con las carnes que fuesen asequibles. En América el sancocho se fue diversificando, de acuerdo con los ingredientes propios de cada región, hasta convertirse en “una alegoría culinaria de la cultura latinoamericana” (Patiño, 2006: 120). Hablando del sancocho, típico en todo el litoral Atlántico, Jorge Artel asegura que, en ciertos ambientes intelectuales, el acto de cocina para la preparación del sancocho llega a ser “un hecho litúrgico, un acto ritual” en que oficia “con experiencia el gusto inteligente de los catadores” (Artel, 1940).

La referencia a un “acto ritual” con relación al sancocho no es accidental. El sancocho implica un ritual desacralizado, en el sentido de que no atañe rigurosamente al orden de lo sagrado sino más bien al orden simbólico de los intercambios en una sociedad particular. Un crítico lo sitúa dentro de los *rituales de contacto* que se renuevan en las celebraciones colectivas, especialmente en los sucesos familiares que sirven para cultivar o reforzar las relaciones de parentesco o, sencillamente, las de amistad (Mangieri, 2006: 21-32). De ahí sus gestos significativos y reiterativos que cumplen con la función de facilitar un escenario de acercamiento entre los comensales. Así, la puesta en escena del sancocho, el espacio en que se consume y las “maneras de hacer” son tan importantes como el aroma que se desprende del caldo y la mezcla de sabores, colores y texturas que lo componen. Como sugiere el antropólogo Sydney Mintz, comer no es solo alimentarse; el consumo de la comida “está siempre condicionado por su significación. Estos significados son simbólicos, y se comunican simbólicamente” (Mintz, 1996: 7).

### La impronta del quechua

Durante mi trabajo etnográfico, en ese retorno del pasado colectivo recuperado a través de las voces y las artes culinarias de mujeres anónimas, me encontré súbitamente enfrentada a un sinnúmero de términos de uso común en la cocina que me eran completamente desconocidos. Conviene mencionar, en ese sentido, Mi extrañeza inicial en relación con el lenguaje usado para nominar algunas de las preparaciones culinarias o ciertos utensilios de la cocina del Valle del Cauca: la palabra *ahunche*, por ejemplo, me llenaba de estupor. Se trata de un vocablo de raíz quechua (*hamchi*) que significa afrecho o salvado; en el valle caucano, el término *ahunche* se usa para nombrar el desecho que deja el maíz cuando se descascara para macerarlo (Valle del Cauca, Cauca y Nariño). Caí en cuenta, de repente, de que no conocía casi ninguna de las palabras de origen quechua mencionadas por las maestras cocineras. Estas incógnitas abrieron para mí novedosos horizontes de investigación.

La curiosidad por el lenguaje de la cocina vernácula del valle geográfico del Cauca me llevó, por tanto, a estudiar el *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca y quechuismos usados en Colombia*, del doctor Leonardo Tascón, dos vocabularios vernáculos originalmente publicados por sus hijos Tulio Enrique y Jorge Humberto Tascón en 1936, y reeditados en un solo volumen en 1961 por la Universidad del Valle. Los materiales que vinieron a constituir los “Quechuismos y vallecaucanismos” de Tascón vieron la luz por

primera vez en varios números de la revista *La Enseñanza* del Colegio Académico de Buga en 1916 y 1917. A estos trabajos había dedicado su autor buena parte de su investigación desde el último decenio del siglo XIX, cuando aún se consideraban galicismos o “barbarismos” vocablos autóctonos que fueron admitidos por el Diccionario de la Real Academia Española en 1925. Verdadera mina de estudios lexicográficos, el diccionario de Tascón da cuenta de usos y costumbres desaparecidos o transformados con el correr del tiempo, y de otros conservados como sello peculiar de la comarca.

Durante el curso de mis exploraciones culinarias encontré que no solo el lenguaje de la cocina vallecaucana –el que todavía utilizamos para denominar los frutos de la tierra y algunos utensilios culinarios y objetos domésticos– sino también otros términos de uso diario, como la *chuspa* o bolsa de los vallecaucanos, tienen una fuerte impronta del quechua. También un gran número de topónimos regionales descienden directamente de dicha lengua. De esto fui consciente cuando escogí las recetas y preparé los textos explicativos que constituyen el libro titulado *Con cagüinga y con callana*. Así lo atestiguan algunas de mis introducciones a platos regionales con las que explico el origen de un término de raíz quechua y, en especial, el glosario ubicado al final del libro, que define ciertos vocablos utilizados en el mismo. Ciertamente, el título del recetario destaca dos palabras del antiguo léxico andino como son la *cagüinga* (del quechua *kahuyna*, mecedor, paleta o cucharón de madera) y la *callana* (del quechua *kallana*, tiesto o cazuela). Estos nombres remiten, en primer lugar, a un cucharón de palo usado para mover líquidos y, en segundo lugar, a un disco de barro cocido, muy delgado y algo cóncavo, que sirve para tostar los granos y cocer arepas. La indudable belleza poética de *cagüinga* y *callana*, aunada al deseo de que estos vocablos no cayeran en el olvido, me llevó a utilizarlos como título de mi libro sobre la cocina autóctona del Valle del Cauca.

Desde luego, estos temas ya los había estudiado en profundidad don Leonardo Tascón en su notable diccionario. La segunda parte de su tratado lexicográfico describe los quechuismos usados tanto en la región del valle caucano como en el Cauca y Nariño, así como en Antioquia. Pero hacia fines de 1970 era muy raro, como lo es todavía hoy, encontrar a personas en Colombia que estuvieran informadas sobre fenómenos lingüísticos y culturales de esta naturaleza. El hecho de que *Con cagüinga y con callana* destacara el substrato cultural de origen quechua, que surge aquí y allá a todo lo largo del Valle del Cauca y en el suroccidente colombiano, en especial en su cocina autóctona, llamó la atención del destacado historiador del

arte Eugenio Barney Cabrera. Indudablemente, uno de sus mayores intereses fue la exploración de la identidad cultural colombiana en sus diversas manifestaciones. Su preocupación por estos temas lo llevó a remontarse al estudio de las culturas aborígenes y de la producción artística de esas culturas, destrozadas en gran parte por la conquista y la colonización española.

Entre los quechuismos examinados en mi libro de cocina está el vocablo *archucha* (del quechua *achoccha*), nombre dado en el Valle, Cauca y Nariño a la planta que en otras partes de Colombia es llamada *pepino hueco de rellenar*. También la palabra *arracacha* (del quechua *racacha*), raíz feculenta consumida por los indígenas desde tiempos prehispánicos, es de antiguo origen quechua; en Colombia tenemos tres especies de *arracacha* –la amarilla, la blanca y la morada–, de las cuales la más común es la amarilla, que en Nariño llaman *zanahoria*. Y al hablar de un plátano o de una fruta que no ha llegado a su completo desarrollo, decimos en Colombia que está *biche* (del quechua *huihua*, cría); por tanto, una fruta biche es la que no ha terminado su crecimiento. No olvidemos la dorada *carantanta* o *caratanta* (del quechua *çara tanta* o *sara tanta*, pan de maíz o tortillas), nombre usado en el valle caucano y suroeste de Colombia para la costra de maíz que queda en la paila cuando se cuece para preparar tortillas o arepas.

Asimismo, son quechuismos el *champús* (del quechua *wiñapu*, bebida de maíz fermentada), que se prepara con maíz cocido en agua aromatizada con hojas de naranjo agrio y melado de panela. Al *champús* se le agregan, para servirlo, lulo y piña finamente picados. También está el *choclo* (del quechua *choclo*, mazorca de maíz verde), nombre que se usa desde Chile hasta Colombia para designar la mazorca tierna de maíz. Igualmente está la *papa* (del quechua *papa*), nombre dado en el mundo andino a la planta originaria de América que todos conocemos, cuyos gruesos tubérculos feculentos son muy alimenticios. Y aparecen las distinciones; para diferenciar un cierto tipo de papa, decimos en el Valle, Cauca y Nariño: *papa guata* (del quechua *watayok*, del año). Nos referimos así a papas que son blancas, grandes y de tejido celular abundante. También es de origen quechua nuestro delicioso *lulo* (del quechua *llullu*, fruto verde no maduro), vocablo con el que nombramos al fruto de color amarillo anaranjado, de sabor ácido, que usamos en jugos y dulces. Igualmente, el manjar blanco lo guardamos en un *mate* (del quechua *mathi*, recipiente hecho de calabaza), palabra con la que designamos a la vasija que se hace partiendo por la mitad el fruto redondo del árbol del totumo.

Importa recordar otros vocablos de origen quechua como la *susunga* (del quechua *susuna*, cernidor), denominación dada a un cedazo o cernidor para

sopas y otros alimentos. En el Valle del Cauca es mate o vasija semejante, llena de agujeritos, que sirve para cernir o colar. A la vez, hay que evocar los coloridos *ullucos* (del quechua *ulluku*, raíz de comer), nombre usado en el Valle, Cauca y Nariño para la planta andina de regiones frías, cuya raíz morada tiene tubérculos feculentos y comestibles. Antaño, como vimos, los ricos criollos los desdeñaban por considerarlos “comida de indios o de pobres”. Finalmente, tenemos el *zapallo* (del quechua *sapallu*, calabaza de la tierra), nombre de la calabaza o fruta de la planta conocida como *ahuyama* en otras partes de Colombia y Venezuela. El hecho de que el nombre *zapallo* se use desde el sur de Colombia hasta Chile y Argentina sugiere la fuerte impronta de la lengua y la cultura quechua en el continente americano.

Este novedoso enfoque sobre la influencia del quechua en las artes culinarias del país vallecaucano entró en diálogo con las inquietudes de Eugenio Barney Cabrera, destacado estudioso de nuestra cultura, incentivo que lo llevó a escribir sus *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. En el prólogo que compuse para introducir su notable estudio, incluido en este volumen, relato la historia de la publicación póstuma de este libro. Eugenio Barney Cabrera me entregó su manuscrito antes de morir –sabía que le quedaba poco tiempo de vida– y me pidió que se lo editara y publicara. Por fortuna logré hacerlo con la ayuda de la Gobernación del Valle, en 1983. No sobra añadir que ese encuentro humano e intelectual dejó hondas huellas en quien escribe estas líneas.

### A modo de conclusión

He intentado reconstruir en este ensayo los avatares de una experiencia personal que me llevó a emprender una investigación etnográfica sui géneris para la época. Esa experiencia personal luego se plasmó en la escritura y publicación de un libro de cocina autóctono que tuvo algún impacto cultural en Cali y el Valle del Cauca. Asimismo, se ha visto que los espacios simbólicos de la mesa y de la comida llevan generalmente la marca de la mujer, y que a menudo son las viejas cocineras quienes transmiten sus saberes de mano en mano y de generación en generación. Ellas han ejercido por siglos el dominio de la cocina familiar, en la cual el presente y el pasado se mezclan y las experiencias primitivas reencarnan en creaciones culinarias frecuentemente investidas de valor afectivo.

Me propuse destacar las historias narradas por mujeres de varias etnias y clases sociales, como aquellos relatos contados por mi abuela paterna Emma Giraldo Pineda y por varias maestras del acervo culinario vernáculo –afrocolombianas, indígenas o criollas–. Muchas de ellas eran maestras sin escritura que habían

conservado sus “artes de hacer” mediante prácticas rituales, legadas de madre a hija y efectuadas en “el rincón de la cocina” junto con otras mujeres –madres, hijas, abuelas, vecinas o amigas–. Mis locuaces informantes me brindaron gran parte de la información que aparece en *Con cagüünga y con callana*. Al compartir sus saberes y trabajar mano a mano conmigo en la cocina, ellas iluminaron usos y costumbres alimentarios del antiguo Valle del Cauca. Entre estos usos, debo resaltar la impronta del quechua en el léxico culinario del Gran Cauca, descubrimiento que inauguró otras sendas, lingüísticas e históricas –entre ellas, está mi investigación en marcha–.

Para todas estas mujeres y para las otras que apoyaron este proyecto van mis cálidos agradecimientos.<sup>1</sup>

Creí necesario entreteter estas historias de la comida, como significante cultural, con diversas crónicas sobre el país vallecaucano, utilizando como puntos de anclaje algunos momentos paradigmáticos de la historia de Colombia en el siglo XIX y en los comienzos del XX. Aquellas épocas estuvieron marcadas por las guerras que asolaron esa región del país. Como “memorias del tiempo perdido”, estas páginas también aspiran a rescatar del olvido las agitadas vidas de nuestros antepasados en el valle del río Cauca y las tierras de Popayán –hacendados, pequeños estancieros, comerciantes, médicos, políticos y militares–, incluidas las de algunas notables mujeres y su papel en la cocina o en el hogar. La clara alusión al libro de Marcel Proust, *À la recherche du temps perdu*, no es fortuita. En este contexto, sus memorias del tiempo perdido inspiraron el subtítulo de *Con cagüünga y con callana: Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*.

MARÍA ANTONIA GARCÉS ARELLANO

---

1. Agradezco también especialmente a Andrés Lema Hincapié, María del Mar Ravassa Garcés, José María Rodríguez García y María Cristina Tenorio por su lectura de una versión anterior de este texto y por sus sugerencias para mejorarlo.



## Referencias bibliográficas

- AA. VV. (1853). *Manual Artes, Oficios, Cocina y Repostería, obra sacada de los mejores autores acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de la República*. Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez.
- Acevedo, María Josefa (1848). *Tratado sobre Economía Doméstica para el uso de las madres de familia i de las amas de casa*. Bogotá: Imprenta de José A. Cualla.
- Arboleda, Gustavo (1956). *Historia de Cali. Desde los orígenes de la ciudad hasta la expiración del periodo colonial*. Cali: Universidad del Valle.
- Artel, Jorge (1940, agosto 26). “El sancocho y la metafísica”. *El Fígaro*, Cartagena.
- Aurégan, Pierre (2011). “Le problème de l’écriture”. *Terre Humaine. Des récits et des hommes. Un autre regard sur les sciences humaines*. París: Ágora - Nathan/Her.
- Barney Cabrera, Eugenio (1983). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali: Gobernación del Valle.
- (2004). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali: Universidad del Valle.
- Bonilla Aragón, Alfonso (1978, mayo 16). “Con cagüinga y con callana”. Bitácora. *El País*, Cali.
- Bourdieu, Pierre (1984). *Distinction. A Social Critique of the Judgment of Taste*. Richard Nice (trad.). Cambridge: Harvard University Press.
- Castro Carvajal, Beatriz (2003). “El servicio doméstico en Colombia a principios del siglo xx bajo la mirada de una mujer protestante.” *Revista Sociedad y Economía*, n° 4.

- Clifford, James (1988). *The Predicaments of Culture: Twentieth-Century Ethnography, Literature, Art*. Cambridge: Harvard University Press.
- Clifford, James y George E. Marcus (1986). *Writing Culture: The Poetics and Politics of Ethnography: A School of American Research Advanced Seminar*. Berkeley: University of California Press.
- Colmenares, Germán (1976). *Cali. Terratenientes, mineros y comerciantes en el siglo XVIII*. Cali: Universidad del Valle.
- Cordovez Moure, José María (1936). *De la vida de antaño*. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional - Editorial Minerva.
- De Certeau, Michel (1990). *La invención de lo cotidiano*. México: Universidad Iberoamericana.
- Delicado, Francisco (1985). *La lozana andaluza*. Madrid: Cátedra.
- Delvasto Arjana, Silvio et ál. (1995). *Universidad del Valle: cincuenta años. Edición conmemorativa de los cincuenta años de la Universidad y en homenaje a sus rectores*. Cali: Universidad del Valle.
- Eder, Phanor (1981). *El Fundador Santiago M. Eder*. Bogotá: Flota Mercante Grancolombiana - Montoya y Araújo.
- Flandrin, Jean Louis (1999). "The Early Modern Period". *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. Nueva York: Columbia University Press.
- Garcés, María Antonia (1977). *Con cagüingá y con callana. Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca* (diseño e ilustraciones: Dolores Granger Spiak). Cali: Editorial Prensa Moderna.
- Garcés, María Antonia (1977). *Haciendas coloniales* (fotografías: Elena Mogollón). Bogotá: Sade - Condisa.
- (1980). *En torno a la gastronomía vallecaucana* (diseño y fotos: Elena Mogollón). Cali: Editorial Prensa Moderna.
- García Mera, Laura Catalina. "El gobierno del hogar, el negocio doméstico y la fábrica culinaria: el provecho de ingredientes y productos en el siglo XIX como elemento de consolidación nacional". *Historia Hoy*. Colombia. Consultado el 20 de agosto de 2012 en [http://www.colombiaaprende.edu.co/html/productos/1685/articles-240925\\_ENSAYO\\_9.pdf](http://www.colombiaaprende.edu.co/html/productos/1685/articles-240925_ENSAYO_9.pdf)
- García Vázquez, Julio César (1999). "Cronología del servicio eléctrico en Bogotá y cronología de la iluminación. Desde la venida de Juan José D' Elhúyar desde España hasta el retorno de la empresa EEB a

- España”. Colombia. Consultado el 20 de agosto de 2012 en <http://www.interconexioncolombia.com/documentos/electricos/Desde%20la%20venida%20de%20Delhuyar%20de%20España%20hasta%20el%20retorno%20de%20la%20EEB%20a%20España.pdf>
- Gaviria, Octavio (1978, abril 4). “Callana y cagiüinga. Tercera dimensión”. *El País*, Cali.
- Geertz, Clifford (1973). *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books.
- Goody, Jack (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Nueva York: Cambridge University Press.
- González Holguín, Diego (1952). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú, llamada quichua o del inca*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Edición facsimilar de la versión de 1952.
- Hamilton, John Potter (1955). *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*. Bogotá: Publicaciones del Banco de la República.
- Henoa, Jesús María y Arrubla, Gerardo (1939). *Historia de Colombia para la enseñanza secundaria*. Bogotá: Camacho y Roldán, 6ª edición.
- Hernández de Maceras, Domingo (1999). *Libro del arte de la cocina*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Holton, Isaac Farwell (1981). *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*. Bogotá: Banco de la República.
- Isaacs, Jorge (1967). *María* (edición, introducción y notas por Mario Carvajal). Cali: Universidad del Valle, edición del centenario de la obra: 1867-1967.
- Lofstrom, William (1996). *La vida íntima de Tomás Cipriano de Mosquera (1798-1830)*. Bogotá: Banco de la República - El Áncora Editores.
- Mangieri, Rocco (2006). “Rituales de contacto a través de la cocina y de las maneras de la mesa. Aproximación a una semiótica del sancocho”. *Mitos y rituales de la vida cotidiana. De signis*, n° 9.
- Martialis, Marcus Valerius (1937). *Epigrams*. Nueva York: Putnam’s Sons.
- Marcus, George E. (ed.) (1992). *Rereading Cultural Anthropology*. Durham: Duke University Press.
- Mintz, Sydney (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom*. Boston: Beacon Press.
- Mollien, Gaspard-Théodore. “El viaje de Gaspard-Théodore Mollien por la República de Colombia en 1823”. Bogotá: Biblioteca Luis Ángel Arango.

- Consultado en 3 de julio de 2012 en <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/vireco/vireco19.htm>
- Palacios, Marcos y Frank Safford (2002). *Colombia: país fragmentado, sociedad dividida. Su historia*. Bogotá: Norma.
- Patiño, Víctor Manuel (1990). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Patiño Ossa, Germán (2006). *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Pérez, Felipe (1867). *Jeografía del Distrito Federal i de los Estados de Panamá i del Cauca. Jeografía física i política de los Estados Unidos de Colombia*. Bogotá: Imprenta de la Nación, vol. 1.
- Pizarro, Eduardo (1992). “Revolutionary Groups in Colombia”. *Violence in Colombia: The Contemporary Crisis in Historical Perspective*. Wilmington: Scholarly Resources.
- Powell, Julie (2005). *Julie and Julia: 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen*. Nueva York: Little, Brown & Co.
- Restrepo Manrique, Cecilia (2005). *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora el Rosario 1653-1771*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Reyes, Rafael (1986). *Memorias (1850-1885)*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Rivera y Garrido, Luciano (1946). *Impresiones y recuerdos*. Bogotá: Ministerio de Educación.
- Rodríguez de Montes, María Luisa (1964). “Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia”. *Thesaurus*, t. XIX, n° 1.
- Romero, José Luis (1999). *Latinoamérica: las ciudades y las ideas*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Safford, Frank (2002a). “La Nueva Granada, 1831-1845”. *Colombia: país fragmentado, sociedad dividida. Su historia*. Bogotá: Norma.
- (2002b). “La era liberal: 1845-1876”. *Colombia: país fragmentado, sociedad dividida. Su historia*. Bogotá: Norma.
- Sampson, Antonio y Tenorio, María Cristina (trads.). “El problema de la escritura”. *Tierra humana. Los relatos y los hombres. Otra mirada sobre las ciencias del hombre*. Cali: Universidad del Valle, Instituto de Psicología. Texto en pdf.

- Sánchez, Gonzalo (1992). "The Violence: An Interpretative Synthesis". *Violence in Colombia: The Contemporary Crisis in Historical Perspective*. Wilmington: Scholarly Resources.
- Sinisterra, Manuel (1937). *El 24 de diciembre de 1876 en Cali. Narración de los principales acontecimientos ocurridos en esa fecha memorable*. Cali: Tip. Carvajal y Cía.
- Tascón, Leonardo (1961). *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca y quechuismos usados en Colombia*. Cali: Biblioteca Universidad del Valle.
- Tirado Mejía, Álvaro (1984). "El Estado y la política en el siglo XIX". *Manual de historia de Colombia*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- (2011). "Los años sesenta". *Colombia: la alegría de pensar*. Bogotá: Universidad Autónoma de Colombia.
- Zawadski, Clara (1978, abril 1). "Cocinar con nostalgia". Telestar. *El País*, Cali.
- Valencia Llano, Alonso (1993). *Empresarios y políticos en el Estado soberano del Cauca, 1860-1895*. Cali: Universidad del Valle - Banco de la República.
- Whitehead, Neil (2008). *Hans Staden's True History: An Account of Cannibal Captivity in Brazil*. Durham: Duke University Press.



Con cagiinga y con callana



## Introducción

ANALIZAR LO QUE COME un pueblo no solo es describir los alimentos y manjares que lo caracterizan sino también examinar el grado de cultura alcanzado, las estructuras sociales reinantes, las creencias tradicionales imperantes y descartar los mitos que alrededor de estas se hayan tejido; todo esto con el fin de formular nuevas propuestas de investigación.

El Valle del Cauca es una de las regiones colombianas más ricas en tradiciones culinarias, muchas de las cuales se han ido perdiendo a través de los tiempos. Descifrar en qué consistían estas comidas, reconstruirlas, reinterpretarlas a la luz de nuevos conocimientos, es labor fascinante que nos ofrece la clave de la vida cotidiana de nuestros antepasados y, por ende, de su identidad.

Encontramos, pues, a través del estudio de sus comidas, que nuestros antecesores estaban en su mayoría profundamente ligados a la tierra –ya sea a los pequeños predios o las haciendas– que generaba para ellos frutos de gran abundancia. Las actividades campesinas y ganaderas de los habitantes del Valle del Cauca dieron pie a una vida metódica y tranquila que produjo una gastronomía sencilla pero de gran riqueza y originalidad en sus variaciones. Las oscilaciones climáticas de este departamento incidieron también en la creación de múltiples platos que satisfacían los gustos y las necesidades de los vecinos de cada latitud.

La existencia pausada de estas gentes, generalmente prevista, giraba alrededor de las cinco comidas del diario transcurrir: desayuno, almuerzo, entredía, comida y cena. Para romper la monotonía, estas comidas tuvieron que diversificarse, surgiendo alrededor de los mismos alimentos elaboraciones culinarias que ofrecían la sorpresa e innovación anheladas.

En esta tarea hemos descubierto que no había exactitud alguna: las comidas se transformaban de casa en casa, según el estilo de cada familia o las costumbres de

cada población. Sin embargo, la esencia se conservaba. Es así como existen todavía algunas versiones, todas fidedignas, de la riquísima sopa de tortilla; como aún perduran distintos métodos de preparación del champús; o como el cuscús es en algunos hogares una sopa espesa y, en otros, un manjar frío de partir. La base era siempre la misma: el cambio estaba en los aditamentos, las filigranas, los adornos, la originalidad que impartía el capricho o el conocimiento de algunas cocineras que, a través de la culinaria u otras artes, cultivaban a sus admiradores.

No se pretende de ninguna manera hacer un análisis exhaustivo de la comida vallecaucana. Apenas nos proponemos iniciar una investigación y crear una inquietud entre nuestras gentes. Dentro del proceso de esta investigación hemos tratado de ceñirnos lo más estrictamente posible a nuestras formas autóctonas y tradicionales de cocinar, trabajando con utensilios empleados en otras épocas—algunos de bellísimos nombres indígenas, como es el caso de la *cagüinga* y la *callana* que aparecen en el título de este libro— y preparando las comidas con los ingredientes típicos y oriundos de la región.

MARÍA ANTONIA GARCÉS ARELLANO

Cali, 15 de noviembre de 1977

# *Recetas*

Ilustraciones de Dolores Granger Spiak

## BEBIDAS

### Champús

El champús era la bebida vallecaucana por excelencia que no faltaba en los domingos o días de fiesta en la región. Su preparación es larga pero sencilla: el maíz blanco, trillado, se remoja por 24 horas, después de lo cual se cocina con agua aromatizada con hojas de naranjo agrio. Se deja añejar en su misma vasija hasta el otro día.

Para servir, se agregan lulo y piña finamente picados, y se endulza con melado de panela. Se toma espeso y muy frío, como refresco en las horas más calurosas del día.

En Perú se le da el nombre *champuz* a una bebida compuesta por harina de trigo, cocida con maíz y membrillo.

El nombre del *lulo*, la deliciosa fruta que se emplea para preparar bebidas refrescantes, es de origen quechua; viene de *llullu*, fruto verde, no maduro.



Tiempo de preparación: 45 minutos

Tiempo de cocción: 2 horas

Para 7 litros

(28 tazas)

### Preparación inicial

Dos días antes:

Lave cuidadosamente:

·  $2\frac{1}{2}$  tazas de maíz blanco, trillado

Escorra y cubra con:

· 4 litros de agua

Deje remojar hasta el otro día, tapado con un lienzo.

### Cocción del maíz

Al día siguiente, retire:

·  $\frac{1}{2}$  taza de maíz remojado

Pase el maíz dos veces por el procesador de alimentos o por la máquina de moler, hasta que quede minuciosamente molido y muy suave.

Vierta el maíz cocido en un tazón y agregue:

· 1 taza de agua

Resérvelo.

Ponga el resto del maíz en la olla pitadora o de presión con el agua en que se remojó. Agregue:

·  $\frac{1}{2}$  cucharadita de bicarbonato de soda

Cocine por una hora sobre fuego moderadamente alto, comenzando a contar desde que pite la olla. También puede cocer en una olla grande, a fuego medio, por 2 horas, o hasta que esté tierno.

Retire del fuego y deje refrescar un poco.

Ponga el maíz cocido en una olla grande de sopa y añada:

· 5 hojas de naranjo agrio

Cocine sobre fuego moderadamente alto, por 1 hora, o hasta que esté tierno.

Diez minutos antes de terminar la cocción:

Agregue *el espeso*, es decir:

· *el maíz molido reservado*

Deje conservar sobre el fuego medio por 10 minutos más, revolviendo de vez en cuando, hasta que espese la mezcla.

Retire del fuego y deje refrescar en su misma vasija, tapado con un lienzo, hasta el otro día.

### **Melado de panela**

Mientras se cocina el maíz, prepare el melado de panela.

Coloque en una olla mediana y gruesa:

- 2 *panelas partidas en 4 o 5 pedazos*
- 2 *tazas de agua*
- 3 a 4 *astillas de canela*
- 10 *clavos de olor*
- 10 *hojas de naranjo agrio, lavadas*

Cocine sobre fuego medio, por 20 minutos, hasta que el melado tenga buen punto, ni muy claro ni muy espeso. Debe quedar a punto de hilo: al alzar una cuchara de metal y, dejar caer un poco de melado, debe formar un hilo delgado.

Retire del fuego y deje refrescar en su vasija, hasta el otro día.

### **El lulo y la piña**

Al día siguiente (tercer día):

Pele y pique muy finamente:

- 1 *piña grande más bien ácida pero jugosa (o 2 medianas)*  
(*la piña de Dagua es ácida y jugosa*)

Deberá obtener 4 tazas de pulpa de piña picada. Resérvela.

Pele bien, cuidando de retirar todo el pellejo o cáscara blanca de adentro:

- 12 a 15 *lulos grandes, maduros*

Tritúrelos o desmenúcelos con los dedos. Deberá obtener de 3½ a 4 tazas de jugo y de lulo picado.

Retire las hojas de naranjo agrio y las astillas de canela del maíz cocido y del melado.

Vierta el maíz en una vasija grande esmaltada, de cristal o de barro curado. Es importante no dejar por mucho tiempo en una olla de aluminio o de metal porque se agria.

Agregue, revolviendo suavemente a la mezcla de maíz cocido:

- *el melado reservado*
- *el lulo desmenuzado*
- *la piña picada*

Revuelva cuidadosamente y pruebe cómo está de dulce. Si está muy ácido, agregue:

- *½ taza de azúcar morena (o al gusto)*

El champús debe quedar agridulce y de buen temple, es decir, un poco espeso.

Si lo desea más fuerte, tape y deje reposar o fermentar hasta el otro día.

**Para servir**

Refrigere el champús por 3 o 4 horas antes de servir. Sirva como refresco, en vasos, con:

- *hielo picado*

## Masato de arroz

Esta bebida deliciosa y alimenticia es originaria de la región de Buga. Se preparaba antiguamente en olla de barro, sobre fuego de leña, y se acostumbraba tomarla en los días festivos.

Su base es el arroz cocido con canela y hojas de naranjo agrio, lo que le imparte su aroma y sabor característicos. El arroz así cocinado se deja reposar o fermentar en su misma olla, cubierto con un lienzo, por 24 horas, o más si lo desea más fuerte. Luego se muele y se cierne cuidadosamente. Antes de servir se agrega jugo de lulo y se endulza con melado de panela.

También se entiende por *masato* un alimento que se hace de masa de maíz cocido a la cual se agrega agua suficiente para que quede espesa; se deja fermentar y se endulza para tomarlo.

Tiempo de preparación: 1 hora

Para 5 litros

Tiempo de cocción: 1 hora

(20 tazas)

### Preparación inicial

El día anterior prepare el arroz y el melado.

#### **El arroz**

Haga hervir en una olla grande, de sopa:

- 2½ litros de agua (10 tazas)
- 4 astillas de canela
- 1 rama pequeña de hojas de naranjo agrio (4 a 5 hojas)

Cuando hierva el agua, agregue:

- 1½ taza de arroz

Cocine sobre fuego moderadamente alto, por ½ hora o hasta que el arroz esté casi tierno.

Añada ahora:

- 7 tazas de agua

Cocine sobre fuego medio por ½ hora más, hasta que el arroz esté completamente blando. Retire del fuego y deje refrescar completamente.

Tape con un lienzo y deje reposar por 24 horas. (Si lo desea más fuerte puede dejar fermentar el masato por más tiempo).

Mientras se cocina el arroz prepare el melado de panela.

### **Melado de panela**

Lave cuidadosamente:

- 10 a 15 hojas grandes de naranjo agrio

Ponga las hojas en una olla mediana y agregue:

- 2 tazas de agua
- 6 astillas de canela
- 2 panelas partidas en 4 pedazos

Haga hervir sobre fuego medio por 20 minutos, o hasta que el melado tenga buen punto, ni muy claro ni muy espeso.

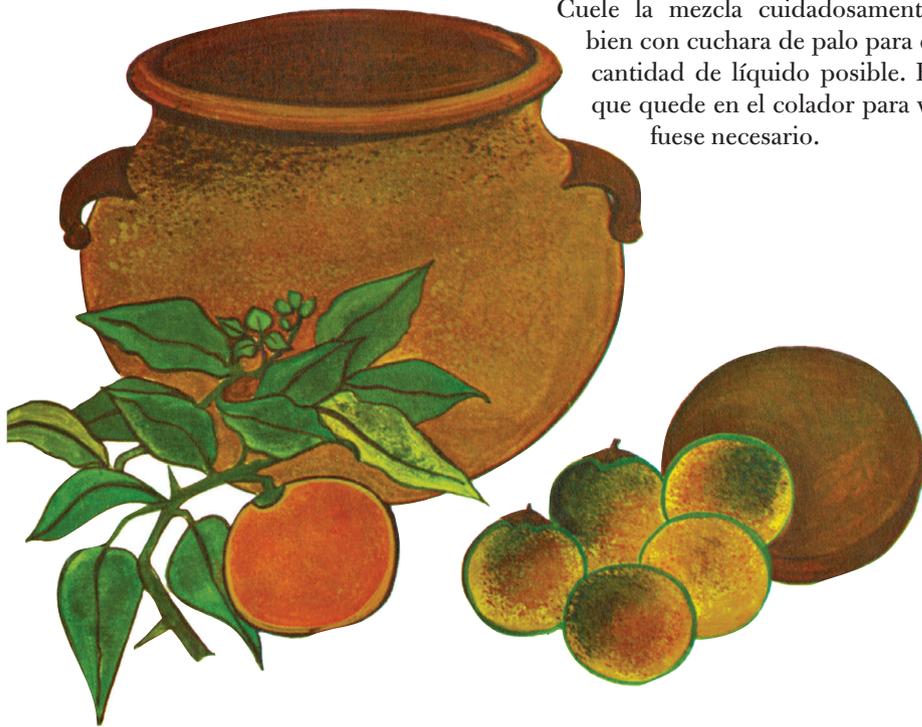
Retire del fuego y deje refrescar tapado, hasta el otro día.

### **Al día siguiente**

Retire las hojas de naranjo y las astillas de canela del arroz y del melado.

Licúe el arroz, por tandas, o tritúrelo en el procesador de alimentos, utilizando el mismo líquido en que lo cocinó. (O a la manera antigua: pase el arroz y el líquido por la máquina de moler).

Cuele la mezcla cuidadosamente, exprimiendo bien con cuchara de palo para extraer la mayor cantidad de líquido posible. Reserve la masa que quede en el colador para volver a licuar si fuese necesario.



Vierta el masato en una olla o vasija grande y agregue:

· *el melado de panela reservado*

Prepare ahora el jugo de lulo:

#### **Jugo de lulo**

Escoja:

· *12 o 15 lulos grandes y maduros (firmes)*

Pélelos y viértalos en la licuadora. (También puede desmenuzar a triturar el lulo con los dedos)

Añada:

· *2 tazas de masato (la mezcla o el líquido de arroz)*

Bata la mezcla en la licuadora hasta que esté cremosa y suave, o revuelva vigorosamente a mano, con cuchara de palo, a la manera de antes.

Vierta el jugo de lulo en la olla con el masato y revuelva cuidadosamente.

Pruebe cómo está de dulce. Si está algo ácido, puede agregar:

· *un poco de azúcar al gusto*

Cierna de nuevo el masato a través de un colador fino.

Refrigere de 3 a 4 horas antes de servir.

#### **Para servir**

Sirva helado en vasos. Puede agregar, si lo desea, un poco de hielo picado, pero en este caso deberá añadir menos líquido.

El masato debe quedar de temple medio: ni muy claro ni muy espeso.

Nota: si queda muy espeso el masato, mezcle en la licuadora la masa que quedó en el colador con:

· *1 taza más de agua*

Agregue a la preparación anterior.



## PASTELES

### La yuca

Como elemento básico de la cocina vallecaucana, la yuca constituye uno de los ingredientes indispensables de los sancochos y otros platos de la región. Antiguamente remplazaba a la papa, como acompañamiento de carnes y aves, y con ella se preparaban deliciosos guisos, además de pasteles diversos, de dulce o de sal.

La harina o almidón de yuca sirve para elaborar bizcochos o panes, como en el caso del renombrado pan de yuca del Valle del Cauca.

El ahunche (del quechua *hamchi*, afrecho) es el nombre que se le da a la pulpa o afrecho que queda después de rallar la yuca y sacarle la harina o almidón. Se utiliza en la preparación de bollos o pasteles varios, como las famosas empanadas de cambay vallunas, hoy en vía de extinción.



## Pasteles de yuca vallunos

Estos pasteles, típicos del Valle del Cauca, pueden rellenarse al gusto con queso blanco –de cuajada o costeño– o con guiso de empanadas. También pueden freírse como buñuelos, sin rellenar. Hoy, afortunadamente, se puede acceder a la yuca congelada y pelada. Los pasteles de yuca son de fácil preparación y resultan económicos.

Son igualmente deliciosas las masitas de yuca fritas en aceite caliente, que suelen servirse como pasabocas para acompañar los aperitivos. Se sirven muy calientes.

Tiempo de preparación: 35 minutos

Para 6 a 8 personas

Tiempo de cocción: 35 minutos

(18 pasteles de yuca)

### Preparación inicial

#### La yuca

Pele y parta en 5 o 6 trozos parejos:

- 1 yuca grande, blanca y tierna, como de 1 libra

Coloque en una olla mediana y cubra con:

- 1 litro de agua
- 1 cucharada de sal

Cocine sobre fuego medio por 15 a 20 minutos, o hasta que la yuca esté tierna.

Escorra la yuca cuidadosamente y deje refrescar ligeramente.

Estando todavía caliente, pásela por la máquina de moler o por el procesador de alimentos. (También puede usar una prensa puré).

Agregue a la pulpa o puré de yuca:

- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de mantequilla

Amase o sobe el puré hasta obtener una pasta homogénea y suave; debe quedar blanda y elástica.

Cubra con una servilleta y deje reposar la pasta hasta 10 o 15 minutos antes de preparar los pasteles.

**Preparación de los pasteles**

15 minutos antes de servir:

Caliente en un caldero o paila para freír:

· *1 taza de aceite o más*

Mientras se calienta el aceite, vaya formando bolas con la masa, como del tamaño de un limón.

Aplane las bolas, como formando tortillas de más o menos 8 centímetros de diámetro.

Para trabajar bien y evitar que se pegue la masa, moje los dedos en:

· *1 clara de huevo*

Aparte, desmenuce cuidadosamente:

· *1 taza de queso blanco de cuajada o costeño*

Rellene cada una de las tortillas de yuca con:

· *1 cucharada de queso molido*

Envuélvalas de modo que el queso quede completamente tapado y amase suavemente con las palmas de las manos, hasta formar un cilindro alargado, como una croqueta.

Vaya echando los pasteles uno por uno en el aceite caliente, poniendo apenas en la paila los que quepan cómodamente (de 3 a 4 en cada tanda).

Fría los pasteles de 1 a 2 minutos por cada lado, volteándolos cuidadosamente y teniendo cuidado de no romperlos. Deben quedar dorados por parejo y un poco esponjados.

Retírelos de la sartén a medida que estén dorados y póngalos a escurrir sobre toallas de papel.

Mientras se fríen los primeros pasteles vaya formando los otros y rellenándolos con el queso.

**Para servir**

Disponga los pasteles de yuca en una bandeja y adorne con:

· *ramitas de perejil crespo*

Utilice como acompañamiento de asados, carnes y aves.

Sirva en seguida, todo muy caliente.

Nota: los pasteles de yuca resultan también deliciosos como pasabocas en forma de pequeños buñuelos. En este caso, no utilice relleno. Forme los pasteles en bolitas y páselos por harina.

Fríalos en aceite caliente de la manera acostumbrada. Escorra sobre papel absorbente. Estos buñuelitos de yuca quedan muy delicados.

## Pasteles de yuca rellenos con guiso

Estos pasteles se preparan en la misma forma que los anteriores y se rellenan con guiso de empanadas. Así pues, pueden servirse como plato principal en un almuerzo. Sirva con arroz blanco y ullucos encurtidos a la manera de antaño, o con ensalada.

Tiempo de preparación: 1 hora

Para 8 personas

Tiempo de cocción: 1 hora

(15 a 16 pasteles de yuca)

### **El guiso**

Coloque en la olla a presión o en una olla grande y gruesa:

- $\frac{1}{2}$  libra de pulpa de cerdo
- $\frac{1}{2}$  libra de carne de cadera (res)

Cubra con:

- 2 tazas de agua fría
- 2 cebollas cabezonas ralladas
- 6 a 8 dientes de ajo machacados
- 1 tomate rallado o licuado

Cocine en la olla a presión por 20 minutos, comenzando a contar cuando pite la olla.

(También puede cocinar la carne con los condimentos en una olla gruesa, a fuego medio, de 1 a 1½ hora, o hasta que esté tierna).

Retire la carne de la olla y deje refrescar un poco.

Reserve:

- $\frac{1}{2}$  taza del caldo que quedó de la cocción de la carne

Pique la carne muy finamente, primero en tajadas y luego en cuadritos.

Colóquela en una olla mediana y agregue:

- 4 papas criollas o coloradas pequeñas, peladas y finamente picadas
- el caldo reservado
- 3 cucharadas de hogao o sofrito (ver pp. 85 y 91)

Cocine sobre fuego medio de 10 a 15 minutos, o hasta que las papas estén tiernas y el guiso espeso.

Sazone con:

- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra fresca, molida

Retire del fuego y reserve el guiso para utilizarlo en los pasteles de yuca.

Mientras se cocina la carne prepare la yuca.

### **La yuca**

Pele y parta en 6 trozos medianos y parejos:

- 1 yuca grande, blanca y tierna de 1½ libra más o menos

Coloque la yuca en una olla mediana y cubra con:

- agua salada

(Por cada litro de agua agregue 1 cucharada de sal).

Cocine con la olla tapada de 20 a 25 minutos, o hasta que la yuca esté blanda.



Escorra cuidadosamente y deje refrescar ligeramente.

Estando todavía caliente, pase por el procesador de alimentos o por la máquina de moler. También puede usar la prensa puré.

Agregue a la pulpa o puré de yuca:

- 1 yema de huevo
- 1½ cucharada de mantequilla

Amase por 5 minutos hasta que el puré tenga buena consistencia y absorba la yema y mantequilla completamente. La masa debe quedar suave, elástica y un poco pegajosa.

Cubra con servilleta hasta 15 minutos antes servir.

#### **Preparación de las masas de yuca**

Forme bolas con la masa como del tamaño de un limón grande.

Aplane las bolas como formando tortillas o arepas de aproximadamente 8 centímetros de diámetro. Para trabajar y evitar que se pegue la masa, moje los dedos en:

- 2 claras de huevo

Rellene cada pastel con:

- 1 cucharadita de guiso

Envuelva la arepa o el pastel de yuca de manera que el guiso quede completamente tapado.

Forme bolas o cilindros alargados con las masas de yuca, mojando los bordes con las claras de huevo para pegarlos mientras amasa con las manos de manera circular.

Aparte, caliente en una paila de freír:

- 1 taza de aceite o más

Moje los pasteles en las claras de huevo y escúrralos después.

Vaya agregándolos, uno por uno, al aceite caliente, colocando en la paila apenas los que quepan cómodamente. Se sugiere freír de 3 a 4 pasteles o masitas de yuca por tanda.

Fría de 2 a 3 minutos por cada lado o hasta que estén dorados por parejo y esponjados.

Retire de la sartén y ponga a escurrir sobre toallas de papel.

Continúe con la operación hasta freír todos los pasteles de yuca.

**Para servir**

Disponga sobre una bandeja caliente de llevar a la mesa. Adorne con ramitas de perejil.

Sirva como plato principal, al almuerzo, y acompañe con arroz blanco y ensalada o, a la manera de antaño, con ullucos encurtidos.

## Masitas de arracacha y yuca

Las masitas de arracacha y yuca, típicas del Valle del Cauca, resultan exquisitas.

La palabra *arracacha* viene del quechua *racacha*. Según el antiguo *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua quichua o del inca*, de Fray Diego González Holguín (1608), el vocablo significa “cierta raíz como turma de tierra”.

En esta receta aparecen otros términos de origen quechua, como *papa*, del quechua *papa*, cuyo nombre se usa en toda Hispanoamérica; y el vocablo *guata*, también del quechua *watayok*, de año. La *papa guata* es, en el sur del Valle del Cauca, Cauca y Nariño, una clase de papa blanca, grande y de tejido celular abundante.

Hay tres especies de arracacha, de raíz gruesa y comestible: la amarilla, la blanca y la morada. La más común es la amarilla, que en Nariño es llamada *zanahoria*.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Para 6 a 8 personas

Tiempo de cocción: 35 minutos

(18 pasteles de arracacha)

### Preparación inicial

#### La arracacha

Escoja:

- 3 *arracachas medianas (1 libra)*

Ráspelas con el pelapapas y pártalas por la mitad.

Colóquelas en una olla mediana y cubra con:

- 1 *litro de agua (4 tazas)*
- 1 *cucharadita de sal*

Cocine sobre fuego moderadamente alto de 10 a 15 minutos, o hasta que estén tiernas.

Mientras tanto cocine la yuca y la papa:

#### La yuca y la papa

Pele y parta en 4 a 6 pedazos:

- 1 *papa guata (o papa grande, blanca)*

Cocine en agua salada hasta que esté tierna (10 a 15 minutos).

Pele y parta en 3 o 4 pedazos:

- 1 *yuca pequeña, blanca y tierna (½ libra)*

Coloque la yuca en una olla mediana y cubra con:

- 1 *litro de agua (4 tazas)*
- 1 *cucharadita de sal*

Cocine de 15 a 20 minutos, o hasta que la yuca y la papa estén tiernas.

Escorra la yuca, la papa y la arracacha, y deje reposar ligeramente.

Estando todavía calientes, pase los vegetales por la procesadora de alimentos o la máquina de moler. También puede usar la prensa puré.

Mezcle la pulpa o el puré de los tres tubérculos con:

- 1 *yema de huevo*
- 1 *cucharada de mantequilla*

Amase por 5 minutos hasta que la pasta tenga buena consistencia: debe quedar suave y elástica, aunque un poco pegajosa.

#### **Las masitas**

15 minutos antes de servir:

Caliente en un caldero o una paila de freír:

- 1 *taza de aceite o más*

Mientras se calienta el aceite, con la masa vaya formando bolas del tamaño de un limón grande. Aplane las bolas, como formando tortillas o arepas de más o menos 8 centímetros de diámetro. Mientras trabaja moje los dedos con:

- 1 *clara de huevo*

Aparte, desmenuce cuidadosamente:

- 1 *taza de queso blanco de cuajada o costeño*

Rellene las masitas con:

- 1 *cucharada de queso molido*

Doble las arepas o tortillas envolviendo el queso completamente, y amase suavemente con las palmas de las manos hasta formar bolas o cilindros alargados, al estilo de croquetas.

Pase los cilindros por la clara de huevo y escúrralos después.

Eche las masitas en el aceite caliente, agregándolas de una en una y poniendo apenas en la paila lo que quepa cómodamente, es decir, de 3 a 4 masas o cilindros en cada tanda.

Fría las masitas de 1 a 2 minutos por cada lado, volteándolas cuidadosamente y teniendo cuidado de no romperlas. Deben quedar doradas por parejo y un poco esponjadas.

Retire de la sartén a medida que estén doradas y ponga a escurrir sobre toallas de papel.

Mientras se fríen las primeras masitas vaya formando las otras y rellenándolas con el queso.

**Para servir**

Disponga en una bandeja y adorne con:

· *ramitas de perejil crespo*

Sirva como acompañamiento de carnes y asados.

Lleve a la mesa en seguida, todo muy caliente.



## Pasteles de verde con maduro

Estos pasteles de sabor especial, un poco dulzón, pertenecen a la antigua gastronomía del Valle del Cauca. Se preparan con plátanos verdes y maduros, y se rellenan con guiso de carne y papa criolla o colorada, también llamado *guiso de gigote*.

Antaño se servían como principio o primer plato, después de la sopa, y se acompañaban con arroz blanco. La preparación no es complicada y resulta rendidora.

Tiempo de preparación: 1 hora

Para 8 personas

Tiempo de cocción: 1 hora y 20 minutos

(20 a 22 pasteles)

Prepare primero el guiso:

### **El guiso de gigote**

Coloque en la olla a presión o en una olla gruesa la carne para el guiso:

- $\frac{1}{2}$  libra de *pulpa de cerdo*
- $\frac{1}{4}$  de libra de *cadera o carne de res*

Cubra con:

- 3 *tazas de agua fría*
- 4 *dientes de ajo machacados*
- 3 *tomates criollos o de Castilla, rallados o licuados*
- 2 *ramas de cebolla larga*
- $\frac{1}{2}$  *cucharada de pimienta*
- 1 *cucharadita de sal*

Cocine en la olla a presión por 20 minutos, comenzando a contar cuando pite la olla. (También puede cocinar la carne en una olla común de 1 a 1½ hora, o hasta que esté tierna). Retire la carne de la olla y deje refrescar un poco. Píquela muy finamente en cuadritos y resérvela.

Mientras tanto haga hervir el caldo de la carne hasta que se reduzca a la mitad.

Aparte, prepare un buen hogao, también llamado *hogo* o *ahogado* en el Valle del Cauca y otras regiones de Colombia.

### **El hogao**

Caliente en una sartén gruesa:

- 2 *cucharadas de aceite*

Agregue:

- 1 cebolla cabezona rallada
- 4 tallos de cebolla larga finamente picados
- 4 dientes de ajo machacados

Cocine los vegetales sobre fuego medio por 3 o 4 minutos, revolviendo, sin dejar que tomen color.

Añada:

- 4 tomates criollos o de Castilla finamente picados o licuados
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de cominos
- ½ cucharadita de pimienta negra fresca, molida
- ½ cucharadita de pimentón en polvo
- 1 cucharadita de azafrán

Cocine sobre fuego medio, revolviendo de vez en cuando, por 10 minutos, o hasta que la salsa tenga buena consistencia: ni muy clara ni muy espesa.

### **El guiso**

Coloque la carne picada en una olla mediana y agregue:

- el caldo reservado
- el hogao o sofrito
- 5 papas criollas o coloradas, peladas y muy finamente picadas
- en cuadritos diminutos

Cocine sobre fuego medio de 10 a 15 minutos, hasta que las papas estén tiernas y el guiso espeso. Agregue ahora:

- 1 cucharadita de cilantro finamente picado

Retire del fuego y deje refrescar aparte hasta que esté frío.

Mientras se cocina el guiso prepare los plátanos verdes y maduros.

Plátanos verdes y maduros:

Haga hervir en una olla grande en la que quepan cómodamente los plátanos:

- 4 tazas de agua

Añada:

- 2 plátanos verdes (*hartones*) pelados y partidos en 3
- 2 cucharaditas de sal

Cocine por 15 minutos sobre fuego medio.

Agregue:

- 2 plátanos maduros pelados y partidos en 3

Cocine sobre fuego medio por 45 minutos, o hasta que estén tiernos los plátanos.

Escorra los plátanos verdes y maduros cuidadosamente y déjelos refrescar un poco.

Estando todavía calientes, machaque los plátanos con la piedra de moler: los verdes aparte de los maduros, cuidadosamente, hasta que queden casi molidos. No deben molerse en máquina porque se negrean.

Amase todo junto por 5 minutos o hasta que ambas masas están perfectamente mezcladas.

Añada:

- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina

Amase o sobe la masa de nuevo por 4 o 5 minutos más, hasta que esté elástica y suave. Debe quedar un poco pegajosa.

### **Preparación de los pasteles**

Con la masa de plátanos verdes y maduros forme bolas como del tamaño de un limón grande. Adelgace las bolas con los dedos de tal forma que queden como arepas o tortillas muy delgadas, de más o menos 8 centímetros de diámetro.

Para trabajar y evitar que se pegue la masa, moje los dedos en:

- 1 clara de huevo

Rellene cada pastel con:

- 1 cucharadita del guiso preparado anteriormente

Envuelva la arepa de modo que el guiso quede completamente cubierto, formando bolas o cilindros ligeramente alargados, todo el tiempo amasando suavemente y con movimiento circular.

Aparte, caliente en una paila de freír:

· *1½ taza de aceite*

Moje los pasteles, uno por uno, en la clara de huevo, y escúrralos después.

Vaya agregándolos al aceite caliente, colocando en la paila apenas lo que quepa cómodamente (6 pasteles por tanda, más o menos).

Fría los pasteles durante 2 minutos por cada lado, volteándolos hasta que doren por parejo.

Retire de la sartén y ponga a escurrir sobre toallas de papel.

Continúe la operación hasta freír todos los pasteles.

**Para servir**

Disponga sobre una bandeja de llevar a la mesa y adorne con ramitas de perejil.

Acompañe con arroz blanco e indios de repollo con relleno de abstinencia.

Sirva en seguida, todo muy caliente.



## SOPAS

### **Sopa de tortilla**

La sopa de tortilla vallecaucana se prepara con los productos típicos de la región: plátano verde, papas criollas o coloradas y las famosas tortillas de maíz de las que toma su nombre. Estas tortillas son como arepas gruesas, de forma redonda y sin sabor. Se presentan en atados de tres a cuatro, envueltas en hojas de plátano. La sopa resulta deliciosa: sirva como único plato de un almuerzo o una comida, seguido de un fragante melado con queso.

Antiguamente los plátanos se asaban al rescoldo (bajo cenizas), y luego se machacaban para echar en el caldo.

Tiempo de preparación: 1 hora y 20 minutos      Para 6 a 8 personas

Tiempo de cocción: 1 hora y 40 minutos

Prepare primero el caldo.



**El caldo**

Corte en trozos medianos, parejos:

- 2 libras de costilla de res sin grasa

Coloque la costilla en una olla grande de sopa.

Agregue:

- 3½ litros de agua fría (14 tazas)
- 4 tallos de cebolla larga cortados en trozos de 5 centímetros
- 3 dientes de ajo machacados
- 2 ramitas de tomillo
- 1 ramita de orégano

Haga hervir el caldo, espumándolo de vez en cuando hasta retirar toda la espuma que sube a la superficie y que el caldo quede limpio.

Cocine sobre fuego bajo, con la olla semidestapada, por 1 hora, o hasta que la costilla esté blanda y el caldo tenga buen sabor. También puede cocinar el caldo por 20 minutos en la olla a presión, comenzando a contar desde que pite la olla.

Cuele el caldo y desengráselo si le parece necesario. Viértalo en otra olla junto con la costilla.

Mientras se cocina el caldo prepare el plátano verde:

**El plátano verde**

Pele y parta con la mano en troncos medianos:

- 3 plátanos verdes hartones

Caliente en una paila de freír o en una sartén grande y gruesa:

- 1½ taza de aceite

Agregue los plátanos en troncos y fríalos sobre fuego medio de 15 a 20 minutos, removiendo continuamente de un lado al otro hasta que estén tiernos.

Retire de la sartén y deje reposar un poco hasta que estén fríos.

Aplaste los troncos con la piedra de moler hasta formar tostadas muy delgaditas.

Parta con la mano cada tostada de plátano en 3 o 4 pedazos de 3 centímetros aproximadamente. Resérvelos.

(Algunas personas fritan las tostadas en aceite caliente antes de partirlas en pedazos, pero esto no es indispensable).

Prepare ahora el hogao para darle sabor a la sopa:

### **El hogao**

Caliente en una sartén:

- *1 cucharada de aceite*

Agregue:

- *1 cebolla cabezona rallada*

1 tallo de cebolla larga finamente picado

- *1 diente de ajo machacado*

Cocine sobre fuego medio, revolviendo continuamente de 2 a 3 minutos y sin dejar que los vegetales tomen color.

Añada ahora:

- *1 tomate criollo o de Castilla rallado o licuado*
- *½ cucharadita de sal*
- *½ cucharadita de pimienta negra fresca, molida*
- *½ cucharadita de cominos en polvo*
- *1 cucharadita de azafrán*

Cocine sobre fuego medio, revolviendo de vez en cuando, por 10 minutos o hasta que el hogao tenga buena consistencia. (Fin de la preparación del hogao).

Agregue a la olla con el caldo:

- *el hogao preparado*
- *los pedazos de plátano reservados*
- *1 cubo de caldo de carne (opcional)*

Haga hervir sobre fuego bajo por 10 minutos o hasta que comience a ablandar el plátano.

Agregue ahora:

- *6 papas criollas o coloradas, peladas, en tajadas delgadas*

Deje cocinar sobre fuego bajo de 8 a 10 minutos, o hasta que las papas estén tiernas.

Mientras se cocina la sopa, prepare la tortilla:

**La tortilla**

Corte en láminas muy delgadas, a lo diagonal:

- *6 tortillas grandes (2 atados)*

De cada tortilla deben salir de 6 a 8 tajaditas medianas. Ponga aparte.

Cuando la papa de la sopa esté casi blanda, añada:

- *la tortilla en pedacitos*

Cocine sobre fuego bajo por 5 minutos solamente.

Pruebe y rectifique la sazón con:

- *sal y pimienta al gusto*

Retire la olla del fuego.

**Para servir**

Deje reposar la sopa de 2 a 3 minutos para que tome sabor.

Vierta la sopa en una sopera de barro o en platos hondos de sopa. En este caso, coloque en cada plato un pedazo de la costilla con que preparó el caldo.

Espolvoree con:

- *2 cucharadas de cilantro finamente picado*
- *2 cucharadas de perejil finamente picado*

Nota: algunas personas preparan esta sopa en una base de caldo batido, añadiendo patacones en vez de tostadas de plátano.



## Sancocho de gallina

El sancocho de gallina era el plato festivo o de invitación de los vallecaucanos. Se cocía antiguamente en olla de barro sobre fuego de leña, procedimiento que aún en nuestros días desarrolla todo su sabor. Hoy es motivo placentero para congregar a la familia, o también a los amigos, en torno a una fiesta de sabores.

Antiguamente se tomaban gallinas grandes y gordas que se mataban, pelaban y preparaban desde la víspera. Con ellas se aparejaba un buen caldo, al que se le añadía yuca y plátano verde, ni muy hecho ni muy biche, fijándose en que no resultara *bichoso* (con bicho) o *paludo* (seco). Las verdaderas guisanderas pelaban varios plátanos y desechaban los que no servían.

Actualmente, pocos estamos entrenados para matar y limpiar una gallina gorda. Se recomienda, entonces, conseguir unos pollos grandes y hermosos, incluso capones, para preparar el sancocho.

El caldo de este sancocho es más bien claro. Se condimenta con cilantro cimarrón y cilantro de Castilla, yerbas que le imparten su exquisito sabor. Para revolverlo se utiliza cuchara de palo: la cuchara de metal lo vuelve negro.

El sancocho se sirve en platos hondos de sopa o en cazuelas individuales de



barro. A cada porción se le pone una presa de gallina o de pollo, yuca y plátano, además del caldo. Se acompaña con ají fresco, arroz blanco y aguacate, así como con –valga la redundancia– tostadas de plátano.

Tiempo de preparación: 1 hora  
Tiempo de cocción: 2 horas

Para 10 personas

### Preparación inicial

El día anterior:

Limpie cuidadosamente, quitándoles las vísceras:

- 2 gallinas o 2 pollos grandes y gordos (como de 3 libras cada uno)

Desprese las aves. (Puede comprar también pollos o gallinas despresados).

Sazone las presas con:

- 4 o 5 dientes de ajo machacados
- 3 o 4 ramas de cebolla larga finamente picadas
- ½ cucharadita de sal

Frote las presas con los condimentos, coloque en un recipiente de vidrio, tape con una servilleta y deje adobando en la nevera hasta el otro día.

### El sancocho

Coloque las presas de gallina o de pollo en una olla grande de sopa con capacidad para 8 litros.

Agregue:

- 1½ libra de aguja o costilla de res carnuda (opcional)
- 7 litros de agua (28 tazas)
- 4 ramas de cebolla larga
- 10 hojas de cilantro cimarrón
- 1 cucharada de sal (o al gusto)

Hierva sobre fuego alto, espumando el caldo con una cuchara de palo y retirando la espuma que sube a la superficie por los primeros 10 o 15 minutos de cocción, o hasta que el caldo quede limpio. (No utilice cuchara de metal en ningún momento: negrea el sancocho).

Continúe la cocción sobre fuego bajo, con la olla semidestapada, por 1 hora o hasta que las presas estén casi tiernas.

Después de 1 hora de cocción, retire algunas presas y tantéelas para ver el punto. Las alas y las pechugas del ave deben retirarse antes para que no se endurezcan.

En caso de tratarse de pollos muy grandes, deje cocinar de 1½ a 2 horas o hasta que ablanden.

Cuele el caldo a través de un lienzo o cedazo antes de proseguir con la receta.

### **La yuca**

Mientras se cocina la gallina prepare la yuca. Pele y parta por la mitad:

· 2 *yuca*s grandes, blancas y tiernas

Parta la yuca en rajas de más o menos 4 centímetros de ancho por 8 de largo, quítele las venas o el corazón. Póngalas en agua fría si no va a utilizarlas en seguida.

### **El plátano**

Cuando el caldo tenga buen sabor prepare el plátano verde. Este no debe pelarse sino justo antes de echarlo en el caldo. (Si se pela con anticipación se negrea).

Escoja:

· 6 *plátanos verdes biches*, como para sancocho

Este plátano debe ser verde claro, ni muy hecho ni muy biche, y al pelarlo debe estar rosado por dentro. El mejor plátano para sancocho es el dominico, el hartón o el maqueño que no esté hecho.

Si el plátano sale *bichoso* (negro por dentro o con bicho) o seco, deséchelo y escoja otro.

Pele los plátanos, uno por uno, y pártalos con la mano en trozos medianos. Con la uña del dedo pulgar saque cocidos o rajas más o menos iguales, de 5 centímetros de largo por 2 de ancho aproximadamente. No corte el plátano con cuchillo ya que se negrea.

Eche los cocidos o rajas de plátano rápidamente al caldo hirviendo, mientras pela y parte los plátanos restantes. Agregue:

1 ajo molido con

· 1 *cucharadita de sal*

Tape y cocine sobre fuego medio de 15 a 20 minutos, o hasta que comience a ablandar el plátano.

Añada ahora:

- *la yuca en rajás*
- *4 hojas de cilantro cimarrón*
- *4 cucharadas de cebolla larga picadita, sin la parte blanca*

Deje cocinar de 35 a 40 minutos, o hasta que el plátano y la yuca estén tiernos y el caldo tenga buen sabor. Asegúrese de que la yuca no se ablande demasiado. Si se ablanda en demasía retírela del caldo hasta que los plátanos estén tiernos.

#### **Terminación de la cocción**

10 minutos antes de servir:

Añada al caldo del sancocho:

- *1 cucharadita de azafrán disuelta en*
- *¼ de taza de agua*

Pruebe y rectifique la sazón con:

- *sal y pimienta al gusto*

Pique finamente, por separado:

- *1 tallo de cebolla larga*
- *1 atado grande de cilantro de Castilla*

Mezcle las yerbas y la cebolla larga y pique de nuevo todo junto. (Deberá obtener 6 cucharadas de yerbas finamente picadas).

#### **Para servir**

Retire la sopa del fuego.

Sirva en platos hondos de sopa o en cazuelas individuales de barro. Coloque en cada plato una buena presa de gallina o de pollo, la yuca y el plátano –el cocido– y bañe con el caldo.

Espolvoree con las yerbas antes de servir.

También puede colocar las presas en una fuente y dejar que cada persona se sirva a su gusto.

Acompañe con arroz blanco, un buen ají y aguacate, así como con tostadas de plátano.

Nota: algunas personas retiran las presas del caldo y las rehogan en un buen hogao (ver pp. 85 y 91) para servir las luego, por aparte, en una bandeja.

## Sancocho de guineo

Este plato de la cocina vallecaucana se prepara con plátano guineo (*lujugira*), llamado en otras partes de Colombia *colicero*. Es un plátano pequeño, especialmente tierno, de un bonito color verde.

El plátano guineo probablemente vino del África Occidental, quizá de la región oriental de la actual República de Guinea Ecuatorial, de modo que su nombre indicaría su sitio de origen. Fray Juan de Santa Gertrudis decía, en 1750, que “los negros y los plátanos forman unas bodas indisolubles”. El misionero franciscano reconocía al guineo como una de las especies de plátano utilizadas por los negros en Cartagena de Indias: “hartones, hartones guineos, dominicos y dominicos guineos”. De hecho, en el Caribe colombiano, la gente llama guineo al plátano.

El sabor característico de este sancocho lo da el guineo cocido con yuca y con espinazo o costilla de cerdo (también puede usar cola de cerdo carnuda). El plátano guineo no debe ser muy hecho ni muy biche, y por dentro debe tener un tenue color rosado. Al cocinarse suelta una mancha blanca, de gusto exquisito, a la que anteriormente conferían todo clase de bondades. El caldo delicado del sancocho de guineo se acostumbraba a dar antiguamente a los enfermos.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Para 6 a 8 personas

Tiempo de cocción: 1 hora y 30 minutos

### **El caldo**

Coloque en una olla grande de sopa:

- 2 libras de costilla, espinazo o cola de cerdo carnuda
- 3 litros de agua fría (12 tazas)
- 1 rama de cebolla larga
- 6 hojas de cilantro cimarrón

Haga hervir sobre fuego moderadamente alto por 15 o 20 minutos, espumando el caldo de vez en cuando hasta que el caldo esté casi limpio. Continúe la cocción sobre fuego medio por 45 minutos más o hasta que la costilla o la cola esté tierna.

También puede cocinar el caldo en la olla a presión por 15 o 20 minutos, comenzando a contar desde que pite la olla.

Sazone ahora con:

- 2 dientes de ajo machacados
- ½ cucharadita de sal

- *½ cucharadita de pimienta negra fresca, molida*
- *½ cucharadita de cominos en polvo*
- *½ cucharadita de azafrán*

Mientras se cocina el caldo prepare la yuca y los plátanos.

### **La yuca**

Escoja:

- *1 yuca blanca y tierna de 3½ libras más o menos*

Pele la yuca y pártala en rajadas de 5 centímetros de largo por 2 de ancho más o menos (de 1 yuca grande salen de 10 a 12 pedazos). También puede comprar la yuca ya pelada y congelada.

Agregue al caldo y deje cocinar sobre fuego medio, con la olla destapada, por 15 minutos aproximadamente.

### **Los plátanos**

Prepare ahora los plátanos guineos. Escoja:

- *8 plátanos guineos, ni muy hechos ni muy biches*

Rájelos por un lado con un cuchillo filado y pélelos con la mano. (Sueltan una mancha difícil de quitar, así que es mejor untarse las manos de aceite o ponerse guantes para esta labor).

Parta los guineos con la uña, en cocidos o rajadas pequeñas de más o menos 4 centímetros de largo por 2 de ancho (de cada plátano salen entre 15 y 16 rajadas). No corte el plátano con cuchillo puesto que se negrea.

Agregue el plátano al caldo hirviendo y cocine sobre fuego medio con la olla destapada. (Si se tapa se negrea).

Añada:

- *4 cucharadas de cebolla larga finamente picada*
- *2 ramitas de cilantro*

Cocine sobre fuego medio de 15 a 20 minutos más o hasta que la yuca y el plátano estén tiernos. No deje desbaratar el guineo, que se ablanda muy rápidamente.

Retire la costilla de cerdo y resérvela para otro uso.

Aparte la olla del fuego y desengrase el caldo completamente. Puede recalentar la sopa en el momento de servir.

**Para servir**

Si no lo ha hecho antes, retire la sopa del fuego y agregue:

· *3 cucharadas de cilantro finamente picado*

Deje reposar por 2 minutos con la olla semitapada.

Sirva en seguida en platos hondos de sopa.

Acompañe con ají fresco y arroz blanco (opcional).

Nota: el sancocho de guineo no debe quedar demasiado espeso ni demasiado claro.

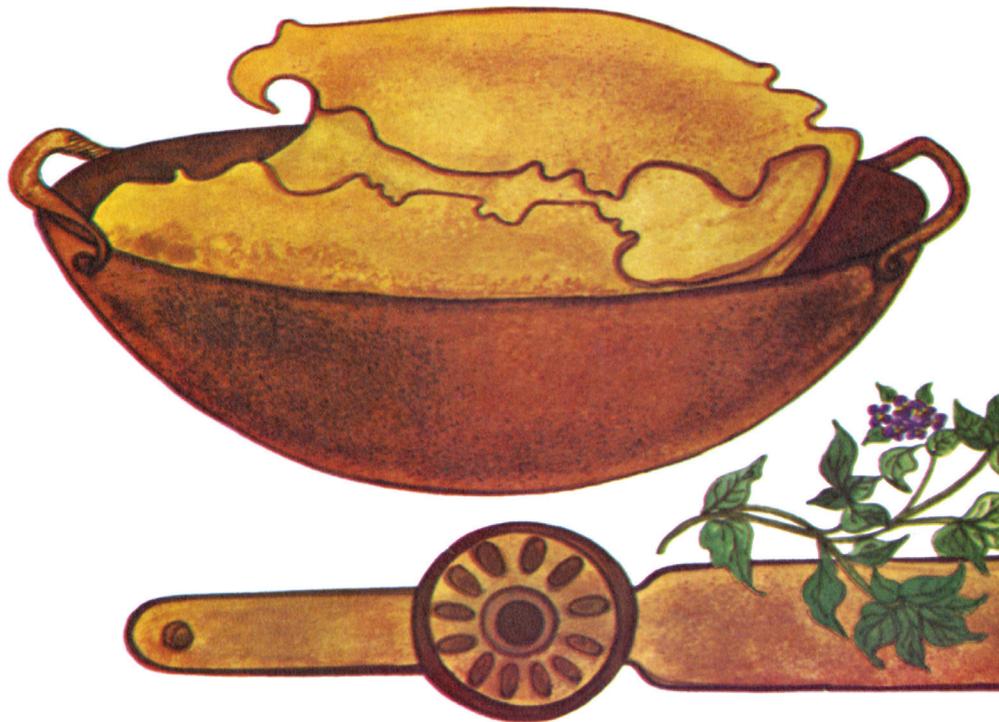
## Sopa de carantanta

Esta es una de las sopas más conocidas de la cocina vallecaucana.

La *carantanta* o *caratanta* es la costra que la masa de maíz deja adherida a la paila cuando se cuece para preparar tortillas o arepas. El término *carantanta* tiene raíz quechua; viene de *sara*, maíz y de *tanta*, reunión; *çara tanta* o *sara tanta*, pan de maíz o tortilla.

El procedimiento para preparar la carantanta es el siguiente: se pone a añejar el maíz por 3 días, después de lo cual se muele y se cuele. La masa se echa en una paila de cobre bien engrasada y se cocina sobre fuego fuerte, revolviendo vigorosamente con una *cagüinga* o mecedora de palo, por 1 hora o hasta que forme bola. Entonces se vierte sobre una mesa y se amasa. Luego se asa en una *callana*, sobre brasas, para formar las tortillas.

El pegado que queda en el fondo de la paila es la *carantanta* con que se prepara la sopa de ese nombre. Se consigue en las galerías y mercados de las poblaciones y ciudades del Valle del Cauca.



Tiempo de preparación: 35 minutos

Para 6 a 8 personas

Tiempo de cocción: 1 hora y 15 minutos

### **El caldo**

Coloque en una olla grande de sopa:

- *1½ libra de costilla de res o hueso de aguja*
- *10 tazas de agua*
- *2 cucharaditas de sal*
- *3 dientes de ajo machacados*
- *4 ramas de cebolla larga*
- *1 ramita de orégano*
- *1 ramita de tomillo*

Haga hervir sobre fuego moderadamente alto, espumando el caldo en los primeros 10 o 15 minutos de cocción hasta que quede limpio.

Tape y continúe la cocción sobre fuego medio, por 1 hora, o hasta que la costilla esté blanda y el caldo tenga buen sabor.

Si lo desea puede agregar:

- *1 cubo de caldo de carne (opcional)*

Mientras se cocina la sopa prepare el hogao:



**El hogao**

Prepare:

- *el hogao* (ver pp. 85 y 91)

Resérvelo.

Prepare ahora la carantanta.

**La carantanta**

Parta con la mano en trozos parejos de más o menos 4 o 5 centímetros:

- *½ libra de carantanta (3 tazas aproximadamente)*

Lave la carantanta y remójela por 1 minuto en agua fresca.

Escúrrala y agréguela al caldo.

Añada:

- *el hogao preparado*
- *5 papas criollas o coloradas, peladas, en rodajas delgadas*

Tape y continúe la cocción sobre fuego bajo de 10 a 15 minutos hasta que las papas y la carantanta estén tiernas.

Pruebe y rectifique la sazón con:

- *sal y pimienta al gusto*

Retire la sopa del fuego y agregue:

- *2 cucharadas de perejil finamente picado*
- *2 cucharadas de cilantro finamente picado*

Tape y deje reposar por 2 minutos antes de servir.

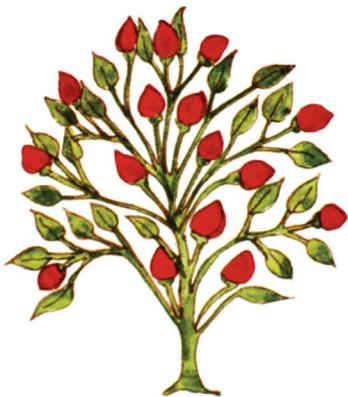
**Para servir**

Lleve a la mesa en una sopera o en platos hondos de sopa.

Agregue en cada plato un pedazo de costilla con la que preparó la sopa.

Sirva en seguida, todo muy caliente.

Nota: algunas personas solo agregan a esta sopa cilantro finamente picado en vez de perejil.



## Ají

El ají es el acompañamiento indispensable del sancocho de gallina del Valle del Cauca.

Se prepara con ají pique o ají en pepitas, solanácea muy picante nativa de América. Este ají, de tamaño tan pequeño como el de un grano de maíz, también se conoce con el nombre de *chivato* en Colombia, *chile piquín* en México, *ají chirel* en Venezuela y *guindilla* en España.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Para 1 taza de ají

Lave y coloque sobre la tabla de picar:

- 1 cucharada de ají pique (ají en pepitas)
- 1 cucharadita de sal

Maje con el cuchillo o machaque con la piedra de moler hasta que esté perfectamente molido.

Vierta la mezcla en una taza y añada:

- $\frac{1}{4}$  de taza de vinagre blanco
- $\frac{1}{4}$  de taza de agua
- el jugo de 1 limón jugoso
- 1 diente de ajo machacado

Revuelva cuidadosamente y cuele muy bien.

Pique finamente, por separado:

- 2 tallos de cebolla larga
- 1 atado pequeño de cilantro de Castilla fresco

Pique de nuevo todo junto hasta que las yerbas estén casi molidas.

Agregue las yerbas al ají y revuelva bien. Pruebe y salpimiento al gusto.

Si lo desea puede añadir:

- 1 tomate verde o pintón pelado y finamente picado (opcional)

Vierta el ají en una ajicera u olleta de barro pequeña y deje reposar por varias horas para que tome sabor. (De hecho, puede dejarlo reposar por 2 o 3 días, pero en este caso no añada el tomate picado sino hasta cuando vaya a servirlo).

**Para servir**

Sirva como acompañamiento de sancocho, sopas, carnes o empanadas.

Nota: el ají se pone mejor entre más viejo. Si reposa 2 días estará estupendo.

## PRINCIPIOS

### Zamba de zapallo

El *zapallo*, llamado en otras partes de Colombia *ahuyama*, es una calabaza o fruta de la planta conocida como *Cucurbita verrucosa*. El término *zapallo* viene de la palabra quechua *çapallu* (*sapallu*), calabaza de la tierra. Es nombre de uso general en Hispanoamérica, desde el Valle del Cauca en Colombia hasta Chile y Argentina, lo que subraya la impronta de la cultura incaica.

La zamba es un puré de zapallo que se condimenta con un buen hogao (ver pp. 85 y 91) y queso blanco rallado. Su nombre pudo venir de *zambo*, con que se designaba al hijo de negro e india o a la inversa.

Para llevar a la mesa se espolvorea con más queso blanco y huevo duro rallado. Sirva como acompañamiento de carnes o aves.

Tiempo de preparación: 35 minutos

Para 6 personas

Tiempo de cocción: 1 hora

Escoja:

- 1 zapallo (o *ahuyama*) grande de 2 libras más o menos

Pártalo por la mitad y retire las semillas y membranas. Córtele en trozos grandes de aproximadamente 6 por 6 centímetros, sin pelarlo.

Coloque los pedazos de zapallo en una olla grande y cubra con:

- 7 tazas de agua (o la suficiente para tapar el zapallo)
- 1 cucharada de sal



Cocine sobre fuego moderadamente alto de 25 a 30 minutos o hasta que esté tierno. Esto es según la calidad del zapallo. Pruebe, chuzándolo con un tenedor.

Escorra el agua y deje refrescar ligeramente.

Mientras se cocina el zapallo prepare el hogao o sofrito:

### **El hogao**

Prepare:

- *un buen hogao* (ver pp. 85 y 91)

Debe quedar muy gustoso. Retire el hogao del fuego y resérvelo.

### **Preparación de la zamba**

Tome cada pedazo de zapallo en la mano y retire la pulpa con una cuchara grande de cocina.

Exprima cada trozo con las manos para retirar la mayor cantidad de agua posible.

Pase el zapallo por la prensa puré o májelo con una cuchara de palo.

Si todavía existe exceso de agua, exprima la pulpa de nuevo, por puñados, hasta extraer la mayor cantidad de líquido posible. Deberá obtener:

- *de 3 a 3½ tazas de pulpa o puré de zapallo*

Coloque el puré en una olla mediana y gruesa y agregue:

- *3 cucharadas de mantequilla*
- *de ½ a ¾ de taza de natas o crema de leche fresca, espesa*
- *el hogao reservado*



Cocine sobre fuego bajo, revolviendo continuamente con la cuchara de palo hasta que la mezcla esté muy caliente (más o menos 5 minutos).

Pruebe y rectifique la sazón con:

· *sal y pimienta al gusto*

Añada, revolviendo cuidadosamente sobre fuego bajo:

· *½ taza de queso blanco desmenuzado*

Deje conservar de 2 a 3 minutos sobre fuego muy bajo, revolviendo hasta que el queso se derrita.

**Para servir**

Vierta la zamba en una bandeja honda de llevar a la mesa.

Espolvoree con:

· *1 huevo duro rallado*

· *2 o 3 cucharadas de queso blanco rallado o desmenuzado*

Sirva en seguida, todo muy caliente.

Utilice como acompañamiento de asados, carnes o aves.



## Indios con relleno de abstinencia

Los *indios* son hojas de repollo cocidas que se rellenan generalmente con un buen guiso de gigote o guiso de empanadas. Su nombre sugiere su proveniencia de la cocina o de cocineras indígenas.

Los paqueticos se colocan en una tartera engrasada y se cubren con hogao (ver pp. 85 y 91) o crema de leche fresca y un poco de miga de pan tostado. Se cuecen en formas distintas: a fuego lento, sobre la estufa, o en horno templado hasta que doren. El resultado es delicioso.

En esta ocasión se ha utilizado un relleno vegetariano, llamado antiguamente *de abstinencia*, que se usaba durante la cuaresma o en los días de ayuno de carne, por ejemplo los viernes. Este relleno, de magnífico sabor, se prepara con papa criolla o colorada, huevo duro y condimentos.

Sirva como acompañamiento de carnes o aves. Si va a servirlo como plato único vegetariano, deberá aumentar las porciones, calculando de 4 a 5 indios por persona.

Tiempo de preparación: 35 minutos

Para 6 a 8 personas

Tiempo de cocción: 1 hora y 10 minutos

Guiso de abstinencia:

Caliente en una olla mediana gruesa:

- 3 cucharadas de aceite

Agregue:

- de 4 a 5 cebollas largas finamente picadas
- 1 cebolla cabezona rallada
- de 4 a 5 dientes de ajo machacados

Saltee los vegetales sobre fuego medio, revolviendo de vez en cuando por 5 minutos, sin dejar que tomen color.

Añada:

- 1½ taza de agua
- 3 tomates criollos o de Castilla rallados o licuados, sin semillas
- 7 papas criollas o coloradas medianas, peladas y partidas en cuatro
- 2 cucharaditas de azafrán

- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ cucharadita de cominos en polvo
- ½ cucharadita de sazón completo en polvo

Cocine sobre fuego medio de 20 a 25 minutos o hasta que las papas estén muy tiernas. Revuelva de vez en cuando con la cuchara de palo, desbaratando o aplastando las papas contra el fondo y las paredes de la olla apenas comiencen a ablandar.

Continúe la cocción hasta que la papa esté muy blanda y casi totalmente desbaratada y mezclada con los condimentos.

Pruebe y rectifique la sazón con:

- sal y pimienta al gusto

Retire del fuego y deje refrescar completamente.



Aparte prepare:

· *3 huevos duros*

Póngalos en una olla con agua tibia, haga hervir el agua y, después de 1 minuto de hervor, apague el fuego y tape la olla por 10 minutos. Refresque los huevos por 5 minutos en agua fría para poder pelarlos mejor. Píquelos muy finamente y agréguelos al guiso. Ponga aparte el guiso.

Mientras se cocinan las papas prepare el repollo:

### **El repollo**

Escoja:

· *1 repollo grande y firme, apretado*

Recorte un poco el tallo (o la cola) de donde vienen prendidas las hojas.

Desprenda cuidadosamente:

· *de 8 a 10 hojas de repollo grandes (de cada hoja salen dos indios)*

Lave las hojas en abundante agua fresca.

Colóquelas en una olla grande en la que quepan cómodamente.

Cubra con:

· *8 tazas de agua fría*

Haga hervir sobre fuego alto y continúe la cocción sobre fuego moderado de 25 a 30 minutos, comenzando a contar cuando el agua empiece a hervir.

Escorra las hojas cuidadosamente y refresque bajo el chorro de agua fría hasta poderlas manejar.

Retire la vena que tienen en el centro y parta cada hoja en dos, cortando exactamente por donde pasa la vena.

### **Preparación de los indios**

Engrase un molde refractario de aproximadamente 22 centímetros de largo por 20 de ancho con:

· *mantequilla o margarina*

Encienda el horno a 350°F (177°C). Deje calentar por 15 minutos.

Extienda las hojas de repollo sobre una tabla de picar o una mesa de trabajo.

Coloque en el centro de cada hoja:

· *una buena cucharada de guiso de abstinencia*

Enrolle la hoja a lo largo, como formando un paquete. Doble las esquinas o extremidades hasta obtener un cilindro de más o menos 10 centímetros de largo por 6 de ancho.

Si una hoja se rompe, remiéndela, juntando dos, de forma que queden un poco superpuestas.

Coloque los indios uno al lado del otro y en forma simétrica, en la tartera o refractaria engrasada, con la costura hacia abajo.

Rocíe, en este orden, con:

· *1 cucharada de mantequilla en pedacitos*

· *3 o 4 cucharadas de crema de leche fresca espesa, o natas*

· *1 cucharada de miga de pan rallado*

Póngalos en el horno precalentado de 20 a 25 minutos, o hasta que la salsa esté burbujeante y las migas de pan estén doradas por encima.

#### **Para servir**

Lleve a la mesa en la misma tartera o refractaria en que los cocinó.

Sírvalos muy calientes, como acompañamiento de carnes, asados o aves.

También puede servir los indios como plato único vegetariano, acompañados de una buena ensalada. En este caso, doble las porciones.

## Archuchas rellenas con carne

Este plato típico vallecaucano se prepara con *archuchas*, también llamadas, en lenguaje criollo, *pepinos huecos* o *pepinos de rellenar*.

El nombre exacto de esta verdura es *achoncha*, del quechua *achoccha*, una fruta hueca como el cohombro. La palabra *archucha*, derivada del vocablo quechua, se usa solamente en el Valle del Cauca y en otras regiones del suroeste de Colombia.

Las archuchas se rellenan generalmente con guiso de empanadas. Sin embargo, aquí se utiliza, para variar, un guiso de carne molida que se sazona con un buen hogao (ver pp. 85 y 91) y se espesa con papa criolla o colorada.

Sirva como plato principal y acompañe con arroz blanco.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Para 6 personas

Tiempo de cocción: 1 hora

Las archuchas:

Escoja:

- 6 *archuchas medianas, verdes y firmes*

Lávelas cuidadosamente. Hágales un corte por un lado solamente y retire las semillas y membranas interiores. Si tienen tallos que sobresalgan recórtelos un poco.

Enjuáguelas de nuevo en agua fresca.

Colóquelas en una sartén u olla grande en la que quepan cómodamente.

Cubra con:

- *agua suficiente como para taparlas completamente*
- *1 cucharadita de sal*

Deje hervir sobre fuego medio alto de 10 a 15 minutos o hasta que estén tiernas.

Retire del fuego inmediatamente.

Escorra las archuchas, rocíelas con agua fría y déjelas refrescar completamente.

Mientras se cocinan las archuchas prepare el guiso de carne molida:

### Guiso de carne molida

Caliente en una sartén gruesa:

- *3 cucharadas de aceite*

Agregue:

- 4 dientes de ajo machacados
- 1 cebolla cabezona rallada
- 3 o 4 tallos de cebolla larga finamente picada

Saltee los vegetales de 3 a 4 minutos sobre fuego medio, revolviendo de vez en cuando y sin dejar que tomen color. Añada ahora:

- 3 tomates criollos finamente picados o licuados, sin semillas

Cocine la salsa de 10 a 15 minutos sobre fuego medio, removiendo de vez en cuando.

Agregue, revolviendo cuidadosamente:



- $\frac{3}{4}$  de libra de carne molida
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de pimienta negra fresca, molida
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de cominos en polvo
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sazón
- 1 cucharadita de sal

Cocine la carne sobre fuego medio de 4 a 5 minutos, siempre revolviendo, hasta que pierda el color rojo. Añada:

- 2 papas criollas o coloradas pequeñas, muy finamente picadas

Deje conservar sobre fuego bajo durante 10 minutos aproximadamente, o hasta que la papa esté cocida y el guiso espese ligeramente.

Retire del fuego y deje refrescar casi completamente.

Cuando esté casi frío, agregue al guiso:

- 1 huevo duro picado

Precalente el horno a 350°F (177° C).

Engrase una refractaria de 24 por 24 centímetros más o menos, de 6 a 8 centímetros de profundidad, con:

- mantequilla o margarina

Rellene cada archucha con 2 o 3 cucharadas de guiso de carne molida y colóquelas en el molde, en orden y un poco superpuestas.

Bañe con:

- 3 o 4 cucharadas de natas o crema de leche fresca, espesa

Lleve al horno moderadamente precalentado de 20 a 25 minutos, o hasta que la salsa esté burbujeante.

#### **Para servir**

Rocíe con:

- 3 cucharadas de crema de leche fresca, espesa

Sirva en seguida, todo muy caliente.

Acompañe con arroz blanco y ensalada de repollo.

## ARROCES

### **Pastel de arroz a la antigua**

Existen muchas variaciones de este famoso pastel de arroz típico del Valle del Cauca. Se rellena con guiso de *gigote*, nombre castellano dado a un guisado de carne picada y rehogada en manteca, o también a una comida picada en pedazos menudos. Esta receta, medianamente elaborada, es una de las más auténticas.

Sirva como plato principal en un almuerzo dominguero con la familia o con invitados.

Acompañe con maduros calados al horno y una fresca ensalada verde. Si desea alguna bebida añada cervezas heladas.

Tiempo de preparación: 1 hora

Para 8 personas

Tiempo de cocción: 1 hora y 20 minutos



Encienda el horno a 350°F (177°C).

Prepare primero el guiso de gigote o de empanadas:

**Guiso de gigote:**

Coloque en la olla a presión o en una olla grande de sopa:

- 1 libra de *pulpa o lomo de cerdo sin grasa*
- 1 libra de *carne de cadera sin grasa*
- 2 ramas de *cebolla larga partidas por la mitad*

3 tomates criollos rallados o licuados, sin semillas

- 1 *atado de yerbas compuesto por:*
- 1 *ramita de orégano*
- 6 *ramitas de perejil*
- 2 *ramitas de tomillo*
- 1 *hoja de laurel*

Cubra con:

- 4 *tazas de agua fría*

Cocine en la olla a presión de 20 a 25 minutos, comenzando a contar cuando pite la olla. También puede cocinar la carne en una olla grande, sobre fuego medio, por 1 hora o hasta que esté tierna.

Retire la carne de la olla. Deje refrescar para poderla manejar mejor.

Reserve el caldo y retire el atado de yerbas.

Mientras se cocina la carne prepare el hogao.

**Hogao**

Prepare y reserve aparte:

- *el hogao* (ver pp. 85 y 91)

Cuando las carnes estén tiernas píquelas muy finamente, primero en rebanadas y luego en cubitos muy pequeñitos.

Agregue al hogao y revuelva cuidadosamente. Añada ahora:

- 2 *tazas del caldo de carne reservado*
- 8 *papas criollas o coloradas medianas, peladas y muy finamente picadas en cubitos*

Cocine sobre fuego bajo hasta que la carne y las papas estén muy tiernas y el guiso espeso.

Pruebe y rectifique la sazón con:

- *sal y pimienta al gusto*
- *½ cucharadita de cominos en polvo*

Deje refrescar completamente.

Cuando el guiso esté frío agregue revolviendo suavemente:

- *1 huevo duro finamente picado*

(Se desbarata si se añade al guiso caliente).

### **El arroz**

Mientras se cocina el hogao prepare de la manera acostumbrada:

- *2 tazas de arroz (con 2 tazas de agua y 1 taza de arroz)*

Debe quedar más bien seco.

Retire del fuego y deje refrescar un poco.

Vierta el arroz en un tazón grande o extiéndalo sobre una lata de hornear para permitir que se enfríe rápidamente.

Cuando esté frío moje con:

- *½ taza de leche*

### **Preparación del pastel**

Coloque en un tazón grande esmaltado, de vidrio o de metal:

- *4 yemas de huevo*

Mezcle a mano o con la batidora eléctrica hasta que las yemas estén espesas. Resérvelas.

Aparte, coloque en un tazón de metal grande y muy limpio:

- *4 claras de huevo*
- *1 pizca de sal*

Agite con la batidora de mano o con el fuede de batir hasta que las claras estén a la nieve y formen picos suaves al alzar la batidora.

Mezcle ahora las yemas y las claras, envolviéndolas suavemente con la espátula.

Vierta los huevos batidos sobre el arroz, revolviendo suavemente hasta que esté todo mezclado.

Aparte, engrase un molde refractario hondo, de buena capacidad, con:

· *mantequilla o margarina*

Coloque primero:

· *una capa gruesa de arroz (la mitad del arroz)*

Cubra con:

· *el guiso de gigote*

Espárzalo bien con una espátula.

Tape ahora con:

· *una capa gruesa de arroz (la otra mitad)*

Espolvoree con:

· *½ taza de miga de pan rallado*

· *3 cucharadas de mantequilla o margarina en pedacitos*

Ponga en el centro del horno moderadamente precalentado por 20 minutos, o hasta que el pastel esté dorado y haya formado una costra por arriba.

#### **Para servir**

Lleve a la mesa en el mismo molde en que horneó el arroz. Acompañe con tajadas de plátano maduro, o con maduros calados al horno, y con una ensalada verde. Sirva con cervezas heladas.

## Arroz atollado

Esta es una de las especialidades más famosas de la cocina del Cauca y del “país vallecaucano”, como llamaba Jorge Isaacs a esta región de Colombia. Como el sancocho de gallina, el arroz atollado se consume en eventos familiares o de grupo, dentro de los rituales de contacto que sirven para fortalecer las relaciones de parentesco o de aprecio entre amigos.

El arroz se cocina con costilla de cerdo, papa colorada, condimentos y suficiente agua para que quede cremoso y ligeramente mojado. Para llevar a la mesa, se le “da cara” con un buen hogao (ver pp. 85 y 91) y se espolvorea con chicharrones pequeños. El resultado es francamente delicioso.

El atollado se acompañaba antiguamente con ullucos en vinagre o *chulquines* –tallos tiernos de la caña brava o palmitos– encurtidos. Sirva como plato único, al almuerzo, acompañado con maduros asados al horno o con una fresca ensalada.

Tiempo de preparación: 1 hora

Para 8 personas

Tiempo de cocción: 1 hora y 20 minutos

El día antes:

Pique en trozos medianos de 3 centímetros más o menos:

- *de 2½ a 3 libras de costilla de cerdo carnuda sin mucha grasa*

Sazone con:

- *½ cucharadita de sal*
- *¼ de cucharadita de pimienta negra*
- *2 dientes de ajo machacados*

Refrigere hasta el otro día con sus condimentos.

### Preparación del atollado (2º día)

Coloque en un tazón:

- *2½ tazas de arroz lavado*

Cubra con agua y deje remojar 1 hora por lo menos.

Aparte haga hervir en una olla grande:

- *abundante agua salada*

Agregue:

- *½ libra de chicharrón carnudo*

Ponga a hervir por 5 minutos. Escorra inmediatamente y deje refrescar hasta poderlo manejar bien.

Pique el chicharrón en trocitos pequeños de ½ centímetro más o menos y resérvelo.

Caliente ahora en una paila de freír:

· *2½ tazas de aceite*

Cuando el aceite esté hirviendo agregue:

· *los chicharrones picaditos*

Fríalos en la grasa caliente, revolviendo de vez en cuando, de 10 a 15 minutos, o hasta que estén tostaditos. Retire con la cuchara de huecos y ponga a escurrir sobre papel absorbente.

Agregue al aceite hirviendo:

· *la costilla de cerdo reservada*

Dore la costilla en el aceite, sobre fuego medio alto, revolviendo de 4 a 5 minutos o hasta que tome color. Retire de la paila con la cuchara de huecos y deje escurrir sobre papel absorbente. Ponga aparte.

Reserve el aceite en que doró los chicharrones y la costilla.

Abra por la mitad y desmenuce cuidadosamente, desechando la piel o pellejo que las envuelve:

· *3 longanizas (½ libra)*

Caliente en una sartén grande y gruesa:

· *3 cucharadas del aceite en que doró los chicharrones*

Agregue la longaniza desmenuzada y saltéela rápidamente sobre fuego alto, revolviendo de 3 a 4 minutos. Retírela del aceite y escurra sobre papel absorbente. Resérvela.

### **El hogao**

Prepare ahora:

· *doble cantidad de hogao (ver pp. 85 y 91)*

Divida el hogao por la mitad: reserve una parte para cocinar el arroz y otra para darle cara al llevarlo a la mesa.

**El arroz**

Caliente en una olla grande y gruesa, como de sopa:

- 3 cucharadas del aceite en que doró los chicharrones

Agregue:

- 6 ajos enteros partidos por la mitad
- 2 tallos de cebolla larga picados
- 20 granos de pimienta negra

Saltee los ingredientes sobre fuego medio, revolviendo continuamente durante 5 minutos.

Añada ahora:

- 10 tazas de agua (2½ litros)
- 3 cucharadas de sal



- *1½ taza del aceite en que doró los chicharrones*
- *2 cucharadas de azafrán disueltas en ½ taza de agua*
- *la costilla de cerdo reservada*
- *la longaniza desmenuzada*
- *la mitad del hogao*

Tape y haga hervir sobre fuego alto.

Cuando hierva el líquido escurra bien el arroz y vierta en la olla con los demás ingredientes. Cocine sobre fuego medio, con la olla destapada, de 15 a 20 minutos o hasta que el arroz comience a reventar.

Agregue:

- *de 7 a 8 papas criollas o coloradas, peladas y partidas en 4*

Continúe la cocción sobre fuego bajo, con la olla tapada, hasta que el arroz esté tierno pero todavía mojado (de 10 a 15 minutos más).

Tape y cocine sobre fuego muy bajo de 5 a 10 minutos más (o deje reposar tapado para que termine la cocción con el vapor).

El atollado debe quedar brillante y cremoso: ligeramente mojado pero no *asopado*.

#### **Para servir**

Disponga el arroz atollado en forma de domo o montaña en una sopera o bandeja rústica de cerámica o barro.

Caliente el hogao reservado y vierta por encima. Rocíe con los chicharrones fritos pequeñitos.

Sirva en seguida, todo muy caliente. Acompañe con maduros asados al horno.

Nota: algunas cocineras van añadiendo agua hirviendo al arroz, poco a poco, mientras revuelven, como se hace con el *risotto* italiano. En este caso, comience la cocción con la mitad del agua sugerida en la receta y, una vez que se absorba, vaya agregando el resto por tandas, siempre revolviendo.

## PANES

### **Pandebono**

El pandebono o pan de bono es el panecillo vallecaucano por excelencia que se prepara con harina de maíz blanco. En otras épocas constituía el ingrediente indispensable de los desayunos de la región, utilizándose también para la cena o colación que se servía después de la comida.

El procedimiento es el siguiente: el maíz blanco trillado se pone a remojar de 2 a 3 días, después de lo cual se muele para obtener la harina de maíz fresca.

Se añade queso blanco rallado, de dos clases: de cuajada y costeño, en doble proporción a la harina para obtener un mejor sabor.

La masa se muele de nuevo y se amasa cuidadosamente. Con ella se preparan panecillos en forma de bollos o roscas. El pandebono se asaba antiguamente en horno de barro sobre hojas de plátano. Hoy se consigue la masa ya preparada y es fácil hornearlos en el momento.

Tiempo de preparación: 35 minutos Para 24 pandebonos



Tiempo de cocción: 25 a 30 minutos

3 días antes:

#### Preparación preliminar

Lave cuidadosamente:

- *1½ taza de maíz blanco trillado*

Escorra y ponga a remojar en suficiente agua de 2 a 3 días.

#### Preparación de la masa

Después de 3 días de remojo escurra el maíz cuidadosamente y pase por la máquina de moler o por el procesador de alimentos. Deberá obtener 2 tazas de harina de maíz fresca. (Si lo desea, puede refrigerar por varios días en una bolsa plástica hermética).

Mida exactamente la harina de maíz en una taza de medir y calcule el doble de queso rallado o molido. Vierta en un tazón o en una batea grande de amasar:

- *2 tazas de harina de maíz fresca*
- *4 tazas de queso blanco rallado o molido (de cuajada y costeño)*
- *1 cucharada de panela raspada*
- *1 cucharada de natas, crema de leche o mantequilla*
- *1 cucharadita de polvo de hornear*
- *1 huevo entero*
- *1 taza de almidón agrio*

Amase cuidadosamente por 5 minutos o hasta que esté todo mezclado. Pase de nuevo por la máquina de moler o por el procesador de alimentos: deberá obtener una masa suave y homogénea. Amase vigorosamente por 5 minutos más o hasta que la pasta esté elástica y suave.

Pruebe y agregue:

- *sal al gusto (opcional)*

Horneado:

Encienda el horno a unos 350 o 400°F (177 o 200°C). Deje calentar por 20 minutos.

Engrase dos latas de hornear grandes, de 25 por 38 centímetros aproximadamente, con:

- *mantequilla o margarina*

Forme bollitos o roscas de aproximadamente 5 centímetros de diámetro. Disponga

los bollos en las latas preparadas, dejando un espacio de más o menos 4 centímetros entre cada uno.

Coloque en el centro del horno precalentado y hornee el pandebono de 25 a 30 minutos o hasta que esté inflado y dorado por parejo.

**Para servir**

Sirva tibio o caliente, con el desayuno o entredía. Acompañe con café con leche o chocolate.

## Pan de yuca

Estos panecillos se preparan con almidón agrio que se obtiene del *ahunche* o afrecho de la yuca, al que se le agrega queso blanco –de cuajada o costeño– molido o rallado.

Aunque los colonizadores españoles pronto sembraron trigo, y pese a que el mismo ya se daba muy bien en Pasto en 1547, como cuenta el cronista Cieza de León, los vallecaucanos prefirieron por mucho tiempo el pan de maíz o el pan de yuca. Este se servía antaño con el chocolate del entredía o de la cena. Hoy se come en el Valle del Cauca con el desayuno o el entredía.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Para 30 pan de yucas

Tiempo de cocción: 25 minutos

Encienda el horno a 450°F (230°C). Deje calentar por 20 minutos.

Vierta en una batea grande de amasar:

- 5 tazas de queso costeño molido o rallado
- 1½ taza de almidón agrio molido o cernido
- 1 cucharada de mantequilla o natas
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 4 huevos

Mezcle todo junto y amase continuamente de 10 a 15 minutos, o hasta que la pasta esté elástica y suave. Pruebe cómo está de sal y agregue:

- *sal a gusto (si el queso no tiene)*

Engrase 2 latas de hornear de buen tamaño con:

- *mantequilla o margarina*

Forme bolas como del tamaño de un limón con la masa. (También puede armar roscas en forma de medias lunas).

Disponga en las latas de hornear, dejando un espacio de 3 a 4 centímetros entre cada pan de yuca.

Coloque las latas en el centro del horno precalentado.

Inmediatamente baje la temperatura del horno a 350°F (177°C).

Hornee los pan de yucas de 20 a 25 minutos, o hasta que estén dorados por parejo.

Retire del horno en seguida.

**Para servir**

Sirva calientes o tibios, con mantequilla y mermelada para el desayuno o entredía. Acompañe con café con leche o chocolate.

Nota: los pan de yucas también resultan estupendos para servir con el té, acompañados de mantequilla y mermelada. En ese caso, prepare pan de yucas pequeñitos.



## Pan batido

Este pan casero, preparado con harina de trigo, se bate íntegramente a mano y con facilidad. Resulta de un bonito color amarillo, es esponjoso y de magnífico sabor.

Anteriormente se dejaba leudando al sol, o al lado de un horno de barro, de 3 a 4 horas o hasta que doblara en volumen.

En Bogotá, o ciudades con altura de más de 800 metros sobre el nivel del mar, deberá observar cuidadosamente la subida del pan, pues crece muy rápidamente.

Sirva tibio o frío con el desayuno o entredía.

Tiempo de preparación: 25 minutos Para un molde grande de pan

Tiempo de cocción : 45 minutos

Caliente en una olla mediana, sin dejar hervir:

·  $\frac{1}{2}$  taza de agua

El agua debe estar apenas tibia, de temperatura cómoda para meter el dedo sin quemarse.

(Si se calienta demasiado coloque la olla por 2 minutos sobre agua fresca).

Agregue al agua tibia:

· 1 cucharada de levadura granulada (1 sobre)

Deje reposar por 10 minutos, sin tocar la olla ni revolver. Al cabo de este tiempo la levadura deberá estar espumosa. De lo contrario, deseche el agua y abra un sobre fresco de levadura.

Aparte, caliente en una olla mediana:

·  $\frac{1}{2}$  taza de leche

·  $\frac{1}{4}$  de libra de mantequilla de mesa

Deje calentar hasta que la leche esté a punto de hervir y la mantequilla se haya derretido completamente.

Retire del fuego y vierta en un tazón grande.

Agregue:

· la levadura disuelta en agua

· 4 huevos batidos

· 1 taza de azúcar

· 1 cucharadita de sal

Revuelva vigorosamente a mano o con la cuchara de palo.

Añada:

· *1 libra de harina de trigo (4 tazas)*

Revuelva suavemente con la cuchara de palo, incorporando la harina al líquido y a los huevos batidos hasta que todo esté mezclado.

Comience ahora a batir la masa utilizando la mano.

Bata con la palma de la mano como pegándole palmadas a la masa, con movimientos ascendentes y circulares, en dirección propia. Deberá batir vigorosamente y al mismo ritmo, contando unos 20 o 30 golpes cada vez, y revolviendo circularmente en los intermedios, para reposar. Continúe batiendo en igual forma de 5 a 8 minutos, por grupos de 20 a 30 golpes o palmadas. También puede usar la batidora eléctrica con el aditamento para batir la masa de pan. Entre más se bate esta masa mejor queda el pan.

Cuando comience a formar como burbujas o bombitas tenues al reposar la mano es que ya está.

Agregue ahora a la masa:

· *¼ de taza de uvas pasas (pasitas) sin semillas*

Bata vigorosamente por 30 veces más o hasta que esté todo mezclado.

Engrase un molde rectangular para pan de unos 31 centímetros de largo, 12 de ancho y 8 de alto con:

· *mantequilla*

Espolvoree ligeramente con:

· *harina*

Deseche el exceso de harina volteando el molde y sacudiéndolo un poco.

Vierta la masa en el molde preparado y sacuda suavemente de un lado a otro para que la masa se esparza, o extienda la masa con la espátula hasta que quede pareja.

Tape con un limpión seco y deje leudar cerca de la estufa, o en un lugar seco y sin corrientes, de 4 a 5 horas, o hasta que la masa haya doblado en volumen y bese los bordes del molde. También puede dejar leudar al sol por 1 hora y 30 minutos o más.

### **Horneado**

Encienda el horno a 350°F (177°C). Deje calentar por 20 minutos.

Coloque el molde en el centro del horno moderadamente precalentado y hornee por 45 minutos, o hasta que el pan esté dorado por encima y al clavarle un palillo de dientes en el centro este salga limpio. Retire del horno y deje refrescar en su mismo molde por 10 minutos.

Pase un cuchillo por los bordes, invierta el molde y desmolde suavemente sobre una parrilla.

Deje refrescar ligeramente hasta que esté tibio o frío.

**Para servir**

Corte el pan en tajadas parejas de un dedo de grueso.

Sirva tibio o frío, con mantequilla, para el desayuno, el té o el entredía.

## DULCES

**Dulce de brevas a la antigua**

Antiguamente las brevas se pelaban o raspaban con una teja de barro que solían llamar *tejo*. Los higos o brevas que hubieran llegado a su completo desarrollo, sin estar todavía muy maduros, se frotaban uno por uno contra la parte interna de la teja para sacarles la pelusa que los cubría.

La operación es realmente sencilla y puede ejecutarse fácilmente incluso en nuestros días. Después de cocidas, las brevas se ponen a calar a fuego lento en almíbar de 18 a 24 horas o hasta que estén tiernas y brillantes.

Antaño las brevas se cocían tapadas con una hoja de brevo para que conservaran todo su sabor.

Le debo esta receta a mi niñera Carmen Obando, de Nariño, quien preparaba este dulce a la maravilla.



Tiempo de preparación: 35 minutos  
 Tiempo de cocción: 24 horas

Para 12 personas  
 (24 brevas)

Escoja:

- 2 docenas de brevas grandes y maduras de un bonito color verde (no deben estar negras ni demasiado maduras)

Lave las brevas cuidadosamente y déjelas en agua fresca.

Frótelas una por una contra la parte de adentro de una teja de barro hasta que suelten la pelusa que las cubre. Si no consigue una teja podría utilizar papel de lija delgadito. Las brevas deben quedar lisas por fuera.

Esta operación no es complicada: con un poco de habilidad puede ejecutarse en 15 o 20 minutos. Así peladas las brevas quedan deliciosas.

Córteles el tallo o cola y hágales una cruz en la cabeza, hasta la mitad, sin partirlas del todo.

Coloque las brevas en una olla mediana y cubra con:

- agua hirviendo

Haga hervir sobre fuego moderadamente alto por ½ hora o hasta que estén tiernas.

Escorra las brevas cuidadosamente y resérvelas. Luego se ponen a calar en almíbar.

### **El almíbar**

Mientras se cocinan las brevas prepare el almíbar:

Coloque en una olla grande, con capacidad para 8 a 10 litros:

- 3 libras de azúcar
- 4 litros de agua (16 tazas)

Tape y haga hervir sobre fuego moderadamente alto.

Tome las brevas cocidas y vaya exprimiéndolas con la mano, una por una, para extraerles el exceso de agua. Viértalas en el almíbar hirviendo.



Agregue:

- 10 clavos de olor
- el zumo de  $\frac{1}{2}$  limón jugoso

Con la cuchara de palo retire la cachaza o espuma que sube a la superficie, durante los primeros 5 o 10 minutos de cocción o hasta que el almíbar quede limpio.

Tape y continúe la cocción sobre fuego muy bajo, de modo que el líquido apenas haga burbujitas, de 18 a 24 horas o hasta que las brevas queden brillantes y en su punto.

Esta operación es fácil y no necesita supervisión. Cocine las brevas a su antojo y retire la olla del fuego durante la noche o cuando sea necesario, hasta completar las 24 horas de cocción.

En caso de evaporarse el agua, añada cada 2 o 3 horas:

- *suficiente agua hirviendo hasta cubrir las brevas completamente*

Durante la noche retire la olla del fuego y deje reposar el dulce tapado con un lienzo. Si la olla es de aluminio vierta las brevas en una dulcera esmaltada o de vidrio para evitar que se negreen durante la espera; déjelas reposar allí.

Al otro día continúe la cocción en la misma forma, hasta completar las 24 horas de burbujeo.

Al terminar la cocción las brevas deberán estar perfectamente caladas: brillantes por todos los lados, y el almíbar a término medio: ni muy claro ni muy espeso.

#### **Para servir**

Deje reposar el dulce de brevas hasta que esté completamente frío y refrigere.

Sirva con queso de cuajada. También puede acompañar las brevas con una jarrita de crema de leche para que cada cual las bañe a su gusto con ella.



## Arroz con leche

El arroz con leche, también llamado *arroz de leche* en el Valle del Cauca, es uno de los postres más antiguos del mundo, traído a España por los árabes, quienes lo elaboraban con miel y almendras. Importado al Nuevo Mundo por los colonizadores hispanos, este clásico dulce se prepara con variaciones en toda Hispanoamérica. Al parecer, el mejor arroz con leche de España es el de Asturias, aunque también lo reclaman para sí otras regiones ibéricas, incluyendo a Portugal. Este postre tradicional evoca caros recuerdos de infancia, como lo refrenda la popular canción infantil que todos conocemos: “Arroz con leche,/ me quiero casar/ con una señorita/ de la capital”.

El dulce se ofrecía generalmente a la hora del entredía, o como acompañamiento de la colación que los vallecaucanos servían antaño entre las 8:00 y 8:30 p.m., en la refacción llamada *cena*, en la que predominaban los dulces.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Para 6 a 8 personas

Tiempo de cocción: 1 hora y 20 minutos

(dulcera de 2 litros)

Lave cuidadosamente:

- 1 *taza de arroz*

Escorra bien y coloque en una olla grande y gruesa con capacidad de 4 a 5 litros.

Moje con:

- 1 *litro de agua (4 tazas)*
- ½ *cucharadita de sal*

Cocine sobre fuego medio de 15 a 20 minutos o hasta que el arroz comience a ablandar y se haya evaporado casi toda el agua. Debe quedar mojado, sin embargo.

Agregue a la olla con el arroz:

- 6 *tazas de leche entera (2 litros y medio)*
- 4 *rajas de canela*
- 1 *cucharadita de ralladura de cáscara de limón (opcional)*

Haga hervir sobre fuego moderadamente alto y, apenas suelte el hervor, añada:

- 1½ *taza de azúcar*

Cocine sobre fuego muy bajo, revolviendo de vez en cuando con la cuchara de palo hasta el fondo de la olla para que no se pegue el dulce. No deje hervir el líquido: apenas debe hacer burbujitas.

Continúe la cocción por 1 hora o hasta que al raspar con la cuchara de palo se vea el fondo de la olla. El temple deberá ser en este momento más bien flojo y no muy seco (se endurece después).

Vierta en una dulcera con capacidad para 2 litros y espolvoree con:

·  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{3}{4}$  de cucharadita de canela en polvo

Deje refrescar a la temperatura ambiente.

**Para servir**

Sirva a la temperatura ambiente o frío. Refrigere después de unas horas.

Nota: algunas personas añaden al arroz 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón durante la cocción, mientras que otras agregan pasitas.

## Dulce de chicharrón o dulce cortado

También llamado *cabeza de negro*, *chicharrón de negro* o *dulce cortado*, este dulce se preparaba con leche cruda que, al dejarse fuera de un día para otro, se cortaba. La leche cortada se endulzaba entonces con panela y astillas de canela, y se dejaba conservar a fuego lento por 2 horas o hasta que tomara color caramelo.

Como sugieren sus otros apelativos –*cabeza de negro* o *chicharrón de negro*–, el nombre del dulce procede del término aplicado a una carne requemada y, por aproximación, a una persona muy tostada por el sol; por tanto, también a los negros. El dulce cortado forma *chicharrones* pequeños o medianos, como los pedazos de oro que antaño sacaban de las minas aldeañas.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Para 6 a 8 personas

Tiempo de cocción: 2 horas y 15 minutos

Vierta en una vasija mediana:

- 2 botellas de leche entera (6 tazas)

Tape con una servilleta y deje reposar a la temperatura ambiente de 1 a 2 días, o hasta que la leche se corte y comience a cuajar.

Si desea que la leche se corte más rápidamente añada:

- el jugo de 1 o 2 limones medianos

(Con este procedimiento el chicharrón queda grande, pero el sabor es ligeramente distinto).

Vierta la leche cortada o cuajada en una olla grande de sopa y agregue:

- 2 panelas partidas en 4 o 5 pedazos
- 4 astillas de canela

Haga hervir sobre fuego moderadamente alto. Continúe la cocción sobre fuego bajo de manera que el líquido hierva muy tenuemente. Cocine por 2 horas, revolviendo de vez en cuando para romper los cuajos y formar los chicharrones hasta que estos y el melado que produce el suero tomen un bonito color caramelo. Al finalizar la cocción, el suero de la leche debe haberse convertido en melado color canela de buen temple: ni muy claro ni muy espeso.

Retire del fuego y deje refrescar a la temperatura ambiente. Refrigere de 2 a 3 horas o más.

**Para servir**

Sirva frío o a la temperatura ambiente, en platos dulceros.

Nota: en Popayán preparan el dulce agregando  $\frac{1}{2}$  pasta de cuajo a la leche tibia y dejándola cuajar por 2 horas antes de proceder en la forma explicada antes. Este método, más rápido, produce un resultado distinto: el chicharrón queda más grande, más duro, y de un temple medio cauchudo.



## Nombres usados en la cocina de antaño en el Valle del Cauca

ACHONCHA (DEL QUECHUA *ACHOCCHA*, FRUTA HUECA COMO LOS COHOMBROS): nombre de la planta llamada *archucha* en el Valle del Cauca, Cauca y Nariño. Esta planta pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, generalmente oriundas del Nuevo Mundo, dentro de las cuales se incluyen el zapallo, el melón, el pepino y la sandía. En otras partes de Colombia designan a la *achoncha* con el nombre de *pepino hueco de rellenar*.

AHUNCHE (DEL QUECHUA *HAMCHI*, AFRECHO): nombre que se le da en el valle caucano, Cauca y Nariño al afrecho que queda del maíz cuando se descascara para macerarlo, o a la pulpa que resulta de la yuca cuando se le saca la harina o el almidón.

AJICERA: frasco o vaso en el que se pone el ají en la mesa; las más típicas suelen ser de barro.

ARCHUCHA (DEL QUECHUA *ACHOCCHA*, FRUTA HUECA COMO COHOMBROS): quizá una deformación del vocablo *achoncha* que fue el primer nombre hispanizado de esta planta de origen andino. En Bogotá y otras partes de Colombia se le denomina *pepino hueco de rellenar*.

ARRACACHA (DEL QUECHUA *RACACHA*, RAÍZ COMO TURMA DE TIERRA): planta alimenticia originaria de los Andes. Cultivada en Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Brasil y Venezuela, es también llamada *racacha*, *apio criollo*, *virraca*, o *zanahoria blanca*. La raíz de esta planta es de sabor agradable y fácil digestión; posee asimismo un almidón muy fino y alto contenido de calcio y vitamina A. En Colombia tenemos tres especies de arracacha de raíz gruesa y comestible: la amarilla, la blanca y la morada. La más común es la amarilla, que en Nariño llaman *zanahoria*, como en Ecuador.

- BATEA** (DEL ÁR. HISP. *BATÍHA*, LUGAR LLANO): bandeja o azafate, normalmente de madera; entre nosotros es una bandeja amplia, semicóncava, hecha de pino o palo de guayaba o naranjo, que se usa para amasar o servir. En América también se utiliza el término para designar una artesa de lavar.
- BICHE** (DEL QUECHUA *HUIHUA*, CRÍA): calificativo aplicado en el Valle del Cauca, Cauca y Nariño a las frutas, maderas, bejucos, hortalizas, ganados y aves de corral que no han llegado a su completo desarrollo. Por tanto, una fruta biche es la que no ha terminado su crecimiento. Actualmente, el término se usa más para frutas, maderas y hortalizas.
- CAGÜINGA** (DEL QUECHUA *QAYWINA*, CUCHARA GRANDE O PALETA PARA MOVER UN LÍQUIDO): mecedora o cucharón de madera para mover líquidos.
- CALLANA** (DEL QUECHUA *JANK'A K'ANALLA*, TIESTO U OLLA ESPECIAL PARA TOSTAR EL MAÍZ): disco de barro cocido, muy delgado y algo cóncavo, que sirve para tostar granos y cocer arepas.
- CARANTANTA** (DEL QUECHUA *ÇARA TANTA* O *SARA TANTA*, PAN DE MAÍZ O TORTILLAS): en el valle caucano y el suroeste de Colombia, la *carantanta* es la costra que deja adherida a la paila la masa de maíz cocida para preparar tortillas o arepas.
- CEDAZO**: instrumento redondo para colar, recortado de crin de caballo, con lados hechos de palma de coco.
- CENA**: era inicialmente la comida de la media tarde. Tal nombre se aplicó a después a la refacción final del día. A fines del siglo XIX y comienzos del XX, se acostumbraba en el Valle del Cauca a rematar el día con una *cena* que se servía entre las 8:00 y 8:30 p.m. en la que se sofrecía café negro con pan de bono y, a veces, dulces. Esta colación complementaba la comida de las 5 o 6 p.m.
- CHAMPÚS** (DEL QUECHUA *WIÑAPU*, BEBIDA FERMENTADA DE MAÍZ QUE EMPIEZA A GERMINAR): bebida refrescante que se prepara con maíz cocido, agua aromatizada con hojas de naranjo agrio y melado de panela. Se le añaden lulo y piña finamente picados. En Perú se le da el nombre *champuz* a una bebida, compuesta por harina de trigo, cocida con maíz y membrillo.
- CHOCLO** (DEL QUECHUA *CHOCULLO*, MAZORCA DE MAÍZ VERDE, O *CHUXLLU*, MAZORCA DE MAÍZ): se usa desde Chile hasta Colombia para designar a la mazorca de maíz tierna.
- COLACIÓN**: merienda; se aplica mejor a alimentos ligeros, predominantemente dulces.
- CUCHARA DE MATE**: cuchara hecha de media totuma o de mate que se utilizaba para servir el sancocho y, en otros tiempos, también para comer en el campo.

CUCHARA DE PALO: también llamada *apañadora*.

GIGOTE (DEL FR. *GIGOT*, PIERNA DE CORDERO O CABRITO CORTADA PARA SERVIRLA EN LA MESA): nombre dado a un guisado de carne picada y rehogada en manteca, o también a una comida picada en pedazos menudos.

GUATA (DEL QUECHA *WATAYOK*, DE AÑO; DE *WATA*, AÑO, Y *YOK*, SUFIJO QUE DENOTA POSESIÓN): se dice en el Valle del Cauca, Cauca y Nariño de papas que son blancas, grandes y de tejido celular abundante.

GUINEO (*LUJUGIRA*): especie de plátano pequeño, de un bonito color verde, que resulta muy tierno. En otras partes de Colombia lo llaman *colícero*. Esta especie probablemente vino del África Occidental, quizá de la región oriental de la actual República de Guinea Ecuatorial; de modo que su nombre indicaría su sitio de origen. Antiguamente se servía caldo de guineo a los enfermos.

HOGAO, AHOGADO U HOGO (DE *AHOGAR*): nombre del guiso, rehogado o estofado, hecho de diversas formas en México, Colombia, Ecuador, Bolivia y Perú. También lo llaman *sofrito*.

LULO (DEL QUECHUA *LLULLU*, FRUTO VERDE NO MADURO): fruto de un arbusto de las Solanáceas, de hojas grandes y nervadura morada, flores moradas y fruto de color amarillo anaranjado, de sabor ácido, usado en jugos y dulces; también llamado en Ecuador *naranjilla* o *naranjita de Quito*.

MASATO (POSIBLEMENTE DE *MASA*): alimento que se hace de masa de maíz cocido, o de arroz, a la cual se agrega agua suficiente para que quede espesa; se deja fermentar y se endulza con panela para tomarla. En Ecuador y Perú es una especie de chicha que se hace de plátano o yuca.

MATE (DEL QUECHUA *MATHI*, RECIPIENTE HECHO DE CALABAZA): vasija que se hace partiendo por la mitad el fruto redondo del árbol del totumo. Se usa como utensilio casero y como recipiente para guardar el manjarblanco.

MOLINILLO: palillo cilíndrico, con una rueda gruesa y dentada en su extremo inferior, que se utiliza para batir el chocolate y otras cosas.

OLLAS DE BARRO: vasijas de barro cocido que se utilizaban para preparar el arroz, los frijoles y el sancocho sobre la estufa de leña.

OLLAS O TAZONES ESMALTADOS: vasijas que se usaban para echar el desamargado, el arroz con leche y el champús.

OLLETA: chocolatera o jícara para hacer chocolate.

**PAILA:** vasija grande, redonda y poco profunda, de cobre o metal, que se usa para freír alimentos u otros menesteres. Es también dispositivo metálico que permite calentar el agua en las cocinas de carbón. En el Valle del Cauca se le daba este nombre a las enormes vasijas de cobre en que anteriormente se cocinaba el melado de la caña de azúcar.

**PAPA (DEL QUECHA *PAPA*, RAÍCES DE COMER QUE SIRVEN DE PAN):** nombre dado en el mundo andino a la planta solanácea, originaria de América, de gruesos tubérculos feculentos, muy alimenticios. En Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia hay más de 300 variedades de papas.

**PIEDRA DE MOLER:** piedra redonda y lisa, de río, que se utiliza para moler o machacar condimentos. Remplazaba al mortero español en nuestro Valle del Cauca.

**SUSUNGA (DEL QUECHUA *SUYSUNA*, *CERNIDOR*):** cedazo o cernidor para sopas y otros alimentos. En el Valle del Cauca, es mate o vasija semejante llena de agujeritos que sirve para cernir o colar.

**TINAJA:** vasija de barro cocido que se utilizaba como recipiente para agua.

**ULLUCO (DEL QUECHUA *ULLUKU*, RAÍZ DE COMER):** planta de la familia de las Baseláceas que vive en los parajes fríos de la región andina y cuya raíz tiene tubérculos feculentos y comestibles. Antaño se le consideraba comida de pobres. El nombre *ulluco* se usa en el Valle, Cauca y Nariño.

**ZAMBA:** nombre dado en Colombia al puré de zapallo o de ahuyama, condimentado con un buen hogao y queso blanco (opcional). Su nombre pudo venir de *zambo*, término con que se designaba al hijo de negro e india o a la inversa; por tanto, implicaría una mezcla.

**ZAPALLO (DEL QUECHUA *SAPALLU*, CALABAZA DE LA TIERRA):** calabaza o fruta de la planta conocida como *Cucurbita verrucosa*. El nombre *zapallo* se usa desde el sur de Colombia hasta Chile y Argentina, hecho que sugiere la fuerte impronta de la lengua y cultura quechua en el continente.

EUGENIO BARNEY CABRERA

*Notas y apostillas al margen  
de un libro de cocina*

*Asentamientos humanos en el Valle del Cauca y sus  
posibles influencias en los hábitos alimentarios*



## Explicación necesaria

ESCRIBO ESTAS NOTAS Y apostillas al margen del libro de cocina escrito por María Antonia Garcés e ilustrado por Lola Granger. A ellas, en consecuencia, les debo, en primer término, lo que pudiera resultar de bueno o de útil en tales acotaciones. En segundo término, me confieso deudor de Gustavo Arboleda, Leonardo Tascón, Sergio Elías Ortiz, Víctor Manuel Patiño y Germán Colmenares, principalmente; y, luego, de Eustaquio Palacios, Jorge Isaacs y Luciano Rivera y Garrido, novelistas y cronistas del Valle, lo mismo que de otros estudiosos de su historia y economía, porque a los libros de todos ellos he recurrido con frecuencia y siempre con provecho. Y si omito citas y referencias bibliográficas, traídas con rigor científico, es en homenaje al lector no especializado, por lo cual aligero los temas suprimiendo terminologías y estilo graves, para así librar dichas notas de gravámenes eruditos y otras cargas literarias.

Además de los autores que menciono y que me auxilian a cada paso y en todos los asuntos, me he valido de ocasionales informantes; en particular, las viejas cocineras, retiradas ahora y que cumplen otros oficios, me han suministrado informes de valía e importancia indudables. A todos ellos, cuya voluntad de cooperación ha sido siempre generosa, les expreso público reconocimiento.

De todas maneras, *Con cagüinga y con callana* ha sido el libro inspirador, mejor diría, el culpable de estas notas y apostillas en las que confieso la osadía de haber tratado asuntos y temas que no son de mi especialidad, pero sí que mucho me complacen y preocupan.

Por último debo decir que, aunque el tema principal es el de las inmigraciones y los asentamientos humanos en el Valle del Cauca y sus influencias en los hábitos alimentarios, no dejo de tratar asuntos colaterales, ineludibles por su obvia importancia o por tener directa relación con la materia central. Y si es dable

mencionar la metodología, ello obedece a los propósitos de análisis sucinto y rápido por el sistema de las apostillas, esto es, como quien dice a vuela pluma, no sin dejar por fuera cierto orden cronológico o, por decirlo pretenciosamente, de índole histórica. Con todo lo cual dejo dicha la “explicación necesaria” pudiendo, por lo tanto, seguir con las notas y apostillas que he puesto al margen del libro de María Antonia Garcés y Lola Granger.

EUGENIO BARNEY CABRERA

*La Minga*, 1979

## Prólogo a la tercera edición

TENGO EL HONOR DE escribir el prólogo a la tercera edición del clásico estudio de Eugenio Barney Cabrera, *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*, publicada por el Ministerio de Cultura de Colombia. En el ensayo que antecede a la reedición de *Con cagiünga y con callana. Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*, libro de cocina incluido en este mismo volumen, subrayo que ambos trabajos están profundamente ligados en temática y espíritu. Además, comparten una historia editorial que procedo a esbozar.

Tuve la suerte de conocer a Eugenio Barney Cabrera, y de gozar de su amistad, durante el último año y pico de su vida, cuando se encontraba viviendo en su casa campestre de *La Minga*, situada en la zona de La Aurora, en Florida, Valle. Desde nuestro primer encuentro iniciamos un rico diálogo intelectual en torno a una serie de afinidades e intereses comunes. Ese diálogo, que se fue construyendo e incrementando con el tiempo, llevaría al ilustre historiador a confiarme, poco antes de su muerte, la edición y publicación de su texto inédito, el cual me entregó personalmente el día de nuestra despedida. Como se podrá ver enseguida, tuve la fortuna de poder acatar la última voluntad de Barney Cabrera mediante la publicación póstuma de dicho libro, que salió de las prensas de la Imprenta Departamental de la Gobernación del Valle en 1983. Estoy, pues, ligada intelectual y afectivamente a la obra de Eugenio Barney Cabrera, así como a la memoria de su autor que permanece con nosotros en espíritu y por medio de su valioso legado intelectual.

En estas páginas me propongo trazar una semblanza biobibliográfica de Eugenio Barney Cabrera, con el objeto de resaltar el importante papel que tuvo como historiador y crítico de arte en Colombia entre 1954 y 1980. A continuación paso

a narrar, desde una perspectiva muy personal, los pormenores de la composición de sus *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*, y los de la publicación de este libro en 1983. Finalmente, aspiro a comentar, a partir de un enfoque interdisciplinario, histórico y literario, algunos puntos esenciales de su monografía que constituye la más significativa contribución al estudio de los usos alimentarios de la región vallecaucana.

### **Dos grandes pasiones: la historia y la crítica del arte**

La vida de Eugenio Barney Cabrera (1917-1980) fue una búsqueda constante de grandes espacios intelectuales en los campos de la historia y la crítica del arte, así como en el análisis del mestizaje cultural de nuestros pueblos. Nacido en Santander de Quilichao en 1917, Barney Cabrera fue hijo de Elías Barney Gasca y Georgina Cabrera. Su ascendencia norteamericana por la rama paterna explica en parte su interés por las migraciones y los asentamientos humanos en el Valle del Cauca. En efecto, su abuelo paterno, William Albert Barney, había viajado a Colombia en 1874, junto con su padre, el capitán Elijah Gore Barney, oriundo de Jefferson, Nueva York. Este había participado en la guerra civil de los Estados Unidos con las tropas de la Unión contra los Confederados, y había estado también involucrado en la administración de ferrocarriles en Mississippi. El grupo de norteamericanos que llegó a Colombia en 1874 se componía de siete hombres, entre quienes venían algunos parientes. El capitán Barney y su grupo se dedicaron a la minería cerca del río Saldaña, en el Tolima, y a la construcción de puentes y caminos en Colombia entre 1874 y 1882. En 1883, tras haber obtenido una concesión del gobierno de Rafael Núñez para construir un ferrocarril a lo largo del río Magdalena, desde Honda hasta Barranquilla, el capitán Barney regresó a los Estados Unidos en busca del capital y los ingenieros necesarios para desarrollar la obra. Infortunadamente, en su escala en Cuba contrajo la fiebre amarilla y murió poco después de llegar a su país natal, en ese mismo año.

Mientras tanto, su hijo y compañero de expediciones en los territorios de Colombia, William (Guillermo) Albert Barney, conoció en 1881 a quien sería su futura esposa, en una hacienda cercana a Altamira, en el actual departamento del Huila. La joven de dieciséis años se llamaba Emilia Gasca Díaz, y William quedó prendado de ella a primera vista. Al parecer, el capitán Barney había importado a Colombia un cargamento de máquinas de coser White, las cuales vendía a las familias adineradas de la región. El romance entre el norteamericano de veinticuatro años y la joven heredera colombiana nació durante la demostración del uso de la

máquina de coser en la Hacienda Altamira. El noviazgo culminó en un matrimonio civil, celebrado el 15 de agosto de 1882, al que asistió el capitán Barney, quien todavía se encontraba en Colombia. Aunque por aquella época el matrimonio civil era legal y obligatorio en el país, la pareja contrajo un segundo matrimonio católico en 1883.

En 1892, William A. Barney atravesó la cordillera Central en un viaje a su país de origen, vía Mondomo y Buenaventura, y quedó deslumbrado por las tierras del Valle del Cauca. Un año después, negoció la compra de la hacienda La Aurora, situada en el Callejón de La Aurora en Florida, Valle. En 1898, durante la Guerra de los Mil Días, se trasladó con su numerosa familia a esa hacienda, donde estableció su domicilio definitivo. *Mr. Barney* fue el primer Agente Consular de los Estados Unidos en Cali (1895-1902). En su patria adoptiva fungió como minero y constructor de puentes, caminos e iglesias; también como negociante en caucho, quina y anís; además de ejercer de hacendado en el Valle del Cauca. Su osada trayectoria vital, con sus múltiples negocios y labores, ilustra las contribuciones infraestructurales, económicas y culturales de los inmigrantes que se asentaron en territorio colombiano en el siglo XIX.<sup>1</sup>

El nieto de William A. Barney, Eugenio Barney Cabrera, estudió la primaria en Popayán y parte de su bachillerato en un internado de Buga, donde recibiría las visitas de su abuelo materno Alcides Cabrera, educador y hombre culto de Santander de Quilichao, quien tendría gran influencia en el niño. Más tarde comenzaría su carrera universitaria en el campo del derecho en la Universidad del Cauca. Allí, las clases de política dictadas por el brillante joven profesor Antonio García Ossa, cuya intensa actividad intelectual se enfocaba en la exploración de la realidad social del departamento del Cauca, estimularon una huelga de los estudiantes –sus tempranos ensayos sobre el “mundo señorial de cartón piedra”, representado en la poesía de Guillermo Valencia y Eduardo Carranza, siguen siendo de imprescindible lectura–. La huelga llevó a la expulsión de Barney Cabrera y sus condiscípulos del recinto universitario. Después de su traslado a Bogotá culminó la carrera de derecho en la Universidad Externado de Colombia, donde obtuvo el título de Doctor en Ciencias Jurídicas, Políticas y Sociales en 1944. Muy pronto, sin embargo, dejó esta carrera para consagrarse a la historia y la crítica del arte, sus dos grandes pasiones. Así, dedicó su vida al estudio y la investigación, mediante la publicación de artículos

---

1. Agradezco a Mireya Zawadski, Benjamín Barney Caldas y Guillermo Barney Materón por su gentileza en proporcionarme vital información y documentos sobre la familia Barney.

periodísticos, ensayos y monografías, desde los cuales realizó aportes fundamentales para los análisis de la cultura en Colombia.

La reciente publicación de la colección titulada *Eugenio Barney Cabrera y la crítica de arte en Colombia. Antología de textos críticos (1954-1974)*, editada por Ivonne Pini y Sylvia Juliana Suárez Segura (2011), confirma la complejidad y la dimensión de la producción intelectual de este estudioso. Barney Cabrera no solo fue pionero en la crítica de arte en Colombia sino que también se adelantó a críticos de la talla de Marta Traba en la valoración de jóvenes artistas como Botero y Obregón. Su aguda visión lograba captar la promesa implícita en la obra de pintores novicios, asunto que luego retrataba en perspicaces reseñas escritas en fluida prosa, como lo revelan los artículos sobre la temprana pintura de María Thereza Negreiros, entre otros. Por otra parte, Barney Cabrera era un aguerrido crítico que denunciaba, en escritos vigorosos y a menudo contestatarios, lo que consideraba arte facilista y falto de carácter. Basta hojear algunos de sus artículos periodísticos e introducciones a catálogos de exposiciones de arte, como su extensa introducción a la pintura de Alejandro Obregón, de 1964 (Pini y Suárez Segura, 2011: 192-196), para captar el carácter fundacional de la obra de Barney Cabrera en la historia del arte colombiano, tanto en el ámbito histórico como en el teórico y crítico.

Prolífico autor, influido por el nuevo auge de las ciencias sociales surgido en los años sesenta del siglo XX, Barney Cabrera se interesó en especial por las dinámicas y paradojas que giran en torno al quehacer artístico, por los orígenes de la expresión estética en el mundo precolombino, por los artistas y artesanos del siglo XIX en Colombia y, en particular, por las raíces de nuestra heterogénea identidad cultural. Este último tema sería un tópico constante en su obra, entrelazado con el de la transculturación, término que aparecería en el título de uno de sus libros, publicado en 1962 en su versión primitiva y reeditado en 1977, *Transculturación y mestizaje en el arte de Colombia* –nótese la interesante recepción que aquí se hace del término *transculturación*, acuñado por el antropólogo cubano Fernando Ortiz en 1940–.

Entre sus logros más importantes estuvo la coordinación y edición de la *Historia del Arte de Colombia* de Salvat (1977-1982), en ocho volúmenes, de la cual fue director científico. Como obra clásica de la historia del arte colombiano, esta colección, de alcances enciclopédicos y carácter divulgativo, contiene también algunos ensayos complejos. Para la conformación de esa enciclopedia, Barney Cabrera reunió a un grupo de críticos e historiadores del arte como Leonardo Ayala, Dicken Castro, Pablo Gamboa Hinestrosa, Francisco Gil Tovar, Carlos

Morales, Germán Rubiano Caballero, Jorge Rueda y Germán Téllez. El propio Barney Cabrera contribuiría a esta colección algunos de sus mejores estudios sobre el arte precolombino y del siglo XIX en Colombia. No obstante el éxito obtenido por esta colección, entre su rica producción bibliográfica, quizá los libros de mayor hondura del autor sean los siguientes: *Geographia del arte en Colombia* (1963), recientemente reeditado por la Universidad del Valle (2005); *Andrés de Santa María y su época* (1968) y *Temas para la historia del arte colombiano* (1971). Estos son apenas algunos de sus trabajos que tuvieron una conspicua influencia en toda una generación de críticos e historiadores del arte en Colombia.

Barney Cabrera dedicó gran parte de su vida a la docencia, primero desde la Universidad de los Andes, donde impartió cursos de historia del arte en 1957, y luego desde la Universidad Nacional de Colombia, institución a la que estuvo vinculado por veinte años. En la Universidad Nacional ejerció como decano de la Facultad de Ciencias Humanas, director de la Escuela de Bellas Artes, del Departamento de Humanidades y el Departamento de Historia, así como de la Biblioteca Central. Con miras a coadyuvar al desarrollo del arte como carrera en el país, en 1961 creó la titulación de Dibujo Comercial-Carteles como parte de la Escuela de Bellas Artes de la Nacional. Más tarde se vincularía al Instituto Colombiano de Cultura (Colcultura), en el cual fue subdirector de la Oficina de Patrimonio Cultural (1976), además de director del Centro de Restauración que fundaría en 1970 bajo el impulso y la dirección de Gloria Zea.

En 1976, Barney Cabrera sufrió una enfermedad grave por la que recibió tratamiento médico que lo mantuvo estable de salud y activo en el trabajo intelectual. Por esa época había comprado un terreno a su tío Benjamín Barney en los antiguos parajes del Callejón de La Aurora, en el Valle del Cauca, zona donde había transcurrido parte de su niñez y de su temprana juventud. Allí construyó una vivienda campestre, llamada *La Minga*, diseñada por Benjamín Barney Caldas, que estrenaría con gran ilusión en 1977. Su apasionado interés por las múltiples reconfiguraciones de las narrativas de identidad, tanto en el mundo colonial como poscolonial, así como su fascinación por los temas de la transculturación, lo llevaron a responder calurosamente al trabajo de investigación expuesto en *Con cagüinga y con callana. Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*, el cual había aparecido en diciembre de 1977. El relato del diálogo que mantuvo con Eugenio Barney Cabrera merece destacarse en estas páginas, especialmente porque la publicación de su estudio *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina* surgió de nuestras afinidades electivas.

### Afinidades electivas

Seguramente por medio de su cuñada, la periodista Clarita Zawadski, Eugenio Barney Cabrera tuvo conocimiento de la publicación de mi libro de cocina, diseñado e ilustrado por Dolores *Lola* Granger. Hacia agosto o septiembre de 1978, Consuelo Lago Franco me solicitó, por encargo personal de Barney Cabrera, un ejemplar de *Con cagüinga y con callana* que procedí a enviarle enseguida. Su respuesta llegó pronto, en una carta de su puño y letra, fechada el 18 de septiembre de 1978, desde Bogotá. En ella me agradecía el obsequio del opúsculo y me decía que:

Después de leerlo, de admirar la edición, de ponderar el acierto y buen gusto de las ilustraciones, lo he dejado a la mano entre los libros de antropología. Coincidentalmente, quedó puesto junto a *Le cru et le cuit* de Lévi-Strauss, pero pienso que asimismo habría podido alternar con ediciones de arte, si se considera la calidad editorial y la obra ilustrativa.<sup>1</sup>

La valoración de este libro de cocina, de sesgo etnográfico, por el historiador de arte Eugenio Barney Cabrera fue muy importante para su autora –quien escribe estas líneas– y para la diseñadora e ilustradora del recetario, Lola Granger. Su afirmación acerca del lugar que llegó a ocupar ese pequeño libro en su biblioteca, al lado de *Le cru et le cuit* (*Lo crudo y lo cocido*) del antropólogo Lévi-Strauss, aunque también habría podido colocarse cerca de sus libros de arte, se deriva de que nuestros trabajos de campo respectivos, como las inquietudes estéticas que pude desarrollar gracias a la colaboración de Lola Granger, se compenetraban a la perfección.

Poco después, Barney Cabrera regresó a su casa de *La Minga*, adonde pronto fuimos a visitarlo Lola Granger y yo, respondiendo a su gentil invitación. La fecha de esta primera visita quizá podría fijarse en torno a octubre de 1978. En primera instancia, el historiador de arte quería conocer a las autoras de ese libro de cocina, apreciado tanto por su contenido como por su presentación artística. En segundo lugar, deseaba discutir conmigo el tema del substrato cultural lingüístico, de origen quechua, resaltado en *Con cagüinga y con callana*, tema de mi libro de cocina que le había llamado la atención. Como se vio anteriormente, a partir de su interés por las narrativas de la identidad y sus complejas manifestaciones, Barney Cabrera había estudiado en profundidad las culturas aborígenes y la producción

---

1. Eugenio Barney Cabrera, carta a María Antonia Garcés y Lola Granger, 18 de septiembre de 1978. Archivo personal de María Antonia Garcés Arellano.

artística de estas culturas, destruidas en gran parte por la conquista y la colonización española. La incógnita que lo asediaba era la siguiente: “¿Cómo habían podido perdurar tantos vocablos quechuas dentro del lenguaje popular del valle geográfico del Cauca y de las zonas del suroccidente colombiano, cuando se creía, con base en trabajos historiográficos, que los incas no habían pasado más allá de la actual frontera con Ecuador?”. Quedaba latente la pregunta por los aportes de la heterogénea población migratoria que se fue estableciendo en el territorio del Valle del Cauca a lo largo de varias centurias, materia que el erudito historiador del arte desarrollaría en el futuro. En nuestras charlas, Barney Cabrera me manifestó que su lectura cuidadosa de *Con cagüinga y con callana* le había suscitado múltiples preguntas y abierto nuevos campos de investigación.

Fue así como el novedoso enfoque sobre la influencia del quechua en las artes culinarias del país vallecaucano entró en diálogo con las inquietudes de Barney Cabrera. Este incentivo lo llevaría a explorar el tema de los asentamientos humanos y sus contribuciones a los hábitos alimenticios en la región vallecaucana, desde perspectivas interdisciplinarias que combinaban la historia, la arqueología, la historia del arte, la literatura y la lingüística. Con el tiempo, esta investigación se convertiría en su libro *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Por lo demás, durante el año 1979 se desarrolló entre nosotros una buena amistad y nos reunimos en varias ocasiones para almorzar y discutir estos y otros tópicos de índole cultural. Él solía ir a Cali de vez en cuando en su viejo Volkswagen azul, y aprovechaba estas ocasiones para conseguir libros y visitar a algunos familiares y amigos.

En esa época yo era directora del Instituto Departamental de Bellas Artes de esa capital, el cual se encontraba para entonces en plena reorganización académica y administrativa. Sin duda, la experiencia de Barney Cabrera como exdirector de la Escuela de Bellas Artes de la Universidad Nacional en Bogotá le permitía hacerme sugerencias y darme acertados consejos sobre la renovación de los programas académicos de la Escuela de Artes Visuales, o incluso sobre el amplio trabajo que se venía desarrollando entonces en el Instituto de Bellas Artes de Cali desde diferentes campos artísticos. En *La Minga*, Barney Cabrera trabajaba durante horas en su vieja máquina de escribir y pasaba gran parte de su tiempo estudiando libros eruditos. Sin embargo, nunca me habló del tema de esos escritos. De hecho, trabajaba entonces en la composición del estudio que, al parecer, había sido inspirado por mi libro de cocina autóctona. De esto solo me enteraría hacia finales de 1979.

Mencioné antes que Barney Cabrera había estado sometido a un tratamiento

médico para una grave enfermedad, que creía curada. Lamentablemente, la enfermedad reapareció con virulencia hacia noviembre de 1979 y tuvo que regresar a Bogotá, donde pronto supo que le quedaban pocos meses de vida. No obstante, logró darle los últimos toques a su manuscrito que firmaría en *La Minga* ese mismo año.

A mediados de diciembre recibí una llamada telefónica de él en la que me solicitada que viajase a Bogotá cuanto antes para despedirnos personalmente. No solo quería decirme adiós cara a cara sino también entregarme algo importante. Enseguida tomé un vuelo y fui a visitarlo a su apartamento. Me recibió esmeradamente arreglado. Se veía bien, aunque delgado, a pesar de su grave estado de salud. En esa reunión me mostró el manuscrito del trabajo que había realizado a lo largo de 1979 en *La Minga*; texto que había titulado *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Según me explicó, la inspiración para ese estudio había sido *Con cagüinga y con callana*: lo llamó graciosamente “el culpable” de esas notas y apostillas, y adujo que por eso me había dedicado su texto. En estas circunstancias, me entregó su manuscrito y me pidió que lo editara y publicara porque él ya no tendría tiempo para hacerlo. Recuerdo que le respondí intimidada: “Eugenio, ¿cómo se le ocurre que yo podría editar ese texto! ;Yo a usted no podría tocarle ni una coma!” –tal era el respeto que le tenía-. De todas maneras, me comprometí a hacer que el libro se publicara por encima de todo. Nos despedimos con tristeza y yo regresé a Cali, llevando conmigo el manuscrito. Eugenio Barney Cabrera murió el 25 de febrero de 1980. Merced a su última voluntad, el texto inédito de *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina* había quedado en mis manos.

Problemas familiares de diversa índole marcaron mi vida en 1980. Por esa razón, durante algún tiempo, el manuscrito permaneció guardado en un armario de mi biblioteca de Cali. Luego, algunos quebrantos de salud, ocurridos en 1981, me obligaron a viajar a los Estados Unidos para someterme a un tratamiento médico. Sin embargo, por esa época comencé a realizar las gestiones para la publicación del libro Barney Cabrera. Por fortuna, logré captar el interés del entonces gobernador del Valle, doctor Humberto González Narváez, quien me expresó su deseo de hacer evaluar el manuscrito. Supe después que había encargado esta labor al renombrado etnobotánico Víctor Manuel Patiño, quien el 10 de agosto de 1981 envió una carta al gobernador, incluyendo su valoración de dicho texto. Resulta importante resaltar este juicio:

El trabajo de Barney Cabrera constituye la más sólida contribución al estudio del problema fundamental de los hábitos alimenticios.

Está muy bien manejado el tratamiento de dos temas aparentemente divergentes, como son las migraciones ocurridas en el Valle del Cauca [...] y las costumbres alimenticias –más que propiamente culinarias– de esa heterogénea población resultante de tantos aportes migratorios de varia índole (Patiño, 1981: 7).

Patiño, desde luego, recomendaba la publicación del citado estudio. También alababa el estilo del texto, escrito “con sabor a terruño, con soterrada ternura y con un inocultable orgullo de las costumbres vallecaucanas” (Patiño, 1981: 7). Debido a su significación particular, relacionada con la actual reedición de esta monografía, creo necesario citar los párrafos finales del detallado concepto emitido por Patiño:

[Eugenio Barney Cabrera] tuvo la habilidad y la discreción de aprovechar como pretexto para sus disquisiciones y como homenaje a su autora, el libro de culinaria tradicional valluna que publicó María Antonia Garcés, *Con cagiinga y con callana. Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*, Cali, 1977, la más consistente y objetiva presentación de ese sávido tema.

Se me ocurre recomendar al gobierno departamental que restablezca la Biblioteca de Autores Vallecaucanos, dispuesta por una olvidada ordenanza, reiniciándola con estos dos trabajos presentados en orden cronológico, pero en un solo volumen, puesto que ambos tratan, como decía graciosamente Cervantes, de cosas tocantes a la bucólica (Patiño, 1981: 8).

Tres décadas después se cumple por fin el deseo de Patiño. En este volumen de la colección Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, publicada por el Ministerio de Cultura, aparecen juntos los dos libros complementarios que dialogan entre sí sobre “cosas tocantes a la bucólica”.

Ahora bien, en 1981, la gestión para la impresión del libro de Barney Cabrera se complicó un poco. El gobernador me hizo saber que la Gobernación del Departamento tenía la mejor voluntad para publicar ese texto, pero que no contaba con grandes recursos. Por lo tanto, me sugirió que intentara conseguir, por mi cuenta y como donativo, el papel que se precisaba para la impresión del libro. Transcurrió algún tiempo antes de que pudiera solucionar este *impasse*. Por fin, gracias a la generosidad de la empresa papelería Propal, S.A., en esa época bajo la dirección del señor Rudolf Schmidt, logré conseguir una donación de las resmas de papel

necesarias para esa publicación. A su vez, el artista caleño Gerardo Ravassa Garcés tuvo la gentileza de hacer las ilustraciones que adornan la primera edición de *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. El manuscrito entró al fin en las prensas de la Gobernación del Valle en noviembre de 1982. Poco tiempo después, el 22 de diciembre de ese año, yo sería secuestrada por un grupo guerrillero y permanecería cautiva durante siete meses. El libro de Eugenio Barney Cabrera fue publicado en mayo o junio de 1983, cuando yo estaba secuestrada. En agosto se hizo un lanzamiento del mismo en la Gobernación del Departamento del Valle del Cauca. Infortunadamente, aunque para entonces ya había sido liberada, no pude asistir a ese evento, pues estaba en los Estados Unidos. Sin embargo, ambos sucesos –la publicación del libro y mi liberación del cautiverio– se realizaron con escasa diferencia en el tiempo. Mi relato de los pormenores de la aventura editorial antes descrita evoca las huellas dejadas en mí por el encuentro humano e intelectual con Eugenio Barney Cabrera. Por tal motivo, este prólogo es también un homenaje a su memoria.

### Notas y apostillas al margen de un libro de cocina

Escrito en el último año de su vida, el texto de Barney Cabrera da cuenta de su vívido interés por la historia del Valle del Cauca, así como por la de los heterogéneos asentamientos humanos que dejaron sus marcas en la región, especialmente en los hábitos alimentarios. El tema de los inmigrantes extranjeros que se establecieron en el país vallecaucano, particularmente a partir del siglo XIX, también tocaba de cerca al autor por razones familiares, como mencioné anteriormente. De hecho, él dedicaría a estos pormenores un capítulo de *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*, titulado “Extranjeros no españoles en el Valle y sus magros aportes culinarios” (apostilla XVII). Asimismo, tenía pensado desarrollar un trabajo sobre estas cuestiones, pero la vida no le dio tregua para ello.

Quizá lo más sugestivo de las *Notas y apostillas* sea su prosa fluida y llana, trabajada con minucia, pero desprovista de notas y referencias bibliográficas que pudieran volver pesada la lectura. Según el autor, su objetivo fue llegar al lector no especializado, para lo cual decidió aligerar los temas, “suprimiendo terminologías y estilo graves” (Barney Cabrera, 2004: 7). Al reducir la carga erudita, prefiriendo, en vez, “un análisis sucinto y rápido por el sistema de apostillas, esto es, como quien dice a vuela pluma” (Barney Cabrera, 2004: 8), su meta era la de llegar a un amplio público, sin pretensiones de ningún tipo. El hecho de que redactase este texto a la manera de ágiles apostillas sugiere que el autor pudo haber estado apremiado

por la intuición de su cercana muerte. Sea como fuere, su incorporación, oportuna y clara, de citas de textos selectos se realiza también de forma amena, como si estuviera dialogando con amigos. De modo análogo, el estilo de Barney Cabrera se elabora mediante el esbozo rápido de algunos argumentos que luego retoma y desglosa en futuros capítulos, a manera de fugas y variaciones musicales. Este último texto del autor se construye, pues, como un aperitivo destinado a abrir el apetito de sus lectores.

El libro consta de veinticuatro apostillas o capítulos cortos, dedicados a los diversos aportes alimenticios al mosaico étnico vallecaucano. En la primera, Barney Cabrera sienta las bases para el análisis de las variadas contribuciones traídas por diversas vías a esa tierra “de recién llegados”. “País de advenedizos” llamó Barney Cabrera al Valle del Cauca, sin visos peyorativos, siguiendo a Gustavo Arboleda en su *Historia de Cali* y a Germán Colmenares en su clásico estudio *Cali. Comerciantes, terratenientes y mineros*. Esta apostilla estudia especialmente el aporte español. Por ende, el autor describe la inmigración española y, en especial, la llegada de una variopinta serie de funcionarios del Reino de Granada, de mercaderes y de comerciantes que se fueron quedando en Cartago, Buga o Cali durante los forzados descansos en el camino hacia Popayán, Quito y Lima. También alude a algunos inmigrantes españoles, incluso judeoconversos, que se asentaron en la zona con pretextos de diversa índole.

El segundo capítulo esboza, a grandes rasgos, aperturas variadas e influencias culturales traídas por distintos grupos humanos –blancos, negros e indios– que habitaban el Distrito de Cali, según el censo de 1776. Barney Cabrera traza a vuela pluma, y a título de “pasabocas”, algunos de los temas que desarrolla en las apostillas subsiguientes, tales como los aportes alimentarios llegados con los esclavos negros o con los blancos castellanos, además de los rastros quechuas –lingüísticos y culinarios, pero también arqueológicos– que sobreviven en la región.

El papel de los africanos en los aportes alimentarios mencionados se convierte en motivo central de este trabajo, pues a estos argumentos les dedica el autor casi una tercera parte de las apostillas (VIII, IX, X, XI, XII, y XIII). No discutiré estas cuestiones, pues han sido estudiadas recientemente en el erudito trabajo de Germán Patiño Ossa sobre la cocina en *María* de Jorge Isaacs, titulado *Fogón de negros*. Otras apostillas examinan los aportes europeos a los hábitos alimentarios en el Valle del Cauca (XIV); las muestras documentales de las comidas de españoles y criollos en la provincia de Cali y comarcas aledañas durante el periodo colonial (XV); la comida en esta región en el siglo XIX; además de los aportes de extranjeros

no españoles en el Valle y sus magras contribuciones culinarias, así como otras influencias foráneas (XVII y XVIII). El autor también analiza el impacto de las guerras civiles del siglo XIX en los hábitos alimentarios del país vallecaucano (XIX); la inmigración antioqueña y la del Gran Tolima con sus procesos y resultados (XX y XXI); el papel de la agroindustria azucarera en la modificación del patrón triétnico y el desequilibrio resultante; y, con su característico interés en el aquí y el ahora, los movimientos migratorios que acontecían en torno a 1979 en el departamento del Valle, así como los roces étnicos derivados de los mismos (XXII y XXIII). Concluye sus apostillas con comentarios sobre la migración nariñense y el retorno a los elementos provenientes del quechua en estos aportes culinarios y lingüísticos (XXIV).

Debido a la variedad de los temas investigados en las veinticuatro apostillas de la obra de Barney Cabrera, me propongo, en las páginas siguientes, responder en detalle a los pasajes relacionados con la influencia del quechua en el ámbito de la cocina y las artes culinarias, así como en la toponimia de la región. Como se observó anteriormente, el tema de las contribuciones lingüísticas y culinarias provenientes del quechua fue parte fundamental de la investigación que confluyó en la publicación de *Con cagüingá y con callana* en 1977. Barney Cabrera responde a mi texto desde varios lugares; por ejemplo, en las apostillas I, III, y IV, y en secciones de la V, para regresar finalmente a ese tema en el último capítulo de su libro. Pese a su evidente interés por estos temas, el autor no llega a decantarse realmente por una propuesta definitiva sobre la penetración incaica –o, mejor dicho, quechua– en los territorios del suroccidente colombiano en la época prehispánica. Tampoco llega a descartar enteramente la teoría inversa, la cual explica la presencia extensa de la lengua de los incas en esos territorios por la invasión de indios yanaconas quechuahablantes que llegarían con los conquistadores españoles desde el sur.

Desde la perspectiva arqueológica, Barney Cabrera señala que “no son raros los hallazgos de ceramios policromados con grañas y formas como las que fueron usuales en los ‘paquetes’ funerarios del Perú, en mantas y tejidos nazcas y, así mismo, en la alfarería del incario de zonas ecuatorianas” (Barney Cabrera, 2004: 22). Entre ellos, describe vasijas monocromas de clara configuración sureña, como los aríbalos o cantarillos de formas ovoides, con asas a manera de brazos o argollas. La ornamentación de estas vasijas ayuda a complementar su semejanza a figuras de mujeres embarazadas. De hecho, estas cerámicas se han hallado, junto con otros objetos y diferente utilería, en tumbas del norte del actual departamento del Cauca y el suroriente del Valle –por ejemplo, cerca de Santander de Quilichao, Caloto,

Corinto, Miranda y Florida-. Concluye el autor que tales cantarillos y vasos, de color rojizo y oscuro, tienen un parecido inquietante con la alfarería incaica de la zona ecuatoriana.

En este sentido, el autor indica que, hacia el norte del Valle del Cauca, en áreas relacionadas con la cultura calima, así como en zonas aledañas, se han encontrado alcarrazas fállicas y urnas similares, además de otras cerámicas rituales y de uso doméstico que revelan detalles de decoración, configuración o representación similares a las que distinguen objetos de cerámica quechuas y preincaicos (Barney Cabrera, 2004: 22). De manera análoga, Barney Cabrera menciona algunas alcarrazas de tema erótico, con gran falo erecto, como es el caso de una pieza hallada en la región de Florida, Valle, que había descrito en un artículo de 1969, incluido posteriormente en la *Historia del arte colombiano* de Salvat (Barney Cabrera, 1977b). Por una parte, sugiere que estas figuras podrían estar relacionadas con las antiguas cabezas negroides de Tolima, Esmeraldas y Tumaco; mientras que, por su postura sentada, se parecen a cerámicas incaicas. Por otra parte, el gesto y la posición de estas alcarrazas recuerdan cerámicas antropomorfas de la cultura mochica o moche del norte del Perú, que, según su sentir, son muy similares a la pieza encontrada en Florida, Valle (Barney Cabrera, 2004: 22-23).

En consecuencia, el autor propone que algunos de estos objetos podrían haber arribado por vía del comercio, cargados por mercaderes y traficantes prehispánicos. Pero añade enseguida que la coexistencia de otras costumbres y, en especial, el número bastante profuso de cerámicas similares, frágiles de por sí, y por tanto de difícil transporte, lo llevan a suponer la existencia de una influencia más dilatada y constante de la cultura incaica que la que pueda achacarse a viajeros esporádicos. Por lo demás, arguye el autor que esta hipótesis podría sostenerse incluso si los mercaderes que viajaban de uno a otro lugar hubiesen sido también transportadores de mercancías, conocimientos y costumbres, como ocurre comúnmente con los mercaderes de todas las épocas (Barney Cabrera, 2004: 23).

Como veremos, las hipótesis de Barney Cabrera han sido confirmadas por recientes investigaciones. Por ejemplo, Luis Duque Gómez ratifica algunas de estas apreciaciones al señalar que, en la región de Calima, al norte del Valle, fue escrutada una tumba que contenía una canoa hecha de madera de cedro negro, soportada por cuatro piedras; en el interior de esta se hallaron despojos óseos humanos, los cuales habían sido colocados sobre una piel de vicuña (Duque Gómez, 1965: 417-423). En otra sepultura, ubicada en la zona de unión de los ríos Pijao y Palomino, en la cuenca del Quindío, se encontraron objetos de plata, mientras que

en una tumba cercana se desenterraron sillas de madera y lanas de vicuña de color castaño (Duque Gómez, 1965: 418). Los descubrimientos antes mencionados dan fe de relaciones comerciales entre los pueblos aborígenes del Valle del Cauca y los de los Andes Centrales, pues los primeros ignoraban la metalurgia de la plata que no existía en estado natural en sus regiones, a la vez que desconocían la domesticación de los auquénidos (vicuñas). En efecto, se han confirmado los vínculos comerciales en la época prehispánica, no solo entre estos territorios sino también entre Mesoamérica y Suramérica (Duque Gómez, 1965: 245-248). Samuel Kirland Lothrop da cuenta de la presencia de oro y esmeraldas de origen ecuatoriano en la zona panameña de Coclé, de aderezos de oro de esta misma zona y de Colombia en Chichen Itzá, así como de vestigios de orfebrería peruana en Guatemala y Oaxaca (Lothrop, 1976).

### La lengua general del Perú

Sobre la lengua quechua o “lengua general del Perú”, también llamada “lengua general” en tiempos de la colonización española, el Inca Garcilaso de la Vega, bien informado de estas cuestiones, indica que se hablaba en tiempos de los gobernantes incas desde Quito hasta los reinos de Chile y Túmac. En *Comentarios reales de los incas* esboza diversos motivos económicos y políticos que introducen el tema de la lengua en el incario. Sin duda, la lengua general funcionaba como una *lingua franca* en el Tawantinsuyu. A todos los puntos de este enorme estado llegó la lengua colonizadora del Cuzco, no solo para implantar una nueva relación entre los pueblos sometidos y la capital cuzqueña, sino también para imponer el gobierno, los usos y los estatutos del régimen incaico. Por lo demás, la lengua sería, en el antiguo Perú, “compañera del Imperio”, como luego lo fuera para los conquistadores españoles. Mediante este artificio, según Garcilaso de la Vega, “domesticaron y unieron los Incas tanta variedad de naciones diversas y contrarias en idolatría y costumbres como las que hallaron y sujetaron a su Imperio, y los trajeron [a sus habitantes] mediante la lengua a tanta unión y amistad que se amaban como hermanos” (Garcilaso de la Vega, 1985: 87).

Por una parte, explica Garcilaso, los incas no querían tener una “muchedumbre de intérpretes y traductores”: más bien preferían oír al vasallo de “boca a boca” y no por terceros (Garcilaso de la Vega, 1985: 87). Por otra parte, los gobernantes estaban muy conscientes del papel unificador de una lengua, de las redes simbólicas que se tejen entre las gentes a través del uso de un solo idioma:

Porque [para que] las naciones extrañas (por no entenderse unas

a otras se tenían por enemigas y se hacían cruel guerra), hablándose y comunicándose lo interior de sus corazones, se amasen los unos a otros como si fuesen de una familia y parentela y perdiesen la esquividad que les causaba el no entenderse (Garcilaso de la Vega, 1985: 87).

Garcilaso de la Vega desarrolla a profundidad estos temas en dos capítulos, pertenecientes al libro VII de sus *Comentarios*, titulados “De la lengua cortesana” y “De la utilidad de la lengua cortesana”. En ellos recurre a la estrategia del desdoblamiento, utilizando al jesuita mestizo Blas Valera para que hable por él (Garcilaso de la Vega, 1985: 85-93). Esta táctica es usual en el Garcilaso americano, quien cita a cronistas españoles para alabar a los incas o para criticar a los españoles. De modo que ambos capítulos mencionados son una larga cita del padre Blas Valera que habla sin interrupción hasta la mitad del segundo. Sostiene, pues, el escritor peruano, a través de Valera, que la lengua cortesana se hablaba desde Quito hasta Chile, y que los puestos políticos y administrativos en el incario se otorgaban a los que mejor hablaban la lengua general (Garcilaso de la Vega, 1985: 90). En este sentido, en el incanato la lengua general era la lengua de la administración pública, la justicia, los gobernadores y el Estado. Saberla bien implicaba tener acceso al poder y a posiciones administrativas o gubernamentales, o simplemente lograr defenderse mejor ante los jueces.

Así, el padre Valera aboga porque los sacerdotes aprendan a hablar la lengua del Perú, puesto que la mejor forma de acercarse a los indios es conocer su idioma y los secretos de su cultura (Garcilaso de la Vega, 1985: 91). Este tipo de colonialismo facilitaba la enseñanza del Evangelio. Hablando tras la máscara de Blas Valera, Garcilaso de la Vega sugiere, en el capítulo titulado “De la utilidad de la lengua cortesana”, que los indios que aprendían la lengua cortesana, al regresar a sus tierras “con el nuevo y más noble lenguaje que aprendieron, parecen más nobles, más adornados, y más capaces en sus entendimientos” (Garcilaso de la Vega, 1985: 93). En efecto, en su prólogo a la reedición del *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú, llamada quichua o del inca*, de Diego González Holguín (1609), Raúl Porras Barrenechea afirma que el Cuzco, capital del imperio peruano, fue también la capital de la nobleza discursiva que “impuso su tono y ritmo a toda la extensión hablada del *Runa Simi*” (Porras Barrenechea, 1989: VIII).

Según Garcilaso de la Vega, para la época en que escribía estas líneas (circa 1605), la armonía discursiva del imperio inca había sido destruida por las guerras fratricidas entre los españoles. Lo que quedaba, de acuerdo con el padre Blas

Valera, era “una lengua tan corrupta que parece ya otra lengua diferente”, o “una confusión y multitud de lenguas” que entorpecía la evangelización (Garcilaso de la Vega, 1985: 91). No es seguro que esta situación fuera tal como la describe el escritor peruano. De hecho, hacia 1537, una vez realizada la conquista del Perú, ante la urgencia de instaurar la religión católica entre los nuevos vasallos de la España imperial, los conquistadores optaron por utilizar las estrategias incaicas de implantación del quechua. Por tanto, los misioneros se dedicaron a estudiar esa lengua a cabalidad para luego escribir en ella lexicones, gramáticas, catecismos y confesionarios. A modo de ejemplo, en la catedral de Lima existió también, desde 1551, una cátedra de quechua para los clérigos del arzobispado; además, el catedrático de este curso debía predicarles los domingos en quechua a los indios que se encontraban en la plaza (Porrás Barrenechea, 1989: IX). Toda esta actividad lingüística hizo que la lengua cortesana del Cuzco reafirmara su condición de “lengua general” y que las múltiples lenguas autóctonas se fuesen extinguiendo poco a poco bajo la dominación española.

Los conquistadores también influyeron en la extensión de la lengua general del Perú. Con propósitos de administración y de servicio, arrastraron en sus expediciones a distintos lugares inmensos ejércitos de indios yanaconas o de servidores quechuahablantes, entre otros siervos indígenas. Para ello resultó muy conveniente la existencia, en el antiguo Perú, del sistema de los mitimaes, quienes se trasladaban con sus mujeres y familias por varios meses del año a sembrar y cosechar maíz a otras regiones. Luego regresaban a sus tierras cargados de maíz, legumbres y frutos para los curacas y sus familias, así como para los depósitos alimentarios de cada pueblo o región. Con todo, como señala Garcilaso de la Vega, por razones políticas y económicas los incas trasplantaban curacas y gentes de pueblos conquistados a otras provincias pacificadas. A la vez, enviaban incas de privilegio para gobernar las tierras recién conquistadas, “mal cultivadas y mal pobladas”. De modo que, para que “no estuvieran perdidas, llevaban indios de otras [regiones] de la misma calidad y temple, fría o caliente, porque no se les hiciese de mal la diferencia de temperamento” (Garcilaso de la Vega, 1985: 88). Añade Garcilaso de la Vega que “esto hacían para beneficio así de los que iban como de los que quedaban, porque, como parientes, se ayudasen con sus cosechas los unos a los otros, como fue en todo el Collao” (Garcilaso de la Vega, 1985: 85). Quizá estas costumbres ayudaron a que los pueblos sometidos siguieran a los conquistadores españoles en las expediciones hacia el norte –como las de

Belalcázar, que discutiremos más adelante- e incluso contribuyeron a que se asentaran en otros territorios.

### La presencia del quechua en Colombia

Para explicar la presencia del quechua en Colombia hay que apelar, por una parte, a las causas de difusión de esta lengua expuestas anteriormente. No obstante, las sugestivas propuestas hechas por Barney Cabrera, en apoyo de una penetración mayor en tierras del suroccidente colombiano por parte de los incas, han sido confirmadas por investigaciones posteriores. Algunos estudios clave publicados entre los años cincuenta y ochenta del siglo XX afirman, basándose en cronistas como Sarmiento de Gamboa, Cabello de Balboa y Cieza de León, que el río Angasmayo, o actual río Guáitara en su curso superior, fue la frontera norte de la expansión incaica. Según estos autores, el inca Huayna Cápac penetró con sus conquistas en el actual departamento de Nariño, en el suroccidente de Colombia, pero solo avanzó hasta Paquinango en el río Patía. Cabello de Balboa dice que Huayna Cápac envió a sus capitanes a explorar algunas regiones más al norte, en territorio de los quillacingas, pero después de escuchar sus informes sobre la rusticidad de esas gentes, decidió abandonar la conquista de los territorios mencionados (Duque Gómez, 1965: 248).

Por otra parte, nuevas investigaciones, fundadas en fuentes documentales de los siglos XVI y XVII, establecen que la integración de la región norte de la cuenca de Quito y de Pasto en el Tawantinsuyu fue efectiva pero tardía. Fuentes locales, escritas en Quito, Cañar, e incluso en Charcas, confirman la tradición inca: esta señala que la región de Pasto fue subyugada por los incas en época de Huayna Cápac. Varias crónicas y relaciones como *La cibdad de Sant Francisco del Quito* (1573), la *Relación* de Pedro Arias Dávila (1582) y *El memorial de Charcas* (1582), compuesto por varios autores, confirman esta suposición (Pärssinen, 1992: 95). Este último documento se refiere a los “Quillaycincas de Popayán”, conquistados por los soldados de Charcas para los “Señores Ingas”. Una información posterior de Alonso Ramos Gavilán (1621) demuestra que muchos mitimaes de Pasto fueron trasladados por los incas al complejo sagrado de Cochabamba situado en la actual Bolivia (Ramos Gavilán, 1973: 43; Pärssinen, 1992: 95). Incluso un indio pasto, llamado Pedro Pasto, testificó, en 1554, en Cuzco, que sirvió a Atahualpa como yanacona: “este [t]estigo fue yanacona del dicho Atabaliba e le servía porque este [t]estigo hera hijo de un principal que se decía Myra e que [...] en Caxamarca,

sirviendo al dicho Atabaliba con otros hijos de señores que le servían como a su señor principal de todo este reyno” (Probanza, 1554-1556, citada en Pärssinen, 1992: 95). Según este testigo, en esos tiempos los pastos reconocían a Atahualpa como su líder supremo.<sup>1</sup>

La penetración inca del territorio de Pasto en la última época del gobierno de Huayna Cápac, y en tiempos de Atahualpa, explicaría en parte la presencia de huellas lingüísticas y arqueológicas encontradas en la frontera norte del imperio incaico. En ese sentido, las novedosas hipótesis de Eugenio Barney Cabrera pueden al fin corroborarse. Por otra parte, habría que aceptar también que el quechua fue reintroducido a Colombia por los conquistadores y sus séquitos indígenas, así como por los misioneros que venían con ellos durante la conquista y colonización del territorio de la Nueva Granada. Así, desde 1536, el quechua habría ingresado con los mitimaes y yanaconas de las expediciones de Belalcázar al valle del río Cauca y hasta el centro del imperio chibcha. Más tarde sería implantado por los predicadores y conquistadores en el valle del Alto Magdalena y en los nacimientos de los ríos Caquetá, Putumayo y Napo. Además, el quechua llegaría a cubrir la parte andina del departamento de Nariño, en regiones que estarían sensibilizadas de cierto modo con esta lengua. Asimismo, hubo en esas tierras posteriores asentamientos de quechuahablantes.

En cuanto a los yanaconas o anaconas, se trataba de indígenas que durante la dominación incaica disfrutaban de una posición superior a la de los comunes o hatunrunas, aunque pertenecían a una categoría menor que la de los curacas o caciques. Como administradores de las chacaras y bienes del inca, los yanaconas tenían una situación privilegiada y estaban exentos de tributo (Patiño, 1993: 51). Algunos de estos yanaconas vinieron a la Nueva Granada con las expediciones de Juan de Ampudia, Pedro de Añasco y Lorenzo Aldana, procedentes del sur. En su segundo viaje desde Quito, en mayo de 1538, Sebastián de Belalcázar regresó a Popayán con 300 soldados muy bien equipados. Lo seguían 1.000 yanaconas con los equipajes, diversos animales y semillas (Arboleda, 1956: 27). En esta expedición venían también indios comunes de servicio, procedentes de Quito, de otras regiones de Ecuador y hasta de Nicaragua, en número de más de 5.000, según un autor, y más de 6.000, según otro, de los cuales solo habrían regresado 20. Al

---

1. Recientes estudios demuestran que el quechua ecuatoriano, o quichua, llegó hasta Quito antes de la dominación incaica como lengua vehicular, especialmente en el léxico de la flora y la fauna, con notables influencias léxicas del quechua centronorteño peruano (Cerrón-Palomino, 1987: 343).

parecer, Belalcázar vendió en Bogotá la mayor parte de los sobrevivientes de esa expedición como si fueran esclavos. Por lo demás, tal era la cantidad de indios enviados continuamente a Popayán desde Quito, que el cabildo de esa ciudad tuvo que dictar providencias en 1544, 1545 y 1548, prohibiendo sacar indios de allí para Popayán, pues se había vuelto una costumbre (Patiño, 1993: 83).

Un buen número de yanaconas llegados con Belalcázar se estableció en la cuenca del Cauca. Don Juan Valle, obispo de Popayán, tuvo allí algunos a su servicio, y hasta les donó un “rincón y anconada” para que se asentasen (Friede, 1955-1963: 81, 249). Por otra parte, en la provincia de Cali y otros lugares cercanos, hubo pueblos habitados por yanaconas, como San Diego de Alcalá –a orillas del río Cauca–, Roldanillo, Loma de las Piedras, el valle de Tuluá, Jambaló, Vitoncó, Tocotá, Dagua y Los Chancos. Algunos de los yanaconas que trajo Belalcázar del Ecuador y del Perú, al Cauca y la Sabana de Bogotá, también dejaron sus rastros en la toponimia. Una colectividad de ellos fue ubicada en el sitio de Los Chachas, cerca de Fusagasugá, y otra cerca de la punta de Chitasugá, apropiadamente llamada Cajamalca (Cajamarca). En 1666, el cronista Lucas de Piedrahita comentaba que “hoy se miran allí los camellones o surcos de sembrados que hacían [los yanaconas] a mano” (Piedrahita, 1666, citado en Patiño, 1993: 52). Recordemos que cerca de Cali, hacia Los Farallones, está el pueblo de Yanaconas.

Asimismo, tribus enteras de quechuahablantes fueron traídas de la audiencia de Quito con el correr del tiempo, y trasladadas a regiones del actual Nariño y Putumayo, como en Aponte y Santiago, e incluso llevadas hasta Barbacoas, donde había “indígenas ladinos en la lengua del *inga*” –es decir, quechuahablantes bilingües, que hablaban español–, según consta por un proceso contra los indios sindagua (Duque Gómez, 1965: 248). La aniquiliación de las tribus indígenas locales en las confrontaciones bélicas con los españoles durante el siglo XVI, así como la concomitante imposición del quechua como *lingua franca*, influyó en la desaparición de las tres lenguas principales que encontraron los conquistadores al penetrar en el suroccidente de Colombia. Estas eran: la lengua pasto, antiguamente hablada en las actuales provincias de Ipiales y Túquerres; la quillacinga, en las zonas de Pasto, El Mayo y El Juanambú; y la malla, en la de Barbacoas; aunque las dos primeras lenguas se hablaban todavía a fines del siglo XVI (Duque Gómez, 1965: 249-250). Sea como fuere, a comienzos del siglo XVII el quechua había dominado el terreno lingüístico en el Alto Magdalena, de modo que, en un espectro que abarcaba seis lenguas diversas, era la común para todos, según lo atestiguan documentos de la época. Juan Friede cita una de estas ordenanzas promulgadas por el gobierno español:

Que todos los indios de la comarca se entiendan por la *lengua del Inga*, porque las suyas son diferentes y muy pocos hablan la lengua española, [...] y aunque los indios que acuden a la dicha doctrina [en la Chapa] hablan diferentes lenguas, *se entienden por la general del Inga* [...] y que los indios que están en la comarca [de Timaná y Suaza] *se entienden y se tratan por la lengua del Inga* (Friede, 1952: 7-10).

La lucha a muerte entre las lenguas autóctonas, pasto, quillacinga y malla; la lengua postiza, el kechua o quechua, conocida como *ingano* o *inga* en el suroccidente colombiano; y el castellano, lengua de los peninsulares y criollos, fue funesta para las primeras. Según Duque Gómez, en los departamentos de Nariño, Cauca y Huila apenas quedaba en 1965 un dialecto como islote, aunque no se sabía entonces si era un vestigio del malla o el pasto. No obstante, un gran número de antroponímicos y toponímicos de estas lenguas subsistía en esos departamentos. Con todo, pese a los obstáculos que implicó su imposición como lengua foránea, el quechua sustituyó en parte a las lenguas originales de esas regiones. Sobrevive en algunos núcleos de los departamentos de Cauca y Nariño, así como en el Putumayo y Caquetá, donde también fue desplazada mediante traslados de pueblos enteros y familias (Duque Gómez, 1965: 251).<sup>1</sup>

### La impronta de la mujer indígena

Mencionamos anteriormente la presencia de múltiples quechuismos en el valle del río Cauca, y en territorios del Cauca y Nariño, además de Antioquia. Los préstamos de procedencia incaica aparecen en los nombres de la fauna y la flora, los frutos de la tierra y algunas comidas, así como en los de ciertos utensilios de cocina y variados objetos domésticos. Es posible suponer que estos términos de origen quechua llegaron por medio de la mujer indígena, quien

---

1. Según datos proporcionados por Duque Gómez y Reichel-Dolmatoff, en 1959 había 6.500 personas que hablaban kechua o quechua en el territorio colombiano, ya sea el ingano o inga y el mocoano, o el aponteño (Duque Gómez, 1965: 402-404). Arango y Sánchez (2004) identifican 19.079 hablantes de *inga/ingano* (familia lingüística quechua) en Colombia, ubicados en el Valle del Sibundoy (Putumayo), así como en el bajo Putumayo; en Aponte, departamento de Nariño, y en Guayuyaco, departamento del Cauca. Además, en el departamento del Caquetá, en Bogotá y en Cali se encuentran algunas familias, unas radicadas y otras itinerantes. Sobre las lenguas indígenas habladas actualmente en Colombia, véase González y Rodríguez (2000).

debió introducir costumbres y usos culinarios en casas de españoles durante la conquista y la colonización de la Nueva Granada. Desde luego, la cocina ha sido desde tiempos inmemoriales dominio de la mujer. Víctor Manuel Patiño menciona que en las campañas de la conquista también iban mujeres indígenas. Durante las expediciones, ellas ayudaban a cargar fardos, además de sus propios hijos, cuando los tenían (Patiño, 1993: 84-85). Algunas servían de intérpretes, como la india Marina, conocida también como Malinche o Malintzin, sin cuya ayuda Cortés no hubiera podido culminar la conquista de México. Marina formó parte de un tributo de veinte mujeres, gallinas y oro, entregado al conquistador después de la batalla de Centla como indicación de vasallaje. Su posición como manceba de Cortés, y madre de su hijo Martín, nos recuerda que las mujeres indígenas también se convertían en concubinas de los españoles. Esto ocurría con o sin su consentimiento, especialmente si servían en las viviendas de los conquistadores y hacían los oficios acostumbrados (Patiño, 1993: 95).

Chimpu Ocllo, la madre del Inca Garcilaso de la Vega, ñusta o princesa inca bautizada como Isabel Suárez, fue la manceba del conquistador Garcilaso de la Vega, capitán general del Cuzco y encomendero. El Inca reconoce que su madre tuvo una gentil posición en casa de su padre, que la servían vasallos incas, mientras que ella, a su vez, servía al conquistador. Mas pronto fue descartada, so pretexto de un matrimonio válido con mujer española que el capitán Garcilaso de la Vega contrajo en 1549. En cuanto a Isabel Suárez, Chimpu Ocllo, fue entonces casada, quizá a la fuerza, con un español del común llamado Juan de Pedroche. Algunas de las mujeres pertenecientes a la aristocracia incaica corrieron esta suerte después de su unión con españoles –de todas maneras, esta era mejor suerte que la de otras féminas que fueron abandonadas–.

En la Colonia, las labores domésticas requerían mano de obra indígena en la construcción y reparación de viviendas particulares, en las faenas caseras, en el corte y recogida de leña y hierba, así como en la preparación de alimentos, campo usualmente destinado a la mujer. Para estos oficios se usaban indios, mientras que para las labores domésticas, incluso las más degradantes, se utilizaban mujeres indígenas. Su tratamiento incluía constantes atropellos, como lo confirman las ordenanzas del visitador Diego de Inclán Valdés (1668), que ponen de manifiesto los abusos cometidos con las indias de servicio doméstico: “por cuanto los vecinos, encomenderos, los caciques y otras personas suelen servirse de las indias mozas con el pretexto de que son huérfanas, de los cuales algunos han vivido con libertad y escándalo en esta ciudad” (De Inclán Valdés, 1668: ordenanza n° 31).

También a los religiosos había que darles servicio, como consta en la misma ordenanza: “Y porque los sacerdotes doctrineros han de tener quién les sirva y ayude en su casa, se ordenó que los indios de Popayán les diesen una india de más de 40 años para la cocina y un muchacho de 14 a 18 años” (De Inclán Valdés, citado en Patiño, 1993: 181).

La costumbre de emplear mujeres indígenas en las labores de la cocina persistió a lo largo de la Colonia, labores que luego fueron compartidas por las esclavas negras. De ahí que se hayan conservado tantas palabras de origen quechua en el ámbito de la cocina –como se ha visto, en los nombres de los frutos de la tierra, de ciertos utensilios y objetos domésticos–. Recordemos, entre otros frutos o comestibles de ascendencia quechua, a la archucha (del quechua *achoccha*), nombre dado en el Valle, Cauca y Nariño a la planta que en otras partes de Colombia es llamada *pepino hueco de rellenar*; la arracacha, consumida por los indígenas desde tiempos prehispánicos; así como la carantanta o caratanta (del quechua *çara tanta* o *sara tanta*, pan de maíz), nombre usado en el suroeste de Colombia para la costra de maíz que queda en la paila cuando se cuece para preparar tortillas o arepas. Igualmente está el choclo (del quechua *choclo*, mazorca de maíz verde); la papa (del quechua *papa*), cuyos gruesos tubérculos feculentos son muy alimenticios; y el lulo (del quechua *llullu*, fruto verde no maduro), vocablo con el que designamos al fruto de color amarillo anaranjado que usamos en jugos y dulces; además de un sinnúmero de vocablos utilizados en la cocina, detallados en el prólogo a *Con cagüinga y con callana*.

Sin duda, a través de las mujeres es como se transmiten las costumbres de generación en generación, junto con las artes de hacer y el vocabulario de la culinaria. En ese sentido, Barney Cabrera menciona que los ejércitos que pasaron por el país vallecaucano, durante las guerras civiles del siglo XIX, no dejaron huellas culturales a su paso. En materia de usos culinarios, su aporte fue de cualidad transitoria, “sin raigambres”. Lo mismo parece haber ocurrido con los inmigrantes varones no españoles que casaron con mujeres colombianas. El autor lo sugiere en la apostilla sobre los inmigrantes del siglo XIX que contribuyeron con magros aportes. En cambio, la institución del *mitimae*, los masivos trasplantes humanos de los incas, “provocaban situaciones simbióticas, de rápido sincretismo cultural entre los conglomerados sometidos” (Barney Cabrera, 2004: 133). Este sería el caso de las mujeres indígenas, de diversas etnias, que se mezclaron con sangre española, mestiza o negra, transmitiendo sus hábitos alimentarios y su léxico culinario y doméstico. Gracias a ellas estos usos se arraigaron en la región.

Para concluir, quisiera señalar algunos quechuismos, que afloran en las toponimias del Valle del Cauca y regiones del Cauca y Nariño, tomados del *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca y quechuismos usados en Colombia* del doctor Leonardo Tascón (1961). En este diccionario encontramos usos y costumbres ya extinguidos o transformados con el paso del tiempo, y otros mantenidos como distinción peculiar de la comarca. El nombre del río Anchicayá (del quechua *anchicáyay*, gemir, sollozar), el cual nace en Los Farallones de Cali y desemboca en Buenaventura, alude al fragor de su corriente que parece gemir o sollozar en su curso. El del río Angasmayo (del quechua *anqas*, azul y *mayu*: río), sugiere el color de esa afluencia. *Cajamarca* (del quechua *Qasamarca*, tierra fría) es la denominación de un caserío situado al noroeste de Roldanillo, sobre la cordillera Occidental, y, como vimos, de un asentamiento de indios yanaconas en Cundinamarca. Desde luego ese toponímico evoca la trágica escena de Cajamarca en la que más de 5.000 indios, vasallos de Atahualpa, fueron masacrados por las huestes de Francisco Pizarro. El término *Huila* (del quechua *wilapi*, anaranjado) es el nombre del nevado de la Cordillera Central que da origen a los ríos Palo, Páez y Saldaña; y, a la vez, es la denominación de un departamento colombiano. Su designación responde a los reflejos color naranja de algunos puntos de la cima de dicho nevado. Asimismo, el topónimo *Juanambú* (del quechua *q'axniy puc*: atornador) es el nombre de un río extremadamente raudo, afluente del Patía, así como de un barrio de Cali. No olvidemos *Paispamba* (del quechua *phajcha*, cascada, caída de agua y *panpa*, llanura, suelo), nombre de un caserío situado a orillas del río Piedras, al sureste de Timbío (Cauca). Y, por último, entre otras toponimias de origen quechua, está *Tambo* (del quechua *tampu*, posada en el camino en tiempos del incario, albergue), nombre de un riachuelo afluente del Guáitara, así como otra villa en el departamento del Cauca, ubicada al suroeste de Popayán.

Con estas líneas doy fin al prólogo redactado para introducir la obra de Eugenio Barney Cabrera, *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*, el más notable estudio de los hábitos alimentarios en el valle del Cauca.<sup>1</sup> He intentado demostrar en estas páginas que la hipótesis de la penetración inca en el territorio de Colombia efectivamente ocurrió, como propuso el autor en 1979 con base en hallazgos arqueológicos y en la marca lingüística del quechua en el suroccidente colombiano. Como pudo observarse, sin embargo, el quechua también se

---

1. Agradezco a María del Mar Ravassa Garcés y a José María Rodríguez García por su lectura de una versión anterior de este ensayo y por sus sugerencias para mejorarlo.

extendió por el territorio de la Nueva Granada gracias a los ejércitos de yanaconas y quechuahablantes que llegaron con las expediciones de Belalcázar y otros conquistadores, y merced a la imposición de esta lengua por parte de misioneros y evangelizadores. Dejo, entonces, a los lectores con el texto de Eugenio Barney Cabrera, estimulados por las preguntas que terminan su ameno ensayo sobre los heterogéneos aportes culturales y alimentarios que subsisten en el acogedor país vallecaucano. ¿Quién los trajo? ¿Cuándo vinieron? ¿Cómo fueron impartidos?

MARÍA ANTONIA GARCÉS ARELLANO

## Referencias bibliográficas

- AA. VV. (1965). “La cibdad de Sant Francisco del Quito. 1573”. *Relaciones geográficas de Indias: Perú*, vol. 3, t. II. Madrid: Atlas, Biblioteca de Autores Españoles 148.
- Arboleda, Gustavo (1956). *Historia de Cali. Desde los orígenes de la ciudad hasta la expiración del periodo colonial*, vol. 3. Cali: Universidad del Valle.
- Arango Ochoa, Raúl y Sánchez Gutiérrez, Enrique (2004). *Los pueblos indígenas de Colombia en el umbral del nuevo milenio: población, cultura y territorio: bases para el fortalecimiento social y económico de los pueblos indígenas*. Bogotá: Departamento Nacional de Planeación. Dirección de Desarrollo Territorial Sostenible.
- Arias Dávila, Pedro (1969). “Relación descrepción de la tierra y provincia y beneficio de la doctrina de Pacaybanba, términos de la ciudad de Cuenca. 1582”. *Relaciones geográficas de Indias: Perú*, vol. 3, t. II. Madrid: Atlas, Biblioteca de Autores Españoles 148.
- Ayawire y Velasco et ál (1969). *El memorial de Charcas. 1582*. Lima: Universidad Nacional de Educación.
- Barney Cabrera, Eugenio (1962). *La transculturación en el arte colombiano*. Bogotá: Escuela de Bellas Artes, Universidad Nacional de Colombia, Seminario de Investigaciones Estéticas. Colección Monografías de Arte, Iqueima.
- (1963). *Geographia del arte en Colombia*. Bogotá: Imprenta Nacional.
- (1964). *El arte agustiniano: boceto para una interpretación estética de San Agustín (Huila)*. Bogotá: Escuela de Bellas Artes, Universidad Nacional de Colombia, Seminario de Investigaciones Estéticas.

- (1966). *Alejandro Obregón*. Bogotá: Ediciones Galería.
- (1968). *Andrés de Santa María y su época*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- (1971). *Temas para la historia del arte en Colombia*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Dirección de Divulgación Cultural.
- (1975). *La fauna religiosa en el Alto Magdalena: reseña estética y significados religiosos*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- (1977a). *Transculturación y mestizaje en el arte de Colombia*. Bogotá: Iqueima.
- (1977b). Las culturas antiguas del sur. *Historia del Arte Colombiano*, vol. 8, t. III. Bogotá: Salvat Colombiana, S.A.
- (ed.) (1977-1982). *Historia del arte colombiano*, vol. 8. Bogotá: Salvat Colombiana, S.A.
- (1980). *El arte en Colombia: temas de ayer y de hoy*, vol. 11. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- (1983). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali: Gobernación del Valle.
- (2004). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali: Programa Editorial Universidad del Valle, Colección Clásicos Regionales.
- (2005). *Geografía del arte en Colombia*. Cali: Programa Editorial Universidad del Valle, Colección Clásicos Regionales.
- (2011). *Eugenio Barney Cabrera y la crítica de arte en Colombia. Antología de textos críticos (1954-1974)*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Cerrón-Palomino, Rodolfo (1987). *Lingüística quechua*. Cuzco: Centro de Estudios Rurales Andinos “Bartolomé de Las Casas”.
- Colmenares, Germán (1976). *Cali. Terratenientes, mineros y comerciantes en el siglo XVIII*. Cali: Universidad del Valle.
- De Inclán Valdés, Diego (1668). *Ordenanza n° 31*. Cali: Archivo Histórico. Capitular 8. Folio 23.
- Duque Gómez, Luis (1965). *Prehistoria. Etnohistoria y arqueología. Historia Extensa de Colombia*, vol. 23, t. I. Bogotá: Lerner.
- Friede, Juan (1952). “Consideraciones sobre la lengua andaki”. *Revista de antropología y de etnología*, n° 4.
- (1955-1963). *Documentos inéditos para la historia de Colombia*.

- Coleccionados en el Archivo General de Indias [...] de orden de la Academia Colombiana de Historia, vol. 9, t. IV. Bogotá: Aro Artes Gráficas.
- Garcés, María Antonia (1977). *Con cagiünga y con callana. Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca* (diseño e ilustraciones: Dolores Granger Spiak). Cali: Editorial Prensa Moderna.
- Garcilaso de la Vega, El Inca (1985). *Comentarios reales de los incas, 1609*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Lothrop, Samuel Kirkland (1976). *Pre-Columbian Designs from Panama: 591 illustrations of Coclé Pottery*. New York: Dover Publications.
- Patiño, Víctor Manuel (1981). “Concepto”, dirigido al doctor Humberto González Narváez, gobernador del Departamento. Cali: archivo personal de María Antonia Garcés Arellano.
- (1993). *Trabajo y ergología. Historia de la cultura material en la América equinoccial*, vol. 8, t. VIII. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Pärssinen, Martin (1992). *Tawantinsuyu: The Inca State and its Political Organization*. Helsinki: SHS.
- Porras Barrenechea, Raúl (1989). Prólogo a González Holguín, Diego (1952). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú, llamada quichua o del inca*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Edición facsimilar de la versión de 1952.
- Preuss, Konrad Theodor. (1974). *Arte monumental prehistórico: excavaciones hechas en el Alto Magdalena y San Agustín (Colombia), comparación arqueológica con las manifestaciones artísticas de las demás civilizaciones americanas* (eds. Eugenio Barney Cabrera y Pablo Gamboa Hinestrosa). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Ramos Gavilán, Alonso (1973). *Historia de Nuestra Señora de Copacabana*. La Paz: Academia Boliviana de Historia. 2ª ed. completa según la edición príncipe de 1961.
- Tascón, Leonardo (1961). *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca y quechuismos usados en Colombia*. Cali: Biblioteca Universidad del Valle.



**Notas y apostillas al margen  
de un libro de cocina**



## I. El mosaico étnico vallecaucano. Aporte español

SI NO EXISTIESEN DOCUMENTOS históricos de diverso origen que lo demostrasen, las costumbres culinarias del Valle del Cauca comprobarían la heterogeneidad de los asentamientos humanos en la comarca geográfica (y no solo política) que baña el curso medio del río Cauca. Pero, ciertamente, gracias al origen de algunos nombres utilizados en las cocinas, no solo es posible coadyuvar las sugerencias documentales, sino que también por esa vía lingüística se comprueban influencias e inmigraciones como algunas que la historia suele poner en duda. Ese sería el caso, por ejemplo, de palabras con que se nombran guisos y otros usos culinarios, o de toponimias de evidente raíz quechua; en efecto, son usuales todavía ciertos nombres y vocablos propios de alimentos y hábitos culinarios en el vallecaucano que, si no se trata de influencias tardías debidas a emigrantes meridionales, obligan a pensar que el dominio inca extendió su marca más al norte del río Guáitara y traspasó el Patía, superando ampliamente los linderos de los actuales departamentos de Nariño y Cauca.

Pero la heterogeneidad y reiteración de los asentamientos humanos en el Valle del Cauca no son hechos notables solamente en épocas prehispánicas, también se verifican en tiempos históricos posteriores, de tal manera que su incidencia constituye algo menos que un fenómeno característico de la región. En verdad, en esta área del occidente, más que en otras zonas del país (acaso pueda apuntarse la salvedad, aunque en vía formativa, de los Llanos Orientales y, por otros aspectos más complejos, la excepción del litoral Caribe), se da el caso recurrente de inmigrantes desde aquellas épocas remotas prehispánicas hasta las actuales, con el enfermizo y caótico *enganche de corteros* de caña de azúcar que vienen, pasan, se van, regresan y vuelven a ausentarse con letal secuela socioeconómica y patológica.

Tierra de recién llegados, país de advenedizos (sin que aquí el término lleve

implicaciones peyorativas), el Valle del Cauca carece de raizales de verdad, no cuenta con “vallunos viejos” sino por excepción, es decir, para usar la expresión con sentido acomodado a las circunstancias que aquí trato, son pocos los “cristianos viejos” que puedan empadronarse en el Valle del Cauca, algo así como cinco familias, de las cuales casi todas perdieron los apellidos originales y otras los han trocado y cambiado por apelativos de procedencias varias y ulteriores. Y, para no caer en exageraciones y mentiras, aun esas cinco raíces vallunas pertenecen a gentes que vinieron con los primeros asentamientos en el siglo XVI y que, con el oficio de mercaderes y comerciantes, o como funcionarios del Reino (Santa Fe de Bogotá) se apearon en Cartago, Buga o Cali durante forzados descansos del camino, mientras seguían las jornadas con estancias finales en Popayán, Quito o Lima; pero, disfrutando los halagos del Valle, se quedaron con pretexto de diversa índole, por razones subjetivas, ocasionales, coincidentes, de excepción.

En el Valle del Cauca, desde los tiempos de la Conquista, surgieron dos polos de atracción cuasi excluyentes, dos marcas bien trazadas en las cuales es posible señalar ciertamente asentamientos de antigua data que allí proliferaron. La una, al sur, fue Popayán, cuyos dominios jurisdiccionales abarcaron extensas zonas vallunas y del litoral; la otra tuvo por sede la ciudad de Buga, desde donde se ejerció el poder al norte hasta Cartago y al sur hasta los linderos siempre disputados con Popayán. Cali, en medio, fue aldea de paso, foco de comercio, puesto de mercaderes y tratantes, vecindario de esclavos, posada en el camino hacia Buenaventura y jurisdicción de hacendados que, en sus vecindades, levantaron casas de austera y sabia arquitectura, montaron trapiches para producir azúcar, panela y mieles, criaron ganaderías y se disputaron los poderes económicos y políticos a uno y otro lado del río Cauca, en esta y en “la otra banda”, como se dijo desde épocas inmemoriales.

Por vía de ejemplo que ilustre lo anterior, recuérdese que entre los dueños de trapiches de “la otra banda” (Llano Grande, Candelaria, El Bolo, etcétera) figura don Gregario de Astigarreta (apellido desaparecido), quien poseía tierras en la banda meridional de Amaime. También por aquellos rumbos quedaban los ingenios de Andrés Cobo y de Lozano Cobo, quienes, por cierto, exportaban azúcar a Panamá desde 1548. En 1568, por intermedio de Diego Ordóñez de Lara, enviaron al istmo 180 arrobas a “dos pesos sencillos” cada una; en cambio, de Buenaventura se trajo sal que cayó en manos de Hernán Pérez de Párraga, consumado acaparador, quien, además, vestía hábitos y ejercía funciones sacerdotales.

Las anteriores y las siguientes minucias, bien averiguadas en los archivos

locales por don Gustavo Arboleda (1956), recuerdan que propietarios de “la otra banda” fueron Cristóbal Quintero Príncipe (Alfárez Real), quien poseyó tierras y estancias entre los ríos Bolo y El Fraile, propiedades que luego pasaron a poder de Jacinto de Silva Saavedra; don Gaspar Jacinto de Astigarreta y su cuñada doña Isabel Rivadeneira eran titulares de dehesas y bosques en Agua Clara y El Potrerillo (hoy jurisdicción de Palmira); el presbítero Diego Rengifo, Juan Romero, Juan Bohórquez, Juan y Onofre Lasso de los Arcos y Ríos y Miguel Vives Sedano se sucedieron como propietarios en zonas ubicadas también en “la otra banda” entre el Amaime, el Bolo y El Fraile. En 1684 figura como titular de Llano Grande (Palmira) Francisco Rengifo Salazar.

Poco después se registran otros apellidos que aún perduran o que, derivados de aquellos, cambiaron de ortografía o provinieron de diferentes apelativos tomados del lugar de origen o de distintas ramas familiares. Esos serían, entre otros varios, los casos de Caicedos, Velascos, Holguines, Garcés, etcétera. Y algunos, los primeros de procedencia no hispánica, eran franceses, tal vez de otro país europeo que llevaron muy contados extranjeros radicados en Cali o en su jurisdicción, que pudieron subsistir allí gracias a que ejercían oficios de práctica ignorada por criollos o por españoles, como es el caso de la medicina, y que llegaron a gozar de prestigio social en su condición de propietarios ricos y gentes piadosas. Leonardo Suchot de la Garda, por ejemplo, moraba en Cali alrededor de 1740; en este año ofreció fundar un hospital a cambio de que lo dejaran residir sin aplicarle la ordenanza real que prohibía la residencia de extranjeros en “estos y aquellos reinos”.

Hubo algunos emigrantes de origen español y no pocos criollos (acaso también renegados judíos) que ejercieron oficios varios de artesanos y maestros alarifes. Entre otros conviene recordar al herrero Melchor de Saucedo, el cordonero Luis Vásquez, el maestro de azúcar Pedro de Miranda, los sastres Pedro García, Bartolomé Clemente, Andrés de Porras, el Indio Cristóbal y Domingo Peláez; los carpinteros Antonio Sánchez y Lozano de Vergara, ejerciendo este último así mismo de constructor, quizás de alarife; el “herrador” Francisco López y su colega Gonzalo Martín; los zapateros Blas Callejas y Cristóbal de Castro; y el maestro “de cantería y albañilería” Gregorio Sánchez Medina, quien a principios de 1600 cumplía su oficio en Cali. También alrededor de 1610 vivía en Cali Blas Torres, maestro de música y canto, “quien enseñaba a tocar y tañer en tecla todos los oficios divinos, y a tañer y cantar canto llano y de órgano y canto de vihuela de arco” (Arboleda, 1956). En 1592 moraba en Cali Juan Serrano, “maestro de enseñar niños”, y Juan Espinosa era mercader y tratante, que vendía artículos importados de

Castilla tales como telas, herramientas, drogas, vino, abarrotes, cuerdas de vihuela, cuchillos carniceros, medias de estambre, botones de seda parda, lancetas, espejos, agujas de labor, ruán fino, seda, terciopelo, camisas, papel, cera, cañamazo, tafetán, jabón, etcétera. Por fin, solo un platero caleño, Tomás Fernández de Belalcázar, tal vez de origen payanés, figura entre los artesanos, y ello alrededor de 1740.

## II. Influencias culturales en la culinaria vallecaucana.

### Aportes diversos

EN 1776, ESTO ES, cuando el siglo XVIII entraba en sus finales décadas, el distrito de Cali contaba con 15.472 habitantes; de ellos, solamente moraban en el *recinto* de Cali 6.548, todos los demás pertenecían a localidades como Roldanillo, Riofrío, Yumbo, Bolo, Palmaseca, Salado, Las Cañas, Río Claro, Río de las Piedras, Cañas Gordas y Jamundí, es decir, al medio vallecaucano o algo menos. Entre todos aquellos moradores solo se consideraba como “blancos” (españoles y criollos) a 1.458 entre mujeres y varones; negros (libres y esclavos) eran 13.636 e indios 392, totalizando así mismo en estos dos últimos casos a los dos sexos. La mayoría de los negros procedían de castas Arará y Lucumí, aunque también los hubo de origen Caramanti, Chemo, Mandinga, Mina, etcétera. Ya se verá cómo en esto de los nombres de origen africano se dificulta señalar y marcar diferencias entre las toponimias y los grupos étnicos, por lo cual la denominación de *casta* se trae a título convencional, según costumbre generalizada. En cuanto al caso de los indios supérstites que aún moraban en jurisdicción de Cali hasta finales del siglo XVIII (laderas y serranías de la cordillera Occidental, principalmente) o en los cauces altos de los afluentes del Cauca, en “la otra banda”, también hay que acudir, para nombrarlos, a toponimias y vocablos de ambiguos orígenes lingüísticos. Eso sucede, por ejemplo, con los supervivientes de calotos, aguales, timbas, atunce-tes, gorriones, buchintes, buchilobos y acaso algunos más de otras agrupaciones tribales ya extinguidas por aquel entonces.

Todo lo anterior (apellidos, orígenes étnicos y culturales, oficios, etcétera) sirve de fundamento para escudriñar los primeros aportes culinarios de los cuales trataré en estas notas con algún detenimiento; aportes que, como lo tengo anotado, dejaron el recuerdo de apartados lugares y remotas naciones y que parecen haber

quedado como natural legado de los sucesivos asentamientos que es dable registrar en el Valle, comarca abierta a los recién llegados.

Dicho de manera sucinta y por vía de ejemplo, como abre bocas que anuncia el plato fuerte posterior, diría que los aportes culinarios, al menos en cuanto hace relación a los asentamientos históricos, serían del siguiente orden y condición:

Como se sabe, los indios (los nativos de la región, en particular, pero en general todos los aborígenes que moraban en tiempos de la conquista europea y que lograron sobrevivir durante lustros posteriores) enseñaron el uso de raíces y tubérculos, la preparación del maíz para múltiples comidas y refrescos, el aprovechamiento de frutas silvestres y plantas medicinales y para condimentos, la cacería de bestezuelas y aves y la utilización de sus carnes y, en especial, el pescado que los gorriones y lilés sacaban del Cauca, de sus tributarios y de las ciénagas que anegaban buena parte del Valle. Cieza de León y Andagoya, principales cronistas de la región, dicen que estos indios tenían depósitos de carne de pescado con la que negociaban con otras tribus trocándola por mercancías de las que ellos carecían. Estos mercados y trueques se cumplían periódicamente, en lugares y días especiales, llevando las mercancías y productos por los caminos que, como lo anota Hermann Trimborn (1949), unían apartados territorios americanos desde tiempos inmemoriales.

Con los negros puede decirse que llegaron las formas en que se prepara el plátano y los envueltos en hojas de plátano, inclusive el tamal que, a pesar de la procedencia lingüística azteca, derivada de *tamalli*, por su composición y procesos culinarios (cocción al vapor) parece pertenecer a la cocina negra. También fue establecido por los negros el *trago* de la mañana, anterior al desayuno, que originalmente fue de guarapo en el trapiche, de aguardiente en las minas y después ha sido costumbre tomarlo de café cerrero, o simple tinto o café negro. El arroz (tal vez el atollado, como forma simbiótica a través de los andaluces) y el uso de tres comidas diarias son acaso aportes africanoides.

Los grupos “blancos” (castellanos, extremeños, aragoneses, gallegos, asturianos, andaluces, etcétera) del asentamiento peninsular inicial aportarían algunos postres y bebidas refrescantes, aprenderían de los indios la preparación y conservación de pescados y grasas y el gusto por carnes frescas; pero de manera particular, como es obvio, su aporte característico fue la harina de trigo, el vino, el aceite, el jamón y el cocido, junto con panecillos de sal y de dulce y colaciones varias. En cuanto al vino y al aceite bien pronto cayeron en desuso, pues, si la importación los agriaba, el cultivo de la vid y del olivo estuvieron prohibidos en

las colonias. De otros asentamientos e inmigrantes “blancos” europeos se tratará ampliamente en su debido lugar.

En resumen, entonces, resulta que, a partir de la conquista española y hasta el siglo XVIII, las influencias culturales ofrecen los siguientes orígenes: 1°. Españoles, europeos en general (franceses, italianos, acaso judíos) y criollos (mestizos del interior, o sea del *Reino*, con sede en Santa Fe de Bogotá), gentes del litoral Caribe, mercaderes y burócratas de Popayán y Quito; 2°. Indígenas supervivientes, aculturizados los más y en proceso de rápida desculturización todos; y 3°. Negros, esclavos y libres, y la sinnúmero casta derivada de ellos, mulatos particularmente, en unión con criollos, blancos e indios. Después de aquella centuria siguen asentamientos de variada procedencia y oleadas que van y vienen dejando resacas de difícil identificación; pero de todas maneras, los inmigrantes que pasan por el vallecaucano y los que llegan y se quedan suelen estar emparentados con una de las siguientes ramas: a) antioqueños, b) nariñenses y caucanos del sur, c) tolimenses y huilenses, d) gentes del litoral ecuatorial Pacífico (Tumaco, Barbacoas, Chocó), e) cundiboyacenses y f) santandereanos. En cuanto a corrientes venidas del exterior, pueden citarse con preferencia las de origen norteamericano, las alemanas, las francesas, las italianas, las españolas, las judías, las siriolibanesas y las japonesas.

Pero antes que todos, por encima de todos, con secuencias intermitentes, por fuera de la historia escrita, quedan los rastros quechuas. El dominio metropolitano o imperial de los incas, de acuerdo con estas huellas (lingüísticas y culinarias, pero también arqueológicas), sería entonces mucho más intenso y extenso hacia el norte de lo que aparece registrado por historiadores y arqueólogos. En este supuesto, el Tahuantinsuyo habría abarcado territorios tan amplios como los que van desde Chile, en el sur, hasta el Valle del Cauca, al norte, lo que supone dominio cuasi continental. Esto que los usos culinarios sugieren está ratificado, además, con relativa reincidencia, por piezas arqueológicas que se hallan en sitios de jurisdicción calima, por ejemplo, y que, a no dudarlo, pertenecen a hechuras o influencias ceramísticas incásicas. Lo mismo se puede afirmar acerca de vasijas de alfarería encontradas en depósitos arqueológicos que pertenecen a la cultura cauca, en Corinto y en zonas adyacentes a bugas, jamundíes, calotos, gorriones, etcétera.

Claro que afirmar rotundamente lo del asentamiento y dominio de origen quechua, con base solo en la raíz lingüística y la procedencia de los usos, resulta de equívoco rigor y dudosa seriedad. Por ello hay que aclarar, mientras se aportan otras pruebas, que además se deben tener en cuenta factores de distinta índole y diferente motivación, los cuales forman apretado acervo demostrativo de la evidente

influencia quechua prehispánica. Abóneseme, por ahora, a título de sugerencia y de presunción de hombre, si se me permite el uso de este término jurídico, decir que, sobre el rastro que los mercaderes indios de antes de la Conquista dejaron y que los arqueólogos e historiadores han puesto en descubierto, hay pruebas evidentes de usos y costumbres quechuas que aún subsisten en el Valle del Cauca. Esas huellas, marcas ciertas son, por otra parte, de rutas muy transitadas que zigzagueaban por los valles trasversos y por las colinas y serranías andinas, que subían a las depresiones para trasmontar los filos de una u otra cordillera, que cruzaban los ríos y atravesaban pantanos, penetrando por montes y abriendo trochas entre guaduales y bosques y que, como lo recuerdan los cronistas (Cieza de León y Andagoya para el caso del vallecaucano), servían a los mercaderes indios para llevar y traer artículos de trueque, portándolos a las espaldas como los “canasteros” calimas, comerciando con ellos en todos los extremos del viejo país y el continente. Pues, por esa vía del comercio, fue así mismo, a no dudarlo, como vinieron y se quedaron en el Valle palabras y usos de cocina peculiares del ámbito inca. Empero, como los comerciantes suelen ir de paso, sin compañía que los ancle y detenga, es dable pensar que las influencias quechuas tuvieron arraigos humanos de mayor perdurabilidad.

Pero este y los otros temas que atrás quedan enunciados a título de pasabocas, es mejor tratarlos con más espacio y detenimiento en las siguientes notas y apostillas.

### III. Influencia quechua: variaciones sobre el sango

TOMANDO OTRA VEZ EL hilo de los asentamientos e influencias de vario origen, por el principio, conviene insistir en las migraciones de gentes, en la introducción de palabras, objetos, usos y costumbres que llegan al vallecaucano por los rumbos del sur y toman asiento en las márgenes del Cauca desde antes del siglo XVI.

Los historiadores suelen estar de acuerdo cuando señalan la “marca” del río Angamayo como extremo nórdico de la invasión inca, o sea, el Guáitara que hoy nombramos. No obstante, huellas arqueológicas convincentes permiten creer que los incas en el siglo XV ejercieron dominio económico y acaso político hasta el río Patía, en Paquinango. El Tahuantinsuyo fue imperio, según estos testimonios históricos y arqueológicos, que con sus mitimaes guardaba fronteras desde el río Maule, al sur, en el actual Chile, hasta Paquinango, al norte, junto al Patía. Pero más al norte, en tierras del valle geográfico del Cauca, entre los actuales municipios de Santander de Quilichao, Caloto y Corinto, por ejemplo, esto es, en sede de culturas de indecisa denominación, pero que generalmente se conocen con vocablos toponímicos como los de aquellos lugares o con el genérico de cauca, no son raros los hallazgos de ceramios policromados con grañas y formas como las que fueron usuales en los *paquetes* funerarios del Perú, en mantas y tejidos nazcas y, así mismo, en la alfarería del incario de zonas ecuatorianas. También se hallan vasijas monocromas de clara morfología meridional.

En el último caso me refiero particularmente a los aríbalos, cantarillos de formas ovoidales, con asas a manera de brazuelos o de argollas, boca corta, ligeramente hendida, pero suavizada tubularmente o de estrecho círculo y decoración que complementa la semejanza de la vasija con mujeres embarazadas. Estos ceramios suelen hallarse asociados a otros objetos y a diferente utilería en tumbas y

yacimientos arqueológicos del norte del departamento del Cauca y del suroriente del Valle (localidades entre Quilichao, Caloto, Corinto, Miranda y Florida).

Pues bien, tales cantarillos y vasos, de livianas paredes y engobes rojizos y oscuros, poseen similitudes morfológicas con objetos de la alfarería incásica ecuatoriana.

Más al norte, en zonas pertenecientes a la cultura calima (en aldeaños también, hacia el mediodía y en las vertientes occidentales), se hallan alcarrazas fálicas y urnas de igual significado, lo mismo que otros ceramios rituales y de uso doméstico que poseen detalles formales (decoración, morfología, temas o representación) similares a los que caracterizan los objetos ceramísticos de influencias quechuas y preíncas. Algunas alcarrazas, por ejemplo, de tema erótico, con gran falo erecto y gesto masturbatorio, como la hallada en la región de Florida que he descrito en otras oportunidades (Barney, 1969), de tipología heteróclita muy sugerente, parecen emparentadas con las cabezas negroides de tan antigua datación en Tolima, Esmeraldas y Tumaco; por la postura sedente podrían señalarse analogías incásicas, y así mismo, si del tema fálico se trata, aunque universal y muy reincidente en América prehispanica, el gesto y la postura recuerdan ceramios antropomorfos del norte de Perú, de la cultura mochica (moche) de la cual el Museo Largo-Herrera de Lima guarda centenares de piezas, de donde podría entresacarse más de un ejemplo similar al ceramio de Florida, Valle del Cauca.

No sería extraño, naturalmente, que objetos como los citados hubiesen llegado por la vía del comercio, a espaldas de mercaderes y tratantes prehispanicos; pero la coincidencia con otras costumbres y, en particular, el número bastante abundante de ceramios análogos, frágiles de suyo y por lo tanto de transporte no usual, son hechos que permiten pensar en dominio más detenido y constante que el que puede apuntárseles a viajeros ocasionales, así ellos hayan sido también portadores de mercancías y productos, de ideas y costumbres, como evidentemente constituye práctica común en mercaderes de todos los tiempos y lugares de la Tierra.

Pero si a la culinaria volvemos, también los quechuismos surgen aquí y allá, a todo lo largo del vallecaucano, como sabrosos condimentos y sustanciosos guisos. Algo menos, es verdad, que antaño, puesto que otras invasiones venidas del interior del país y procedentes del norte introdujeron nuevos usos y, de paso, enterraron en el olvido los antiguos indigenismos. No obstante, aún se recuerdan nombres de comidas, costumbres culinarias, utilería de cocina y usos domésticos designados con vocablos de raíz quechua. Tantas son todavía las influencias lingüísticas (y, por ende, de preparados culinarios) que dieron tema a don Leonardo Tascón para

componer su célebre y agotado diccionario sobre quechuismos en el Valle del Cauca. Buena parte del léxico allí recogido y que también relaciona en *Provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca* se refiere a material de cocina o a usos y hábitos alimentarios.

Del sango –plato y vocablo que van cayendo en desuso–, por ejemplo, dice el señor Tascón que la palabra deriva de *saku*, masa de maíz cocida, comida espesa. Este preparado, que según don Sergio Elías Ortiz (1954) es comida de maíz molido con yuca o papa o batata, distinta de la chuya de Nariño, especie de mazamorra de maíz, de acuerdo con el ilustre don Leonardo Tascón es “pasta blanda que las gentes pobres hacen de plátano verde asado y machacado a la cual agregan chicharrón o rehogado para comerla”. Y salvo que yo traicione al autorizado lingüista bugueño, quien usa la zeta como ortografía de la palabra derivada y también del vocablo quechua, digo que así sería el *zango* como él lo afirma, a pesar del significado nativo que el mismo autor traduce como “masa de maíz cocida, comida espesa”; pero agrego que tal vez lo fuera cuando el lingüista de Buga tomó notas para sus diccionarios, porque la sopa que así se sigue llamando tiene más que ver con la semántica quechua que con el plátano, de posterior importación.<sup>1</sup>

Metiendo otra vez la cuchara en la sopa de sango (con s y no con z y tan caliente que siempre había que tomarla por las orillas), digo que nunca la conocían en el vallecaucano como la describe Tascón pero sí más semejante a la que menciona don Sergio Elías Ortiz, aunque sin aditamentos de batata; lo que sí llevaba y en sabrosa cantidad, pero en pequeños y tiernos trozos, era carne de res y rehogo por encima, además de la papa criolla o “colorada”. Y antes de terminar con la glosa de don Leonardo Tascón y del *zango*, hay que agregar en justicia que es guiso bueno para pobres y que mucho place en mesas de campesinos y poblanos ricos, a la vez que en otras de más encumbradas prestancias y pertenencias.

Hoy parece que al sango le dicen “cuscuz”, sopa que con este nombre, de origen quechua así mismo, se sirve y acepta en todas las mesas. Generalizado en todo el vallecaucano, el cuscuz ha desplazado al sango que todavía sazonan en el sur (Cauca y Nariño) a la manera de don Sergio Elías Ortiz. Las nuevas generaciones de cocineras vallunas preparan la dicha sopa con maíz de fábrica o *cuchuco*, esto es, comprado en tiendas, ya trillado y listo para echar a la olla, con resultados similares

---

1. Los guambianos, comunidad indígena con sede en la cordillera Central, preparan una sopa a la que llaman sango, con papa criolla, ullucos y maíz; es comida preferida que sirven a los invitados en las murgas.

a su homóloga cundiboyacense. Por ello estas nuevas gentes nada o poco saben del viejo sango valluno, de Nariño y Cauca, y menos aún de la “masa espesa” que no le placía a don Leonardo, quien la consideraba como comida “solo buena para pobres”.

Por otra parte, me asalta la sospecha de que lo que Tascón llama sango, o sea el “plátano verde asado y machacado con agregado de chicharrón”, no es otra cosa que el bocadillo o pasabocas o guiso coadyuvante, agregado y complemento de otros platos y que también se usaba para “pasar o entretener el hambre” cuando escaseaba la remesa o mientras llegaba la hora de ir a la mesa servida con todos los platos del almuerzo o de la cena. También aquel preparado de plátano y chicharrón era utilizado como compañero de la “postrera” o tazón de leche (por lo general vasija de barro vidriado, hecha en Popayán) que fue uso bueno, altamente saludable y de larga tradición vallecaucana.

Pero hay que agregar que ese sabroso preparado de plátano y chicharrón, con su mojadillo de rehogado, no es zango, ni cosa que se le parezca, sino comida quizá de origen africano (o inventada por los negros vallunos), y acaso, en otra forma y con distintos ingredientes, traída por inmigrantes del Tolima Grande, quienes, como luego se verá, llegaron en diferentes tiempos y ocasiones a tomar largo y definitivo asiento en el Valle del Cauca. Variación de este zango, que tal vez tenga algún parentesco cercano con la comida reseñada por don Leonardo Tascón, son los pasteles de verde con maduro: “De sabor especial –anota María Antonia Garcés (1977)–, un poco dulzón, pertenecen a la antigua gastronomía del Valle del Cauca. Se preparan con plátano verde y maduro y se rellenan con guiso de carne y papa colorada, y después –dice la misma autora de *Con cagüinga y con callana*– se les adiciona un buen hogao”.

#### IV. Vocablos quechuas para distinguir alimentos o cosas relacionadas con la comida

EN RELACIÓN CON LA cocina y los hábitos culinarios del Valle del Cauca podríanse recordar innúmeros quechuismos. Pero solo con el fin de ilustrar la influencia indígena de procedencia meridional, baste por ahora traer a cuento algunas pocas palabras de las que todavía sonoramente suenan en el ámbito cocinero y alimentario.

La *susunga*, por ejemplo, es cedazo o mate agujereado que “hace el oficio de harnero”, como lo dice con hache don Sergio Elías Ortiz en la obra que ya he citado. Viene del quechua *susuna*, que traduce lo mismo. Don Leonardo Tascón anota (en ambos diccionarios, el de quechuismos y el de provincialismos) que “también nombramos *susunga* al espumador, especie de cucharón lleno de agujeros con que se saca la espuma”. Recuerda este mismo autor que existe el verbo *susunguear*, con acepciones asociadas a hechos propios del machismo y la delincuencia, agregó yo, como acribar y acribillar.

Si se mencionan objetos de utilidad doméstica no se puede prescindir de la *callana* y la *cagüinga*, que le dan lindo nombre al libro de María Antonia Garcés ilustrado por Lola Granger, a cuyos márgenes van estas acotaciones y apostillas. Objetos de inmemorial uso en el vallecaucano, también se conocen fuera de sus límites, por dondequiera que serpenteaban los caminos indígenas. El comal, de México y Centroamérica, del azteca *comalli*, viene a ser el mismo budare venezolano, y, desde luego, se trata de la misma callana o “disco de barro muy delgado que sirve para cocer las arepas o tortillas de maíz; voz quechua usada en Antioquia, el Cauca y las repúblicas del Pacífico”, como bien lo dice don Leonardo Tascón, quien de paso echa de menos esta voz en el Diccionario Oficial de la Academia, autoridad que luego la acogió con acepciones tales como “vasija tosca que usan

los indios americanos para tostar maíz y trigo” y “tiesto” en Perú. A su turno, don Rufino José Cuervo (1939) les acredita el uso del tiesto y del quechuismo solo a los antioqueños, quienes, dice, en la callana “cuecen el pan de maíz”. El presbítero Pedro José Ramírez Sendoya (1952) no trae la voz *callana*, pero define la *cagüingua* como “mecedor o pala pequeña”, derivada del quechuismo *cahuina* o *kauhua*. Tascón le encuentra la misma procedencia y la define de igual manera, pero le adiciona una acepción jocosa que debió de caer en desuso.

Sin traer más citas de autoridades, aunque todas ellas las respaldan, abóneseme la afirmación de que son quechuismos usados en la cocina valluna, y desde luego en la caucana y antioqueña, los siguientes que recuerdo por vía de ejemplo: el *mote*, de *muti*, maíz cocido; la *guata*, de *año*, variedad de papa; el *chulquín*, de *chulco*, nada menos que el caro y afamado “palmito” que enlatado se importa del Brasil y no es otra cosa que acedera o pimpollo de palma; el *chontaduro*, de *chunta*, palma, y *nu*, fruto; la *arracacha*, de *racacha*; el *ají-piqui*, de *uchul*, ají pimiento, y *piqui*, pulga, nigua; el *zapallo*; la *archucha*, de *achoccha*, *fruta hueca*; y el *ulluco*, posiblemente falo o miembro viril; además, la *achira* y el *achiote*; el *mate*, de *mati*, plato, taza o vaso de calabaza; la *pichanga* o *pichana*, o escoba, voz enclaustrada en Popayán pero con algunos escapes furtivos al vallecaucano, lo mismo que el *cucho*, o rincón; el maíz *capio*; el choclo de *chocllo*, mazorca de maíz verde; y, por fin, en vías de olvido total, la *timbusca*, “caldo de pollo con las presas que en él se han cocido: participio del verbo *timpuni*, hervir”, para decirlo con palabras del maestro Cuervo.

Sea que el imperio inca abarcara dominios físicos desbordados de la cuenca del Patía hacia el norte del país, cosa que no está probada y sí excluida del conocimiento histórico, por lo cual lingüistas, arqueólogos e historiadores solo aceptan la “marca” quechua hasta el máximo término de aquel río, quedándose con mayor seguridad en los márgenes del Guáitara; sea, como creen los especialistas que han tratado largamente de este asunto, que la extensión imperialista de la “lengua general del Perú”, o sea, del *runasimi*, o “lengua de los hombres”, irrigó vastas regiones de la actual Colombia, particularmente los departamentos del Cauca, Chocó y Valle del Cauca, debido al tránsito de yanacunas o sirvientes incas que acompañaban a conquistadores (Belalcázar y los suyos) o primeros colonos y funcionarios españoles venidos del sur (Lima y Quito, principalmente), y a doctrineros de diferentes congregaciones (agustinos, dominicos, mercedarios, etcétera); o sea, en fin, que la labor de estos misioneros, a falta de otro instrumento lingüístico de más universal conocimiento, echara mano del *runasimi* por intermedio de “ladinos”, “lenguas”

o intérpretes o de las primeras gramáticas y libros de doctrinas, traducidos por ellos mismos para uso de los indígenas; sea de ello lo que fuere, lo evidente es que “la moda” quechua, que los usos y palabras procedentes del Perú arraigaron en tierras caucanas y aún se conocen en las márgenes del río epónimo sin que nadie o pocos sepan el origen meridiano de aquellas costumbres y vocablos. Debió de suceder en esto del quechuisimo lo mismo que acontece con influencias impuestas expresamente o por “contagio” por todos los imperialismos que la historia recuerda; para traer el caso de Colombia, baste mencionar los golpes de ola que han llegado desde Francia, Inglaterra, y ahora, Norteamérica, desde el siglo XIX para acá, imponiendo modas, idioma o usos y modismos verbales, ideologías y, desde luego, economías subordinadas o subyugadas. Pues bien, algo similar a ese influjo imperialista fue el del quechuisimo o del incaico en sus momentos de auge, antes del siglo XVI cuando llegaron a Perú los europeos.

¿Por qué extrañarse entonces de que la palabra “marca”, que aquí intencionalmente he usado, proceda del *runasimi* y que curiosamente signifique lo mismo que su tocaya germana? O, ¿cómo explicar, si no de aquella manera, en virtud pues del influjo imperialista quechua, o mejor, del incaico, que persistan en las márgenes del Cauca tantos hábitos culinarios como los que he anotado atrás y otros que, habiendo variado en sus modos y calidades, o en la composición y agregados, conservan todavía nombres originarios?

Pienso, por ello, que cualquiera que sea la hipótesis acogida, lo cierto es que la “marca” idiomática y de modismos culinarios del Chinchaysuyo (provincias nórdicas del Tahuantinsuyo o dominio total del incaico), desbordó las márgenes del Patía, traspasó las mesetas andinas y enraizó en la cuenca del río Cauca por modos perdurables. Por eso todavía en estas tierras se habla del *cucho* ya nombrado, rincón de las cocinas o de las casas campesinas; y se dice de las frutas que están *biches* cuando no han entrado en sazón; y de las hojas que cubren la caparazón de la mazorca de maíz se sabe que se llaman *capacho*, lo mismo que *guasca* es la cabuya con que se atan los bultos de papas y la *carantanta* es sabrosa especie de hojaldre de maíz; y cuando esta gramínea está *biche* se dice que el grano está *zarazo*, de la misma manera como lo nombraban en la “lengua de los hombres”. Y no se olvide que la carne deshidratada o seca o cecina que preparaban en los campos del Cauca (y de otras regiones del país antes de la era del hielo y la nevera) no era otra cosa que el *charki* inca; que el *concho* (concho de café, concho de maíz, etcétera) es el mismo *cuzio* o *cocho* o cerveza de maíz de los chimus, que por similitud del precipitado en el fondo de las vasijas pasó a tener connotaciones varias y acepciones como las que

acabo de nombrar. Lástima que procesos de desecación de alimentos utilizados para su mejor conservación, distintos del *charki*, hayan caído en el olvido, como sucedió con las patatas deshidratadas o “pasas”, que los chimus llamaban *chañu* y que servían de alimento a viajeros, mercaderes y *chasquis*. Y con lo dicho, baste el propósito de ilustrar la influencia meridional en las costumbres culinarias del vallecaucano, no sin advertir, aunque parezca obvio, que así mismo otros contagios culturales, de igual origen, perduran en el área nacional y, particularmente, en la zona caucana. También son abundantes, desde luego, las procedentes de otras expansiones lingüísticas, siendo el caso más notorio el debido a la familia chibcha. Los caminos andinos se cruzaban e imbricaban, de manera que es fácil hallar huellas de una y otra zona cultural en el mismo territorio; por ello el mapa lingüístico, en cuanto hace referencia al vallecaucano, cambia de color, sufre matices y ofrece irisaciones interpuestas de diferente valor y orígenes varios. Pero de todas maneras fue el imperialismo inca el que mayor dominio tuvo y más raíces echó en la tierra que baña el río Cauca. Y junto a él, pero en diluidas proporciones, está el heterogéneo universo cultural del indígena nativo, materia de la que trataré, con otros temas colaterales, en las siguientes notas.

## V. Contribución de las tribus nativas vallecaucanas

NATURALMENTE QUE TODO ESTE asunto de los quechuismos se refiere a usos indios o de procedencia aborigen, ya por contagios precolombinos o ya por difusiones ocurridas a partir del siglo XVI. Pero hay que agregar, además de aquellos casos y junto con otros que aparecen en las petacas de los viajeros, pero que tienen orígenes indígenas, los hábitos y costumbres que directamente pasaron al patrimonio de europeos y mestizos desde las comunidades y tribus locales, gracias al forzoso contacto que los conquistadores y primeros colonizadores europeos tuvieron con ellos en el hábitat natural a lo largo del vallecaucano.

Antes mencioné el pescado, en particular el bagre, que fue comida y producto comercial de los gorriones en ambas bandas del río Cauca. Las mujeres de esa tribu de pescadores ejercían una especie de matriarcado que les permitía, dicho en términos modernos, administrar así la casa como la hacienda de la comunidad. Hacendosas, pero al mismo tiempo de temible belicosidad, estas mujeres nativas portaban en sus canoas frutas y pescados con los cuales efectuaban trueques y permitían contactos pacíficos, cuando ello fuera oportuno y necesario, con extranjeros o vecinos. De esta manera, es de presumir, los españoles obtuvieron los primeros informes de las tribus alledañas del Cauca y supieron también por tales modos de costumbres alimentarias que allí existían. El cronista versificador Juan de Castellanos (1955) describe con exactitud la doble actividad de la mujer nativa en los siguientes términos:

En una gruesa caña cabalgando y en ella de su vino cierta pieza como botija, con los pies bogando donde su voluntad las enderezacon rueca y huso todas van hilando. Cesta de frutas sobre la cabeza y así pasan el río más derechas que por carreras llanas y bien hechas.

Dejando de lado ricas y sabrosas sugerencias que pueden colegirse de los malos versos de Castellanos, los que dan testimonio de inmemoriales costumbres en el vallecaucano donde no han caído de las manos femeniles ni la rueca ni el huso, ni de la cabeza la cesta de frutas, ni las mujeres han dejado de pasar el río, así sea “impelidas por la curiosidad”, como dice Cieza de León que llegaban hasta los españoles las hembras de los gorriones, o por hacer relaciones comerciales y trocar mercaderías y frutos nativos por elementos de otras tierras; digo que dejando de lado estas cuestiones buenas para otros comentarios, el tema de estas apostillas me trae otra vez al “pescado muy sabroso” que las tribus aldeañas del río Cauca, según Cieza de León, daban a los caminantes y “contratan” con ellos en las ciudades de Cartago y Cali u otras partes; “sin lo mucho que ellos dan y comen (agrega la crónica) tienen grandes depósitos de mucha cantidad de manteca que del pescado sacan”. Pescado, manteca y “cesta de frutas”, pues, tenemos por lo pronto como aporte inmediato de los nativos indios del siglo XVI a la cocina del Valle. De las frutas que en aquellas canastas portaban las mujeres *bogadoras* o navegantes de fluviales caños, seguramente había buena selección de guayabas (rojas, blancas, agrias) y no faltarían las guanábanas, de vieja fama afrodisíaca, ni las guamas y las varias especies de guabas; también habría piñas y piñuelas refrescantes y medicinales y papayas de jugosa y blanca pulpa, y aguacates que con la guanábana aún compiten en poderes eróticos; lulos llevarían así mismo, que con el maíz componen el champús, la más refrescante de las bebidas nativas, de la cual no sería raro que estuviera llena la botija que menciona Castellanos; también en la colmada cesta habría chontaduros, de tan ponderadas virtudes y de abundante consumo todavía. Y aunque los cronistas (Cieza de León, en especial) dejaron constancia de que los gorriones eran pobres en árboles frutales, pues estaban dedicados a otros oficios (pesca, comercio, agricultura temporal, etcétera), sus vecinos y amigos abundaban en todas las especies de frutos, legumbres y raíces. “Los más valles y laderas parecen huertas, según están pobladas y llenas de arboledas de frutales de todas maneras, de las que suele haber en aquestas partes”, afirma aquel cronista en cita que trae Víctor Manuel Patiño (1963).

Este mismo sabio investigador agrega el siguiente catálogo de citas de aquel cronista en torno a la riqueza alimenticia y de frutales en el Valle del Cauca:

Al entrar en la artesa central, por la banda izquierda del Cauca, los gorriones tienen pocas arboledas de frutales (Cieza...); pero del río Frío hacia el sur, fuera de las que se verán cuando se trate de cada una en particular, hay abundantes y singulares frutas y en el río Cali todas las

riberas están llenas de frescas huertas, donde siempre hay verdura y frutas de las que ya he dicho. La cordillera Occidental, en partes vecinas de Cali, a pesar de su topografía accidentada, es muy fértil y de muchas comidas y frutas de todas maneras, y en más cantidad que en los llanos (Patiño, 1963).

Buga y Cali, que ocupaban prácticamente toda la planicie central del Cauca, eran ricas en frutas para principios del último cuarto del siglo XVI.

De las carnes aportadas por los indígenas, además del pescado, son muchas las que habría que recordar y no solo de las que servían de alimento a los pueblos vecinos de Cali, por ejemplo, sino de las que conocieron y usaron todos los indígenas. Todas ellas, empero, desde la del bimbo o chumbipe hasta las de guatines, guaguas, venados, patos, jabalíes y perros mudos son de caza, tomadas del bosque, perseguidas algunas en los guaduales vallunos. La única, acaso, “cultivada” diríase, o de animal doméstico, no muy común en el valle antiguo, aunque ahora sí abunda, es la del cuy, importante aporte culinario, vivo paquete proteínico de las gentes del sur que, al estilo prehispánico, todavía prolifera –y de qué manera– en la oscuridad de las cocinas nariñenses y caucanas.

Algo más, como refrescos y fermentados del maíz, se me quedará olvidado en los comedores y en la olla de los indios lilíes, gorriones, bugas, jamundíes, paeces, guambianos y calotos, por ejemplo. Pero con lo dicho queda expuesto, me parece, lo principal en torno al tema y propósitos de estas acotaciones y apostillas. La comida y la cocina del Valle, en resumen, se nutren todavía de aportes que acá llegaron por todos los rumbos y desde todos los tiempos.

Pero como de uno de esos rumbos y tiempos no he tratado sino de paso, sea este el lugar de traer a cuento dos alimentos de origen americano que son básicos todavía en los hábitos alimentarios del vallecaucano. Me refiero al tamal y al cacao o chocolate, ambos enraizados, por modos lingüísticos, en el Anáhuac. De México debieron de venir a Colombia después del siglo XVI, y, al menos, en cuanto hace relación al cacao, solamente en la siguiente centuria fue usual en las cocinas vallunas.

En efecto, el etnobotánico e historiador Víctor Manuel Patiño, quien ha estudiado exhaustivamente el tema, llega a la conclusión de que así el cultivo como el consumo de la bebida llegaron tardíamente al Valle del Cauca, si bien es cierto que allí existieron desde fines del siglo XIX hasta bien entrado el XX los más extensos y fructíferos cacaotales. Los datos históricos disponibles, afirma el sabio vallecaucano, “no respaldan la creencia de algunos autores de que el cacao

comercial pudiera ser nativo en el Valle del Cauca y en la costa del Pacífico [...] y mucho menos la afirmación de que era este cultivo practicado por los indígenas vallecaucanos” (Patiño, 1963). Pero como aquí no he de tratar del cultivo, sino del consumo del cacao, remito al lector interesado al citado libro de Víctor Manuel Patiño, quien, por otra parte, trae noticias que interesan en el asunto alimentario y, como es obvio, en la historia de los hábitos culinarios.

Lo primero se refiere al hecho de que, hasta donde llegan los conocimientos, ninguna tribu prehispánica de Suramérica conoció ni usó bebida semejante al chocolate, “preparada con la parte cotiledonar de las semillas”; a pesar de que en diferentes lugares crecían árboles silvestres de los géneros *Theobroma* y *Herrania*. Y, segundo, que fueron los españoles, al contrario de lo que pudo suceder con varios usos de origen quechua, quienes introdujeron y difundieron el uso del chocolate como bebida que bien pronto se generalizó en todo el país. Pero hay que advertir, para evitar confusiones que suelen ser corrientes en materias como esta, que no siempre el origen de la palabra (en este caso azteca) tiene relación con el uso ni con el modo de preparar el alimento. Ciertamente, el chocolate que se consume en Colombia difiere de la bebida del México precortesiano.

Se sabe que el cacao (del náhuatl *cacahuaquauitl*, árbol del cacao) o *cocoatl*, agua de cacao, “se servía batido con molinillo, con una gruesa capa de espuma y aderezado con vainilla y miel de colmena, y se bebía frío” (Krickeberg, 1961). Esta era solo una de las maneras de beber el cacao, por cierto similar a la moda hispánica, con la diferencia de que los españoles difundieron la bebida caliente; pero los aztecas conocieron sofisticadas maneras de consumo, después de la comida principal, que no trascendieron a los usos poscortesianos. Fray Bernardino de Sahagún (1956) resume así aquellas costumbres y maneras:

Y en acabando de comer, luego se sacaban muchas maneras de cacaos, hechos muy delicadamente, como son, cacao hecho de mazorcas tiernas de cacao, que es muy sabroso de beber; cacao hecho con miel de abejas; cacao hecho con ueinacaztli, cacao hecho con tlixóchitl tierno, cacao hecho colorado, cacao hecho bermejo, cacao hecho anaranjado, cacao hecho negro, cacao hecho blanco; y dábanlo en unas jícaras con que se bebía, y son de muchas maneras, unas son pintadas con diversas pinturas, y sus tapaderos muy ricos, y sus cucharas de tortuga para revolver el cacao; otras maneras de jícaras pintadas de negro, y también sus rodetes hechos de cuero de tigre o de venado, para sentar o poner esta calabaza o jícara.

Si algo en los hábitos actuales iguala aquella variedad de usos y tal abundancia de maneras en la preparación y consumo del cacao, sería la serie de chocolates, caramelos, helados y refrescos que la industria ha ideado para satisfacer el gusto y la golosa demanda infantil y de adultos en el mundo moderno. Pero en el hábito popular y al alcance de la economía de la población obrera y campesina solo ha quedado, y eso con marcadas escaseces, “la jícara de cacao caliente”, que del Anáhuac solo conserva el nombre azteca.

## VI. Sobre el tamal y otros aztequismos culinarios

COSA SIMILAR A LO que he dicho del cacao se puede afirmar del tamal vallecaucano. Y del antioqueño y del que se prepara y consume en todo el país, aunque por modos diferentes, pues también el tamal, por razones lingüísticas, viene de México, lo mismo que el cacao. Lingüistas e historiadores (Cuervo, Tascón, Patiño, Emilio Robledo, v. gr.) repiten que aquel guiso procede de la cocina precortesiana, puesto que la palabra *tamalli* es azteca. Pero tan sabias autoridades olvidan que el tamal colombiano, y, en particular, el caucano o del Valle, solo parece haber tomado el nombre de procedencia mexicana, pues por razón de los condimentos y del modo de prepararlo es plato diferente del que conocieron los súbditos del Anáhuac. Como se verá más adelante, resulta evidente que la forma de cocimiento, al menos, como todos los sistemas que utilizan la cocción al vapor, tienen que ver con inventos y usos culinarios de procedencia negra.

Por otra parte, aunque en verdad la preparación del tamal contiene condimentos de origen nativo (maíz, papa, picantes), otros son agregados hispánicos o negros (arroz, hoja de plátano, huevo, etcétera), los cuales varían, como es natural, según el lugar o la región donde se prepare. Para el caso concreto del vallecaucano, la masa de maíz, la papa colorada o criolla, la carne de cerdo o de gallina, y el ají, suelen ser agregados esenciales que, envueltos en la hoja de plátano, previamente ahumada o quebrantada al calor de las brasas, se ata, par o “dos pares”, con fibra de vástago o colino de plátano. Este pastel así preparado se echa al agua hirviendo como todos los tamales de Colombia y otros que se preparan y comen en América.

Cada regionalismo, cada área geográfica, afirma que su tamal es el mejor de todos, hasta el extremo de que este preparado se ha convertido, más que cualquier otro, en el plato insignia, en la comida típica por excelencia del respectivo lugar. Pero ni individualmente considerados, ni en conjunto, los tamales modernos se

asemejan al *tamalli* azteca, como tampoco el cacao que ya se vio es igual al precortesiano; ni el pipián de Popayán, con el cual se preparan tamalitos y empanadas, se parece al mexicano que era, según Sahagún (1956), “una manera de cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates y pepitas de calabaza molidas, que se llama ahora este manjar pipián”.

No he logrado averiguar cómo ni cuándo se conoció el tamal en el vallecaucano ni en las otras regiones colombianas, pero es de sospechar, como ocurre con el cacao, que lo difundieron los españoles, frailes y funcionarios, después de la conquista europea. Digo esto porque, hasta donde llegan mis conocimientos y después de repasar a los cronistas, se puede dar por cierto que ni los indios nativos del Valle ni las corrientes de influencia quechua conocieron pasteles similares al tamal. Ya el hecho de que se le diera este nombre azteca, aunque variasen los modos de preparación, indica que la difusión de tal alimento tuvo efecto con posterioridad a la primera mitad del siglo XVI. Por otra parte, hay que tener en cuenta que los nativos prehispánicos, a todo lo largo del continente, preferían tomar los alimentos fríos y crudos o algo menos que crudos, sometidos a ligero cocimiento. El tamal, en cambio, como es sabido, es vianda sometida a larga cocción en agua hirviendo. A este respecto, venga a cuento el hecho curioso, o al menos poco estudiado, de que las vasijas de uso doméstico, los ceramios utilitarios que se hallan en yacimientos arqueológicos, como tumbas y basurales, conservan reducidas huellas de hollín o de haberse mantenido por largo tiempo en el fuego de las cocinas. Si se compara una “olla de negros” con otra prehispánica, por ejemplo, ambas utilizadas en la preparación de alimentos, se verá cómo aquella conserva el tizne, la profunda y permanente huella del humo y el calor, mientras la vasija india solo muestra rastros poco adheridos del mismo fenómeno.

Tampoco el tamal mexicano precortesiano parece que fue sometido a cocimiento tan dilatado como el usado en la actualidad. Siendo, además, muy variado y de múltiples contenidos, era platillo favorito de las clases mandarinas, sin perjuicio de ser alimento popular. Revestido de hojas, en algunas variedades serían de maíz o del capacho de la mazorca; acaso también se utilizaron hojas de platanillo o bijao y de achira (cannáceas), como se usan en “algunas partes de los Andes equinocciales [...] para envolver los tamales y otros alimentos al cocerlos” (Patiño, 1963). Me da la mano, otra vez, fray Bernardino de Sahagún para ilustrar con un texto suyo, tomado de la *Historia general de las cosas de Nueva España*, en el capítulo que trata “de las comidas que usaban los señores”, el asunto que acabo de exponer; y para que se vea en esta carta culinaria azteca cuáles son las diferencias entre la variedad de

tamales que ahora se conocen y las muchas maneras del *tamalli* mexicano dice así fray Bernardino:

Comían también tamales de muchas maneras, unos de ellos son blancos y a manera de pella, hechos no del todo redondos, ni bien cuadrados, tienen en lo alto un caracol, que les pintan los fríjoles, con que están mezclados.

Otros tamales comían que son muy blancos y delicados, como digamos, pan de bamba o a la guillena; otra manera de tamales comían blancos, pero no tan delicados como los de arriba, algo más duros; otros tamales comían que son colorados, y tienen su caracol encima, hácense colorados porque después de hecha la masa la tienen dos días al sol o al fuego y la revuelven y así se pone colorada. Otros tamales comían simples u ordinarios, que no son muy blancos sino medianos, y tienen en lo alto un caracol como los de arriba dichos; otros tamales comían que no eran mezclados con cosa ninguna.

Comían también unas ciertas maneras de tamales hechos de los penachos del maíz, revueltos con unas semillas de bledos, y con meollos de cerezas molidos (Sahagún, 1956).

Y con esto doy por terminado el tema de los aportes indígenas a los hábitos culinarios del pueblo vallecaucano, los cuales, en resumen, se propagaron así: los quechuismos por difusión *imperialista* del incario (término que utilizo para generalizar y facilitar una mejor comprensión del complejo fenómeno cultural que tuvo por principal sede el actual territorio peruano y que abarcó el dilatado periodo de las dinastías incas entre 1200 y 1532); también los quechuismos fueron o pudieron ser propagados por mercaderes, sirvientes o yanaconas, frailes y funcionarios durante la época hispánica. Los usos y costumbres propios de las tribus nativas o moradoras del vallecaucano, por contagio cultural propagado por modos directos e inmediatos. Y, por último, modismos lingüísticos y hábitos culinarios procedentes de Centroamérica y México, los cuales debieron llegar tardíamente, en simbióticas formas, por conducto de viajeros (frailes y funcionarios) después de la segunda mitad del siglo XVI.

## VII. Papel de los africanos: planteamiento

AUNQUE POR MODOS indirectos y bastante paradójicos, cuando no totalmente contradictorios, el aporte africano al acervo costumbrista culinario es el que más perdura en el vallecaucano, también, por aquellas mismas circunstancias, acaso sea el aporte más anónimo y por lo tanto aquel cuyo origen suele ser ignorado o no reconocido.

Para la mejor comprensión del asunto y con la brevedad que impone el tema, conviene tener presente la historia del africano en América y, en particular, Colombia. Anticipando lo que de esa historia se colige, se verá cómo usos y hábitos culinarios, en especial, pero en general todos los legados culturales acreditables a la población negra, se deben a profusión de origen individual o algo menos que de núcleo familiar. Es decir, que si se consideran los factores socioeconómicos e históricos peculiares al caso africano o negroide, fácilmente se infiere que las gentes forzosamente importadas del África al continente americano y que en este han hecho vida marginada, carecieron de capacidad colectiva, aglutinante o conjunta como para influir con expresiones culturales propias en la sociedad americana. Particularmente este hecho es evidente en todo lo relacionado con formas elaboradas, de naturaleza creativa propias de la más refinada cultura material, como las del arte, la religión, el derecho, etcétera; en estas manifestaciones de la ideología, como es obvio, se impusieron en todo momento y lugar, y de manera excluyente, los intereses de las clases dominantes.

Solamente, y ello en la forma que acabo de anotar, esto es, por profusión emanada de núcleos familiares o de individuos, algunas costumbres culinarias conservan diluidos y simbióticos ancestros negros. Por esta razón, y por ser el asunto que me interesa en las presentes apostillas, dejo de lado los otros temas atinentes a la cultura material, para concretarme a la materia alimentaria y a los hábitos de cocina

que es lo que aquí y ahora quiero poner en las brasas o, al menos, al rescoldo del inmediato proceso histórico.

Lo primero es recordar el cómo y el cuándo, sin descuido del cuánto de la forzada traída de esclavos negros y de su consecuente roce con blancos, mestizos e indios. Para lo cual he de acudir a autores que de esto han tratado largamente y con sabiduría como Germán Colmenares, Aquiles Escalante, Jaime Jaramillo Uribe, Jorge Orlando Melo y Jorge Palacios Preciado, para citar a colombianos de reconocida autoridad.

Se sabe, por ejemplo, que en las primeras carabelas (en las de Colón y luego en las que fletaron Cortés, Pizarro, Heredia, etcétera) vinieron al Nuevo Mundo esclavos negros. Por cierto que a uno de ellos, esclavo de Pánfilo de Narváez, este lo traía a México, como lo recuerda Bernal Díaz del Castillo (1971), “lleno de viruelas, que harto negro fue en la Nueva España, que fue causa que se pegase e hinchase toda la tierra d’ellas, de lo cual hubo gran mortandad”. Parece que las viruelas importadas por este esclavo costaron a México la mitad de su población, pues los indios contagiados caían como moscas, sin defensas biológicas, como lo apuntaron los cronistas de Nueva España.

El trasplante de negros al Nuevo Mundo se cumplió, pues, desde las primeras décadas de la conquista europea. Se dice que Heredia, cuando excursionaba por el litoral Atlántico, se valió de “sus negros” con el fin de abrir sepulturas de indios y que Vadillo en su incursión por Antioquia y las riberas del Cauca se hizo acompañar de cien esclavos negros. De allí en adelante la importación masiva aumentó hasta el extremo de que en las ciudades y los campos, en minas y conventos, los censos señalan números muy crecidos de africanos y negros nacidos en el país, inclusive con mayoría sobre la población integrada por otras castas. Se ha calculado que la Nueva Granada, durante el periodo colonial y, en particular, entre 1580 y 1640, retuvo la tercera parte (algo más de ochenta mil esclavos) de los africanos introducidos por Cartagena o vendidos en ese puerto por tratantes portugueses.

Del total de importaciones de esclavos africanos, Suramérica recibió aproximadamente el 5,6%; hoy la población negra del continente se calcula en el 11% sobre el total del censo. En Colombia, de acuerdo con fuentes de buen crédito, la población de origen negro representa algo más del 7% sobre el total de habitantes. De este 7% buena parte habita en el valle geográfico del Cauca, en el Patía y el Chocó. La población negra, entonces, desde el siglo XVI quedó ubicada con particular preferencia en el occidente del país, es decir, en la zona que desde el

Caribe hasta los ríos Patía y Mira, al sur, queda comprendida, al occidente, por la cordillera Central. Es así como, según ya se vio, en el Valle del Cauca, provincia de Cali, en el siglo XVIII, sobre 15.476 habitantes, 13.471 eran negros, libres y esclavos (Arboleda, 1956).

Pero desde ahora conviene tener en cuenta, aunque luego se verá con más detenimiento, que esta población negra procedía de diferentes etnias, de distintos complejos culturales. Por consiguiente, sin que existiese unificación entre los negros trasplantados del África, por razones de su densidad demográfica y del proceso de aglutinamiento de clase o de condición esclava fue intensa la capacidad que los negros tuvieron de imponer usos y costumbres y de “contagiar” con sus propios hábitos al resto de grupos humanos con los que, por fuerza, tenían que convivir o servir; pero de igual manera hay que suponer que dichos roces y estos contagios no podían tener unidad, pues procedían de distintas etnias y constituían algo así como subproductos culturales de variada cepa.

Pero hay un hecho histórico que, al menos en apariencia, complica la situación haciendo más complejo el producto cultural resultante del trasplante africano. Me refiero a la importación de varones, con exclusión de las mujeres, al menos en los años iniciales de la conquista y colonización. Es decir, que así como los europeos vinieron al Nuevo Mundo sin hacerse acompañar de personal femenino, pues solo traían el ánimo de correr la aventura, de realizar campañas bélicas, a lo cual se va sin impedimentos, también los primeros esclavos fueron varones. Por consiguiente hay que creer que los roces entre negros y gentes nativas no fueron pocos, de donde resulta que el contagio cultural fue mutuo desde aquellos tiempos iniciales. Se comprende así que las “ollas de negros” contuviesen tan crecida cantidad y variedad de condimentos y especies indígenas.

No obstante, como así mismo sucedió con los europeos, transcurrido algún tiempo también fueron trasplantadas mujeres africanas. Cuando los indios morían a montones o huían, convencidos ya de que los hombres barbudos y pálidos (y los caballos y los perros y los negros) no eran dioses o instrumentos de poderes superiores, ni gozaban de los atributos propios de la divinidad, sino, al contrario, enjambres de pestilencias, mensajeros de exterminios, portadores de violencia, entonces los traficantes de esclavos obtuvieron licencias para importar varones y hembras que los colonizadores europeos se apresuraron a adquirir para el servicio doméstico, pues también ellos ya habían trasplantado a sus propias mujeres. Ya en 1527 las licencias otorgadas a los negreros exigían que los tratantes introdujesen esclavos de ambos sexos, pues se pensaba que “esto sería causa de mucho sosiego”

en los asentamientos humanos. Ciertamente, como lo apunta Manuel Moreno Friginals (1977), “la grave desproporción de hombres y mujeres creó un tenso clímax de represión y una obsesión sexual que se expresó en mil formas: cuentos, juegos, cantos, bailes...”. En cualquier estudio sobre la herencia cultural africana en el mundo de las relaciones sexuales, agrega el mismo autor, debe tenerse en cuenta que “más fuerte que la propia tradición cultural es el mundo obsesivo de la plantación”. Y de las minas, para el caso colombiano.

Trasplantados ambos sexos, los negros pudieron agruparse en lo que, al menos por vía de explicación teórica, podría denominarse núcleo familiar. Y, aunque la mujer quedase al servicio de los amos de la casa de la hacienda, o en los tambos mineros, varón y hembra de igual condición esclava tendrían sobradas ocasiones para convivir y expresar usos y hábitos particularmente de índole alimentaria y culinaria. Se explica de esta manera que el aporte negro a tales costumbres tuviese desde entonces heterogéneas raíces y obedeciese a motivaciones de contradictoria y compleja laya.

A manera de resumen, antes de rematar esta nota, se podría decir simplemente que los negros –solo los varones o con la compañía de mujeres africanas, e inclusive de indias que tuvieron la oportunidad de “conocer”, así fuese a hurtadillas de los amos, en minas y plantaciones–, aislados de las otras castas, se vieron forzados por las circunstancias a inventar, componer y sazonar, con improvisados medios, sus propias comidas. ¿Cómo y con qué? Las respuestas vienen, en lo posible, en las siguientes acotaciones.

## VIII. Proceso de aculturación en las levass africanas traídas a América

DE LOS HECHOS QUE arriba he repasado resultan contradicciones y evidentes tropiezos atinentes al acontecer histórico cultural de la población negra, que procuro aclarar. Es indudable, hay que insistir en ello, que la población negra sobrepasó durante algún tiempo por razones demográficas a los blancos, mestizos y criollos de variado origen y procedencia; así mismo, es cierto que mientras menguaba y desaparecía el indio nativo, extinguiéndose a ojos vistas, crecía y proliferaba la población de origen africano y se extendían sus mezclas y nuevos entronques étnicos.

En segundo término también hay que aceptar que, aunque la casta de mestizos aumentó con el tiempo, los “blancos criollos”, numéricamente menores, conservaron todos los poderes y, en consecuencia, ejercieron con absoluta exclusividad el dominio político, social, económico y, por ende, cultural o de expresión de las ideologías sobre toda la población. Como herederos legítimos de los europeos, los blancos criollos realizaron el tránsito de los poderes, sin que el traumatismo de las guerras provocase cambios esenciales en la estructura piramidal de la sociedad colombiana. Fue así como, para los efectos de la transmisión herencial de los bienes culturales y del patrimonio ideológico de las castas gobernantes, poco o nada sucedió ni pudo cambiar con el transcurso del tiempo desde la vicecorte de los virreyes hasta los gobiernos de Bolívar, Urdaneta, Mosquera, Caicedo, Santander y Obando, por ejemplo. Fue después de 1850 cuando nuevas estridencias políticas, alentadas por vientos ideológicos que golpeaban viniendo a flor de océano desde las costas francesas, alzaron los ánimos de algunos políticos quienes osaron realizar cambios radicales en las viejas instituciones coloniales que, entre polillas, lograron sobrevivir.

Pero no obstante estos antecedentes, pasado el tiempo colonial, en periodos republicanos, la preponderancia de la cocina negra en ciertas regiones del país y el conjunto crecimiento de la población de esa misma procedencia, son hechos de notoria evidencia. Es decir, que en aquellas zonas de principal ubicación negra (franja occidental de Colombia, tomada de norte a sur, con la salvedad de pequeños altiplanos y vallecitos transversales, o sea, en región de minas, ingenios y ganaderías), la comida proveniente de los negros integra el diario “menú” del pueblo campesino y aldeano. Pero entonces, ¿cómo queda aquello de que la cultura (y los hábitos culinarios son una de sus manifestaciones) suele ser expresión ideológica de la clase gobernante?

Para agravar más la cuestión, recuérdese que el negro (inicialmente sin mujer de su etnia ni de su grupo cultural, con la cual hubiera podido gobernar la cocina del rancherío de esclavos) debió vivir junto a la localidad laboral, ubicado en sitios distintos, de todas maneras apartado de blancos y mestizos. En consecuencia, vistas así las cosas, se presume que debieron ser difíciles los contactos entre unos grupos y otros y, particularmente, en aquello relacionado con el trueque de usos culinarios y hábitos alimentarios. Pero esta sospecha se basa en hechos que, con el tiempo, fuéronse debilitando de manera que las posibilidades de contacto aumentaron haciéndose más frecuentes, precisamente por la vía de las cocinas y los servicios domésticos.

En verdad, al principio de los tiempos esclavistas en los socavones mineros y en las plantaciones, cuando los esclavos llegaron en masa como *bozales*, sin comunicación idiomática ni cultural a sustituir a los indios que “morían como moscas” o se fugaban a los bosques y montañas, los negros esclavos, sin mujeres de sus etnias, al finalizar la jornada laboral, agotados y enfermos, recibirían la “ración” de plátano y carne que el capataz les suministraba, y con ella forzosa y rápidamente tendrían que improvisar las comidas echando a la olla o al caldero “todo lo que hubiera”, o comiendo crudo lo que a la mano encontrarán. Así se inventarían los primeros cocidos negros que luego con más o menos condimentos, con más tiempo de cocción, han tomado nombres varios y se usan todavía en distintas cocinas vallecaucanas.

Pero poco después (principalmente a partir de la tercera década del siglo XVI), la mujer negra (importada o nacida en el país) principió a tomar posesión de la cocina y no solamente de la propia, en la cual preparaba alimentos para esclavos iguales a ella, sino también de la cocina, de la mesa, del ambiente habitacional de amos y señores. Fue entonces cuando esa mujer negra conoció sobradas

oportunidades de roce para alternar y “contagiar”, según término que usa Arthur Ramos (1943), a los amos, a blancos y a mestizos; difundió costumbres “nuevas”, recientemente adquiridas por los mismos negros, y algunos recuerdos culturales que individualmente conservaba aquella fémina africana.

En actividad de ayas, de *madres de leche*, como cocineras, a manera de gobernantas de casonas de haciendas, no pocas veces como amantes, en haciendas, ingenios y residencias de la ciudad, “la negra vieja”, la “vieja cocinera” o la joven esclava aprovecharon innumeradas ocasiones para convivir con los blancos y para, queriéndolo o no, contagiarlos de usos y costumbres peculiares del estatus esclavo. Pero, además, aquel contagio, que partía de la base y ascendía a los estratos altos de la pirámide social, fue de hecho acogido y en bastantes oportunidades aceptado gustosamente por quienes ejercían los poderes e imponían, por consiguiente, las ideologías imperantes en la sociedad americana. Este fenómeno, cierto en muchos casos, exhaustivamente ha sido analizado por especialistas de respetable autoridad (Roger Bastide, Arthur Ramos, Gilberto Freyre, Aguirre Beltrán, etcétera). Rastros del contagio pueden todavía hallarse, aquí y allá, en lugares insospechados. Entre nosotros, en la región cundiboyacense y, desde luego, en todo el territorio negro de Colombia. Ciertos gustos (color, brillo, poder y potencia de máquinas y automóviles, etcétera), maneras y modos de caminar, inseguridades del carácter que se disfrazan con hoscas y rudas expresiones y amenazas, ritmos y danzas, manifestaciones manuales del folclor, etcétera, podrían tener raíces en aquellos roces étnico culturales de tiempos esclavistas y posesclavistas. Naturalmente, mucho del haber cultural culinario y alimentario allí encuentra sus primeras fuentes.

Pero la cosa no es tan simple. Hay otra circunstancia histórica que hace crecer las contradicciones y vuelve protuberante la paradoja de la dialéctica cultural. Todos los tratadistas del “fenómeno negro” en América, acordes están en lo que, para utilizar la gráfica expresión de Roger Bastide (1969), se encarna en el hecho de que en el continente “se dio una ruptura entre etnia y cultura” a causa de la heterogénea importación desde África de grupos étnicos que nada o poco tenían que ver culturalmente entre ellos. O, como lo explica Adelaida de Juan (1972), haciendo referencia al caso ocurrido en las islas del Caribe, que por muchos aspectos es análogo al de Colombia:

No fue, en efecto, África la que pisó el suelo de las Antillas con sus cargamentos de esclavos que desembarcaban. Se trataba de individualidades de origen africano [...] convertidas en categorías económicas,

herramientas despersonalizadas, aun más, desnacionalizadas, de una economía capitalista e imperialista extranjera.

Se entiende así que haya sido tan variado y caótico el origen de los esclavos traídos a Colombia. Origen que, además, en los documentos de importación, para efectos denominativos y estadísticos, hacía referencia al puerto o lugar africano en donde fueron tomados los esclavos y no al grupo étnico ni a la comunidad tribal a que ellos presuntamente pertenecían. Entre otros grupos, así denominados, puede citarse a mandingas o malinke, bábara o bambara, que venían de Senagambia; a cetres o canga, de Costa de Marfil; a minas, caromanti de Costa del Oro; del Golfo de Benin a lucumí, ararás, pepo, oyo y chamba; y del de Biafra a carabalí y a ibibio; del África Central a congos y luangos.

Resulta entonces que estos individuos –como bien lo dice Adelaida de Juan– y no grupos de etnias homogéneas, se vieron en el extraño suelo de América enfrentados a una cultura impositiva y ruda, la de los amos, frente a otra que en el fondo del paisaje se esfumaba, desculturaba y extinguía, como era esa que pudieran representar los nativos. Ante esa situación, marginados y aherrojados en barrancones y chozas, en socavones y cultivos, los negros, con natural reacción defensiva, aglutinados por razón del mismo estatus esclavo, debieron de juntar lo poco que ellos tenían de acervo cultural en común, formando así grupos humanos de intereses homogéneos, de los cuales surgirían a la postre brotes peculiares de usos, costumbres y hábitos, de carnadura cultural inventada, recreada en el medio y dentro de las circunstancias que se han dicho. Estas formas de subcultura negra que nacieron en América se engendraron en el campamento minero, en la plantación, en la hacienda, y desde allí se propagaron y difundieron, cambiando de aspecto, de nombre y, por último, ignorando su origen.

La unión forzada de grupos e individuos negros, unión que sentó sus bases en condiciones socioeconómicas específicas hasta dar nacimiento a formas subculturales de variada consistencia, le permite decir a Germán Colmenares (1978) que a pesar de “la ruptura entre etnia y cultura [...], los diferentes grupos étnicos se mezclan indistintamente y los cruces matrimoniales sucesivos terminan por disolver una etnia para dar lugar a un negro genérico”. En otras palabras, por fin y al margen de todo, lenta y patéticamente, prolifera el “negro genérico” que vive en Colombia. Negro que rompió los lazos con Senagambia, con Costa de Marfil y del Oro, con el Golfo de Benin, con África Central, con todas las raíces que por modos individuales, desconocidos, caídos de la memoria, siempre

ignorados, los pudieron atar a mundos culturales que nada le dicen al hombre actual de Colombia, sea él negro, cobrizo o mestizo.

Pues bien, este nuevo habitante colombiano crea un folk, si así se puede decir, en relación con la comida: la comida improvisada, preparada por los propios varones esclavos cuando regresan de la mina o la plantación al finalizar la jornada laboral. Así sería, por ejemplo, como se inventó la sopa llamada “Juan Alonso” que no es otra cosa que plátano maduro con cáscara y algo de sal que se deja hervir en el caldero. Pues este folk culinario, en cuanto tal, incluyendo los hábitos más elaborados que vinieron después, como todo folk respeta los dominios ajenos, se genera en su propia órbita y solo invade ambientes distintos (los “refinados” o cultos, por ejemplo) cuando, por excepción, es convertido en materia exótica digna de mostrar, buena para adorno, o como tipismo utilizado circunstancialmente en algún afán o escape nacionalista. Pero además, como folk, se extiende, mientras conserva su carácter, a medios similares, a ámbitos de igual condición económica. Por ello se explica, en resumen, la abundancia, la perdurabilidad y el uso común de los hábitos de cocina originados en el grupo negro y que sirven para aderezar la olla de todos los pobres –negros o mestizos– y, por salvedad, adornar la mesa de las clases que ejercen los poderes y regulan las formas de la cultura.

## IX. Posibles aportes culinarios africanos en el Valle: el sancocho

DE INMEDIATO HAY QUE dejar sentado que la llamada “comida de origen negro” en Colombia fue, en primer lugar, invención y creación, en largo proceso histórico, de diversas etnias con ancestros africanos y, en último término, que es producto propio, eso sí, del “negro genérico” nacido y formado en el país. En estos hechos se basa la respuesta a la pregunta que suele hacerse y que aquí mismo he insinuado, reiteradamente, sobre los nombres de las comidas admitidas como de origen negro, las cuales se nutren de raíces castellanas, o, al menos, de formación criolla; esto es, que derivan su estructura lingüística de tipismos que a su turno han tenido largas vicisitudes formativas, a partir de toponímicos y aun de apelativos colombianos.

En efecto, hasta donde yo lo sé –y lo tengo averiguado con alguna paciencia–, no hay en Colombia, sino por excepción (como sería el caso de algunas viandas peculiares de la costa Atlántica y, en particular, de Palenque de San Basilio, cuyo léxico fue recogido a título “de presuntos afrocolombianismos” por Aquiles Escalante), comidas o hábitos alimentarios que se conozcan con nombres originados en idiomas, lenguas o dialectos africanos. Así como se ha visto que abundan y perduran los quechuismos, nada en lenguas de Senagambia o de Costa de Marfil o del Golfo de Biafra, por ejemplo, se conserva en el léxico de la cocina. Sango, sea dicho ahora para comparar casos de diferente procedencia, es no solo sopa nativa del sur, mezcla de maíz molido, papa, patatas y otras yerbas, también por *sango* las gentes del sur entienden toda cosa revuelta, mezclanza de objetos, ensalada o revoltillo. “Esto es un sango”, dicen, o “se volvió un sango”, o, “en este terreno sembré un sango” expresan esas gentes nariñenses cuando quieren decir

que hay allí de todo: mezcla, confusión y caos (o abundancia y variedad) es lo que mencionan y señalan con aquella palabra prestada de la cocina quechua.

Pues bien, para expresar los mismos o parecidos conceptos, otras gentes, aquellas que tienen o de las cuales se presume que poseen ancestros o “contagios” negroides, dicen *sancocho*; y el sancocho, como se sabe, es sopa de todas las zonas calientes y templadas del país, allí donde los negros han tenido su principal asiento. El sancocho, además (en esto el del vallecaucano es plato típico, de clásica sazón) está compuesto básicamente de plátano y carne vacuna, de carne cecina de preferencia, siendo peculiar así mismo el de cola de res y el de aguja, frescas, fuera de que (pleonasma culinario muy frecuente y sabroso) el sancocho se suele acompañar con plátano asado, maduro o verde y, en último caso, con banano. Tan propio del vallecaucano ha sido el sancocho que desde tiempos antiguos (aun antes del siglo XIX), fue considerado como propiedad exclusiva de las cocinas vallunas, aunque su nombre se ha universalizado a partir de entonces pero no su sazón ni el sabor inimitable. Por esa peculiaridad vallecaucana antiguamente se decía que los tres santos patronos del Cauca (el viejo Cauca) eran zanjón, zancudo y sancocho.

Don Phanor James Eder (1959), en la bien documentada biografía que dedica a su padre don Santiago M. Eder, al comentar este dicho, expresa: “El plato popular del Cauca era el sancocho: mitad sopa, mitad cocido de carne en pedazos pequeños y vegetales amiláceos: papa, arracacha, yuca y plátano”, y agrega que “un buen sancocho puede ser un plato exquisito, pero el arte de hacerlo está casi perdido hoy día”. Ni tanto, mientras vivan negras y viejas cocineras como algunas de mis locuaces informantes. Luego mencionaré los orígenes y significados de la palabra. Antes es bueno anotar cómo los ingredientes del sancocho, así como lo señala don Phanor James Eder, proceden de las huertas indígenas, siendo solamente la carne de res y el plátano de ancestros importados del viejo continente del África, o, si se prefiere, de Canarias, usual estación de paso. Y que, a pesar de tal mezclanza, todavía se sospecha que “la sopa y el cocido” del sancocho son importación africana y no solo, como aquí lo afirmo, invento de negros trasplantados a nuestro suelo.

Si *sango* y *sancocho* en sus acepciones no culinarias quieren decir lo mismo, esto es, algo así como *olla podrida*, es la última palabra la que más recuerda el caldero de los negros del siglo XVI y la olla que prepararían sus descendientes en minas y *senzalas* en dondequiera que ellos obligadamente se asentaron. Recuérdese que durante los primeros tiempos de esclavitud, siendo escaso el número de mujeres negras importadas, eran los propios esclavos –posiblemente los inválidos o los viejos– quienes tenían a su cargo la preparación de la comida para todo el

grupo de trabajadores; estos mismos en varias ocasiones, al regresar de las labores echarían apresuradamente al caldero o a la olla de barro cocido toda la “despensa”, esto es, la variedad de residuos alimenticios. Y toda la despensa, en el caso de los esclavos, no es otra cosa que plátano (verde o biche, maduro, guineo), hartón, banano, etcétera. Y cuando algo más había sería algún hueso para la sustancia y el último trozo de cecina de los sobrantes de la ración semanal. Con posterioridad se verá de qué manera, en qué cantidad y variedad se suministraba la ración de alimentos a los negros de minas, estancias y haciendas en el occidente de Colombia. Se sabrá entonces que solo eran estos, y por excepción algún otro producto de halago y soborno; de todas maneras, en cuanto hace referencia al tiempo de la preparación, al manejo y gobierno de la cocina, los esclavos se vieron forzados inicialmente a improvisar, a preparar las raciones alimentarias con premura porque si el hambre apuraba, el tiempo de hacerlo siempre resultaba corto.

Pero, por otra parte, lo curioso del sancocho no está solo en sus mestizos componentes, ni en su posible origen negroide, ni en ser plato peculiar de las zonas de asentamiento de esclavos, ni en la premura y afán con que en tiempos iniciales de la colonización europea debió de ser preparado, ni en los significados extraculinarios de la palabra. Lo curioso está en el origen del vocablo que, como se va a ver, en nada se relaciona ni con América, ni con los negros a quienes se les ha adjudicado su creación culinaria y con quienes se suele identificar así mismo la palabra. Sospecho que quien por primera vez dijo “sancocho” para nombrar el cocido y la sopa que con extremada sabiduría todavía preparan las viejas cocineras negras, debió de ser algún español sabihondo en semánticas antiguas.

Don Leonardo Tascón, en el *Diccionario de barbarismos del Valle del Cauca* (s. f.), dice que *sambumbe* es comida rústica que se hace con plátano o zapallo cocido y molido, sal, vinagre y cebolla. En el sentido metafórico, agrega, usamos el término por “mezcolanza” o “revoltillo”. Es decir, que *sambumbe*, así por los condimentos como por los significados del vocablo, es otra especie de sancocho, aunque parece que desde los tiempos del lingüista de Buga hasta hoy, el *sambumbe* ha caído en desuso, siendo sustituido cada vez más por sancocho y aun por sango, para los efectos metafóricos. En cambio, las palabras derivadas de *sancochado*, que así mismo apunta el señor Tascón, todavía se oyen en el sentido de “cocer la vianda, dejándola medio cruda y sin sazonar”, lo que nada tiene que ver, por cierto, con el sabroso y succulento sancocho del vallecaucano.

En este punto me surge la duda: siendo *sambumbe* palabra “antigua referente a comida rústica de plátano”, que por otra parte tiene su hermana en Cuba, con la

cual se nombra “una bebida fermentada hecha con miel de caña, agua y ají”, según el mismo don Leonardo Tascón, ¿no sería ese el nombre original aplicado al cocido y sopa de los negros, el cual vino a caer en sancocho tras vicisitud fonética de fácil tránsito, para llegar a decir lo mismo o algo similar en los hábitos alimentarios de la población mestiza y negra del país? No obstante, cualquiera que haya sido el proceso culinario, y no importa quién los haya bautizado, la verdad es que ambos vocablos se enraízan con insospechada hondura en tierra castellana, habiéndose alimentado, además, con abonos elaborados en más lejanos horizontes.

Ciertamente, la etimología que don Rufino José Cuervo rastrea en las naturales fuentes de la Academia parece un tanto forzada, pues la explica como derivada de *sal* y de *cocho*, con lo que nada queda en claro, dicho sin ofender la memoria del sabio bogotano y con respeto al *Diccionario de Autoridades* al que don Rufino José Cuervo dice que acudió para ilustrar la respectiva nota de sus *Apuntaciones críticas*. Por fortuna, como suele suceder en estos avatares filológicos, llega en auxilio oportuno don Joan Corominas, quien explica que *cocho* es cocido, con el prefijo *son*, de sentido atenuador, de donde *sancocho* sería “vianda cocida a medias”. El derivado *sancochar*, según el mismo Corominas, se usa a partir de 1423, y los antiguos *cocho*, *cochura*, que se oyeron desde 1220-1250, todavía fueron empleados en el mismo sentido de *cocido* en los siglos XV y XVI: “ambos se derivaban del latín *coctus*”.

Véase, pues, cuán vieja es la stirpe del rústico plato valluno y de qué manera, es evidente, al ponerle nombre no concurrieron los negros ni lo apadrinaron los indios; pero todos a una, eso sí, incluyendo a quienes impartieron la bendición y derramaron el agua, algo o mucho aportaron en componentes y condimentos, en sazón y sabiduría culinaria, con todo lo cual se ha obtenido esa peculiar fragancia y el característico sabor del sancocho valluno, del que todavía son insuperables las cocineras de procedencia negra.

Empero, así y todo, con tanta historia antigua, el sancocho junto con el agua de panela y el “trago caliente” de jugo de caña o de café negro, fueron (y aún son) componentes básicos de la comida propia de gentes negras o, si se prefiere, de los hábitos alimentarios de campesinos y poblanos en el Valle del Cauca. Ese sancocho, que como plato típico, con adiciones y condimentos que varían con la región y cambian así mismo de acuerdo con las circunstancias y condiciones económicas, es sin lugar a dudas sopa insignia de ancestros negroides, a pesar de todo lo dicho en torno al vocablo y demás circunstancias que acompañan su preparación. En verdad, comoquiera que se lo sirva y dondequiera que se prepare, el sancocho

mantiene parentescos innegables con el sambumbe y este con la olla podrida de los esclavos del siglo XVI. En el país caliente, en tierras del Caribe y Antioquia, en el valle del Magdalena, en el Chocó, en el Patía, en la costa del Pacífico, a orillas del Mira y, desde luego, en todo el valle que riega el Cauca, el sancocho es no solo plato preferido sino único en casas que carecen de mesa. Que fue invento de negros y se prepara con aditamentos traídos por los negros, parece fuera de duda, aunque siempre esté adicionado con el cocido de añoranzas españolas y con frutos indios.

## X. Ausencia de vocablos africanos en la culinaria valluna: causas probables

YA LO HE SUGERIDO, pero valga la pena reiterarlo con el fin de aclarar asuntos que he de tratar en seguida, que los hábitos culinarios de ancestros negroides tomaron dos vías de influencia y expansión, o, mejor aún, que siguieron rutas diferentes en los contactos con otras castas y grupos sociales. La primera, propia de toda forma popular, envía sus aguas horizontalmente, bañando con ellas zonas similares, de la misma condición humana y de análogo carácter económico; es así como la cocina criolla en campos y poblados se reduce a pocos ingredientes, pero siendo todos ellos, o la mayoría de ellos, de ascendente negroide para el caso vallecaucano. La segunda forma de influencia y difusión, propias de lo popular, sigue rutas ascendentes, inestables, ocasionales y, por lo general, en estos eventos suelen ser tomadas o utilizadas por otras clases a título de cosa exótica, como adorno y tipismo o para, con base en ellas, imponer cambios con el fin de refinar, actualizar y darle carácter *culto* al nuevo producto. De manera que, si se siguen las huellas de estos rumbos, también es dable hallar en mesas pudientes y restaurantes de postín, platos criollos, sazones populares.

El contagio y copia de los usos alimentarios, también lo he dicho, se obtuvo por intermedio de las cocineras negras, de las ayas, de las amantes de ascendencia africana o, como es de suponerlo en casos similares, por copia y toma no devolutiva de lo exótico, de lo *raro*, de lo popular, trocando formas y usos en busca de nuevas expresiones folclóricas.

Pero en ninguno de los dos casos de “contagio” o influencias (y aquí es donde he de volver a cierto tema que solo esboqué arriba) es dable anotar nombres africanos. La respuesta a esta cuestión (¿por qué no hay vocablos afrocolombianos en los ámbitos cocineros y alimentarios del Valle del Cauca?) la he dado de manera

breve y solo insinuada al enunciar el caso de las rupturas étnico culturales, a causa del trasplante de negros africanos al suelo americano y debido también a la complejidad de raigambres étnicas importadas al continente. Pues ciertamente resulta contradictorio, al menos en apariencia, el hecho de que, por ejemplo, se puedan registrar apellidos de presumible origen africano y ningún vocablo exista de este ancestro en los usos y hábitos culinarios. Y esto es más curioso tratándose de la región caucana, antiguo asiento de negros.

Hay, en realidad, como es sabido, gentes –ilustres y muy ilustradas por cierto, algunas de ellas– con apellidos tales como Arará, Balanta, Aya (u Oyo), Carabalí, Mesú o Mezú, Popo, Lucumí, Mina, Bárbara, etcétera, que de algún modo hacen referencia a etnias o toponimias africanas. Empero, hasta donde alcanzan mis averiguaciones (encuestas e informes personales, en particular), los negros, y aun quienes llevan alguno de aquellos apellidos, ignoran el origen y, lo que es más, nada les importa acerca de sus ascendencias y ancestros o en torno a los sucesos derivados de embarques, importación y venta de esclavos; que yo sepa, con la salvedad de tres o cuatro investigadores negros (los hermanos Manuel, Juan y Delia Zapata Olivella; y Mateo Mina), no hay en Colombia, y menos en el Valle del Cauca, científicos sociales de procedencia africana a quienes les haya interesado el tema que aquí menciono. Por ello, y porque tampoco existen sino contados estudios en torno al mismo asunto, de los cuales son autores investigadores generalmente extranjeros, me ha sido difícil conseguir material de mayor abundancia con el fin de ilustrar el caso que me interesa, relacionado con nombres y vocablos presumiblemente africanos y que todavía se usen en el Valle del Cauca, en relación con la comida o con usos domésticos. Los *Gentilicios africanos del occidente colombiano* cuyo autor es Rogerio Velásquez, son fruto de importante averiguación, pero poco aportan al tema de que aquí trato y más bien confirman lo que dejo dicho.

En fuentes de dudosa autoridad científica he hallado menciones de nombres y apellidos de presumible ascendencia africana. Ese es el caso, por ejemplo, de los esclavos más allegados a la servidumbre de personajes que Jorge Isaacs hace figurar en su novela *María*. El biógrafo del novelista, Luis Carlos Velasco Madriñán, reproduce el siguiente párrafo del periodista Enrique Naranjo M.: “Feliciana, la esclava del padre de Isaacs [...] era nada menos que Nay, hija de Magmahú, jefe militar de los achantis (hoy Costa de Oro)”. El cuento, que no se sabe de dónde lo hubo el autor acogido por Velasco Madriñán, sigue así en texto del mismo Naranjo: “Entre los esclavos (de achantis) iba Sinar, hijo de Orsué, caudillo de los achantis. Venida Nay al Nuevo Mundo, en sus entrañas trae el fruto de sus amores

con Sinar y ese fruto viene a ser Juan Ángel, otro héroe de la novela de Isaacs”. Esta historia, digna del romance valluno, parece coincidir con el testimonio que recogió don Luciano Rivera y Garrido de boca del propio Juan Ángel, quien ya muy anciano vivía en Pílamo, cercanías de Caloto, de donde algunos amigos del citado cronista y escritor lo enviaron hasta Buga para que Rivera y Garrido lo pudiese interrogar. Es entonces cuando Juan Ángel le dice al escritor bugueño que Isidora, (sic), esclava de los Isaacs y madre suya (Nay o Feliciano, según lo refirió Enrique Naranjo), les contaba a las otras esclavas de la hacienda que ella había sido traída muy jovencita de por allá de los lados del mar, del país de Guinea, y agregaba que su padre era un gran jefe. El anciano informante, en el diálogo con Rivera y Garrido, recuerda además que a él su madre le decía, en alguna ocasión, que como esas peinetas de oro que se ponían las hijas de don Jorge, “ve, Juan Ángel, de eso mismo era la corona que me ponían a mí en mi país, cuando mi padre daba alguna fiesta” (Rivera y Garrido, 1887).

No obstante, todos estos recuerdos e informes, ciertos o inventados por la fantasía de escritores e informantes, han caído en el olvido, siendo difícil la tarea de reconstruir la verdad y hallar las raíces africanas de las familias negras, a la manera como lo ha hecho, un tanto novelísticamente, el escritor Alex Hayne en Norteamérica. Lo que sí se puede afirmar como seguro, es que las gentes del pueblo negro nada saben de su origen ni les interesa saberlo; en lo que se parecen a los indios, porque también ellos consideran, aunque no lo confiesen, que esa procedencia no los enorgullece. Y ambos, negros e indios, se diferencian de los que se consideran blancos porque estos, si ignoran su origen, lo inventan; si lo saben, lo cambian y disfrazan; y si de verdad lo averiguan es con la pretensión de hallar equívocas prosapias.

Mas por decir aquello de los ancestros africanos me he metido en berenjenales que poco atañen al tema que traía sobre la contradicción aparente y solo superficial derivada de las circunstancias histórico sociales y económicas propias del estado de esclavitud; asunto que se ilustra en el mundo de la cocina criolla, en la cual, con frecuencia, se sazonan comidas presumiblemente inventadas por negros, sin que, empero, a tales comidas se les den nombres de procedencia africana. La explicación de este hecho que es peculiar del vallecaucano, puesto que en otras regiones del país tal vez se encuentran algunos vocablos de aquel origen, como sucede en el litoral Caribe, se halla en la “ruptura entre etnias y cultura”, sustentada por el profesor Bastide y, en particular, en el nacimiento y constitución del “negro genérico” de que habla el profesor Germán Colmenares. En efecto, todo lo que corresponde

a este “negro genérico” que es hombre nuevo formado en el país, ofrece manifestaciones no solo de desculturización, sino de expresiones peculiares de uno y otro origen, pero de todas maneras, en forma de productos sincréticos.

Y, dicho lo anterior, conviene advertir que la ocurrencia de apelativos y apellidos de origen africano no contradice el hecho cultural que acaba de anotarse: sucede que, dadas las circunstancias de forzado desarraigo y despersonalización del negro y la ruptura con sus etnias de origen, no siempre aquellos nombres corresponden a la etnia de la cual pudo derivar el individuo o a la que acaso perteneciera el núcleo familiar que ahora lleva tal o cual apellido negro. De igual manera, fíjados en la misma circunstancia histórica, se entiende por qué la mayoría de las familias de negros tienen apellidos como los que tradicionalmente se han juzgado como propios de “blancos”.

En particular, este hecho se observa en el Chocó, en el Cauca y en Antioquia, regiones en las cuales los libertos tomaron apellidos de los amos. Caicedos, Arboledas, Olanos, Córdoba, Díaz, Camachos, Carvajales, Aguilares, son algunos de esos apellidos comunes a familias de antiguos amos y a descendencias negras. Pero el caso de apellidos que coinciden con etnias o con toponimias africanas, lo mismo que otros que corresponden a nombres de oficios, objetos o caracteres, defectos físicos u otras particularidades personales, pueden tener motivaciones anecdóticas o causas socioeconómicas de difícil comprobación. De todas maneras, no sería extraño que quienes llevan esos nombres, en particular los de claro origen africano, puedan tener ascendientes cimarrones, abuelos con gestos de rebeldía, así fuesen inconfesados, después de la liberación jurídica. Haciendo uso de esta presunción, podría decirse que algunos libertos se negaran a llevar nombres “cristianos”, como Juan, José, Pedro, etcétera, más el apellido otorgado por el patrón o amo; preferirían esos indómitos libertos seguir con los apodos y sobrenombres con que eran conocidos, tales como Cano, Males, Chueco, Pescador, Zape, Cuero, etcétera. Otros, más avisados y orgullosos, tomarían o llevaron desde antes la denominación del grupo étnico del que presumían derivar o el que conocieron por el dicho de antiguos compañeros bozales.

Si mi sospecha pudiera fundarse en documentos y fuentes, de los que ahora carezco, resultaría que los cimarrones, en particular, cuando regresaron de los bosques y abandonaron la maraña de los guaduales, ateniéndose a la libertad jurídica, y trabajaron como peones en minas, plantaciones y haciendas, conservaron los apelativos de procedencia africana. Tal vez sus descendientes serán entonces los Arará, Lucumí, Biafra, Congo, Popo, Aya (Oyo), Balanta, Mezu, Carabalí, Mina, que hoy ejercen oficios y profesiones de diversa índole.

Se comprende que si todo se mezcló (etnias, oficios, costumbres, etcétera) es obvio que también se olvidaron o mezclaron las comidas ancestrales. Y así mezclados los alimentos y adquiridas otras costumbres, es elemental que el nombre de los hábitos originales (culinarios o de otra índole) también cayese en el olvido, puesto que nadie entre los esclavos que convivían en el hábitat de la mina o la hacienda hablaba la misma lengua. Por esta razón, tal como hubo necesidad de inventar “otras comidas”, así mismo los negros se vieron precisados a improvisar “otro lenguaje”. Idioma heterogéneo, yuxtaposición de palabras ajenas, *patois* que nació lentamente en los asentamientos humanos de América y que tomó forma en localidades de cimarrones. El acento del habla negra, así sea, en apariencia, de raíz castellana, recuerda o hace referencia a ese lenguaje mestizo inventado en minas y socavones, en plantaciones y haciendas. De igual manera que este nuevo idioma y que ese acento negro son las comidas que tenemos como de origen africano; mezcla de mezclas, mestizaje complejísimo de negro e indio, de negro y blanco, de mulatos y zambos, en proceso patético, contradictorio, de mutua destrucción, de gestos negativos, pero que todavía sobrevive y avanza aunque por modos débiles, amorfos, formativos.

## XI. Rasgos africanos en la comida vallecaucana

QUE HAY COMIDAS Y hábitos alimentarios de origen negro, de ello no cabe duda. Pero que los más son derivados y mezclas, como queda dicho, o forzoso “invento” de negros esclavos, también es evidente. Así lo comprueba en las Antillas la investigadora Nitza Villapol en repetidos casos. Por ejemplo, cita la costumbre que adquirieron los negros antillanos de tomar dos comidas al día, además del “trago”, a manera de desayuno en las plantaciones de caña. Originalmente, agrega Nitza Villapol (1977), “el trago era de aguardiente o de jugo caliente de caña”, con todo lo cual se enriquecía, dice ella, la dieta de carbohidratos. Aquí debo agregar, como complemento de mi propia cosecha, que los campesinos vallunos, todos los campesinos “contagiados” por esos negros, al levantarse a la madrugada toman el “trago” que suele ser tazón de café negro. Luego, alrededor de las nueve de la mañana, los obreros mejor asalariados reciben el desayuno propiamente dicho; esta comida mañanera usualmente se acompaña con refritos, recalentados y sobras del día anterior, y según la condición económica, es más o menos abundante y compleja (carne asada, plátano frito o machacado, arroz seco, caldo de papas con sustancia de hueso, etcétera).

Naturalmente, la comida que se acaba de glosar ha quedado reducida a la cocina de los estancieros, administradores o mayordomos de fincas y a los campesinos que aún conservan, contra viento y marea, pequeñas parcelas. Los otros, los peones, el proletariado campesino, han tenido que prescindir del desayuno, tomándose solo el “trago de las mañanitas”.

Lo mismo, por la anotada condición económica, sucede con las otras dos comidas del día. Pero, lo repito, las costumbres y las necesidades impuestas por los nuevos sistemas laborales (corteros de caña, largas distancias desde la habitación hasta el lugar del trabajo, enganches colectivos, etcétera) terminaron con aquellos

hábitos alimentarios. Ahora se usa y lleva el portacomidas, utensilio de aluminio o esmalte, o *el gato*, paquete de alimentos fríos o fiambre, de reducido volumen y poco peso. Estos alimentos fríos contienen, por fuerza de las circunstancias, pocos y pobres nutrientes, y solo “entretienen el hambre” mientras llega la noche, cuando, en la pieza, en la habitación del pueblo, se come lo que se pueda, y eso, si hay mujer que cocine; cuando no la hay, el obrero prepara la postrera vianda apresuradamente o solo come en frío las sobras del día. El arroz blanco o arroz seco se ha convertido, con el tiempo, en plato socorrido no solo de la población negra sino también de peones del proletariado campesino.

Por esto de las nuevas costumbres laborales tampoco subsisten otros hábitos y usos, ya no solo culinarios sino del hábitat y el ámbito doméstico rural y que antaño pudieron señalarse como característicos de asentamientos negroides. Entre otros usos ya perdidos puede citarse el de “la cocina fuera de la casa”, como también existió en las Antillas, en plantaciones negras, según lo anota Nitza Villapol. Cocina que, generalmente, se construía anexa a la vivienda principal, en la parte zaguera; en esa cocina de afuera, como en las Antillas, se colocaba el pilón, que lo mismo que en el Caribe era accionado por las mujeres negras. Hay que advertir que, por razones de clima, el pilón, siendo mueble más o menos liviano, se movía a la sombra del rancho; por lo general, bajo el alero de la cocina, situándolo estratégicamente para observar así tanto el interior como el exterior de la vivienda.

Y ya que de vivienda se trata, conviene anotar, así sea de paso, que en Colombia, al contrario de lo que parece haber sucedido en otras localidades de América, como es el caso de Cuijla, que ha estudiado Aguirre Beltrán (1958), el negro poco o nada aportó en cuestiones de construcción y menos aún en vivienda doméstica general. *El redondo*, por ejemplo, que Aguirre Beltrán considera como de origen africano, se dio en épocas prequesadianas o prehispánicas en Colombia y es uso frecuente en comunidades indias del Chocó, v. gr. Los negros, en cambio, tomaron ciertos sistemas constructivos propios de los indios y los adoptaron para sus frágiles viviendas. El rancho de embutido o bahareque, por ejemplo, de cuatro aguas o *pañuelos*, y cubierta de paja, con zarzo intermedio y piso de tierra pisada, es construcción mestiza, en la cual son notorios los aportes indios. “El rancho aparte”, empleo de la cocina, podría ser negro si se acepta la tesis de Nitza Villapol, quien le encuentra orígenes en Nigeria. Pero, de todas maneras, sea de ello lo que fuere, lo cierto es que en aquella vivienda negra, india o mestiza de los campesinos vallunos se hallan usos domésticos de evidentes ancestros negros. Digo que en la vivienda, pero debo aclarar que en su contorno también, esto es, en la vida y el

trabajo de los habitantes del rancho campesino o poblano. Uno de esos usos, por ejemplo, sería el hábito que tienen las mujeres de llevar los lactantes acaballados en el cuadril, cosa que también usan las madres en Cuijla, según Aguirre Beltrán. Las mujeres indias, en cambio, desde épocas prehispánicas, como lo demuestra la arqueología (ceramios antropomorfos, v. gr.), llevan el niño a las espaldas, en paquete bien ceñido con chumbes y anacos que, cuando llega la hora de la comida, fácilmente lo pasan al frente para amamantarlo, y así la madre descansa en posición sedente o continúa su pasitrote por los senderos de la cordillera.

Nitza Villapol atribuye a herencia africana la costumbre de preparar y vender alimentos en forma ambulante y a cargo de mujeres. Este sí que puede anotarse como hábito supérstite en las localidades vallunas de marcada población negra. Los toldos, por ejemplo, para preparar y vender empanadas y fritangas, y las *bateas* (palabra por cierto de origen africano, conocida acá y en México) que portan hábilmente sobre la cabeza, asentadas en rodete de fibra de plátano y en las cuales llevan comestibles y panecillos para la venta ambulante, son quehaceres femeninos que las niñas negras aprenden desde la adolescencia. En esas bateas van, por cierto, comestibles que tienen el variado origen de todos los productos mestizos (triétnicos) de América; pero, principalmente, los que parecen haberse inventado, como quedó dicho, en las rancherías negras, junto a las minas, en los tambos de haciendas y plantaciones, donde, aglomerados, convivían los esclavos y más tarde los libertos y las peonadas de haciendas y plantaciones, antes de que emigrasen a las aldeas y pueblos vecinos donde aparecen los primeros cinturones de pobreza que se conocieron en Colombia.

## XII. Las frutas, los fritos y los negros

EN EL VALLECAUCANO CRECIÓ un árbol que con el tiempo llegó a ser, junto con el samán y la ceiba, simbólico de la región. Fue y es el árbol del pan (*Artocarpus incisa*). Hoy, como suceso que avanza y se intensifica y repite, arrasando, qué digo, asolando la fauna y la flora y alienando con mayores veras al hombre, el cultivo de la caña de azúcar taló el árbol del pan y acabó con los usos culinarios de su fruta. Pero, sin ahondar en el problema, traigo a cuento esta ruina ecológica para decir de paso que la fruta del pan fue desde tiempos antiguos comida de negros; por ello, acaso, se ha considerado como aporte africano a los hábitos culinarios del vallecaucano. Pero resulta que el árbol del pan se introdujo a las Antillas (a Jamaica) de Tahití y eso solo en el siglo XVIII. De allá, es decir, del Caribe, debió venir en la misma centuria, metida la fruta entre los harapos de algún esclavo, quien, tirándola por ahí en el traspasio de la ranchería, dio ocasión a que germinase, creciese y fructificase en el suelo colombiano. En la tierra mediterránea de Colombia, porque en las islas (San Andrés y Providencia), como en el resto del Caribe, es todavía fruta apetecida que entra en ricos y variados preparados de la cocina isleña. En el Valle, en cambio, con el árbol del pan desapareció la costumbre de cocer la fruta o de fritarla y de agregarla a otras viandas de sabrosa sazón.

En cambio, perduran varias comidas y hábitos culinarios similares a los que Nitzá Villapol enumera como propios de las Antillas y originarios del África. Así, el sofrito que la ilustre investigadora encuentra como “similar a la salsa *ata* de la cocina yoruba” y que no es otra cosa que el *hogo*, *ahogado* o *rehogado* del Valle del Cauca. También aquí, como en Nigeria, según lo dice aquella autora, el sofrito o rehogado se usa vertido “encima de preparaciones hechas con harinas de raíces farináceas” o, agrega ella, “con ciertos cereales”, como sería el caso, digo yo, del arroz atollado, que como otros platos del mismo cereal, resulta “muy similar a los

de la cocina del sur de España”, para decirlo otra vez con palabras de la misma investigadora, quien glosa que “no es posible precisar si se trata de una influencia original o una influencia española de reflujo en África”.

Toda la serie de tamales y envueltos, de tanta fama en el Valle del Cauca y generalizados con distintos aditamentos e ingredientes en todo el país, parece que tomaron las hojas y la cocción de los esclavos. En efecto, en África y las Antillas, que poseen tan cercanos contactos con las etnias negras, las comidas cocidas al vapor se “emplean frecuentemente con el aprovechamiento de las hojas de plátano para envolver el alimento”. Esta costumbre antillana anotada por la autora, que me sirve de guía y la que ella dice de “remojar granos secos de leguminosas para luego pellarlos y molerlos crudos, adicionándoles ajos, ajíes picantes, etcétera, y friendo la masa en grasa, para obtener pequeños bollos o frituras, es común a diferentes países de África”. Y común, así mismo, en el Valle del Cauca, donde toda suerte de guisos y revoltillos fritos sirven para adicionar masas de cereales (arroz, maíz) o farináceas. Tamales, envueltos, empanadas, masitas de tubérculos y raíces (yuca, arracacha, papa, etcétera), pasteles de plátano maduro, *muñecos tolimenses* de plátano asado y verde, etcétera, bollos de maíz, papas apanadas, tamales de arroz, al estilo chocoano, son viandas que, junto con otras de similar preparación, tendrían aquellos ancestros africanos, las cuales, si pasaron por las Antillas o llegaron directamente en las carabelas negreras, es hecho de difícil comprobación, pero, de todas maneras, se sabe que adquirieron nueva forma y sabor en el Valle del Cauca.

Lo anterior en cuanto a viandas que la mujer prepara para su hombre o para llevar en la batea y vender por las calles, o que frita y refrita bajo el toldo el día de mercado o los festivos, frente a la puerta de la casa poblana. Porque si de frutas se trata, es fama que los negros son poco amigos de ellas, o, al menos, de los árboles frutales, hecha la salvedad del árbol del pan, en las circunstancias que ya se apuntaron. Es voz popular, cuyo fundamento no se ha podido comprobar y más bien encuentro que se exagera o malinterpreta la cuestión, que en finca de negros no hay frutales; esta misma especie o algo similar acoge y anota Aguirre Beltrán para el caso de los negros de Cuijla en México. Pero Nitza Villapol enumera algunas frutas que se dan en el Valle y que al parecer vinieron con los negros o a su lado y son gratas a sus paladares. También Mateo Mina (1975) añora los cultivos campesinos que sustentaban a la familia negra antes de que se intensificase el monocultivo de la caña de azúcar. Y enumera los árboles y arbustos que crecían en las parcelas, así:

En las parcelas campesinas se veían árboles de cachimbo común, cachimbo pisamo, zapote, cedrón, guama, pomarroza, árbol del pan,

caimo, guayabo rosado, igua negra, palmiche, cañafístula, mango, naranjo, chontaduro, guadua, corozo, palo del caucho, limón, mandarina, drago, gualanday, burilico, nacedero, tanjarino, chirimoya, coco, papaya y otros.

Son varias las especies, como se ve, de frutales en las fincas de pequeños campesinos, quienes también tenían, según aquel mismo autor, “arbustos como bijao, iraca, yerba mora, limoncillo, yute, junco, maracuyá, granadilla, zapayo (sic), caña brava, caña agria, rascadera, arracacha, tabaco, lulo, cebolla, badea, sandía, pitahaya, cilantro, perejil y muchas otras hierbas y plantas útiles”. Entre este surtido de frutos y especies vegetales que Mina recuenta y entre las que así mismo cita Nitza Villapol, aún se cultivan en las pocas huertas y parcelas que subsisten al margen de la caña de azúcar, o en patios poblanos, algunas especies rastreras o arbustos tercos, como el melón de agua o sandía, el gandul, el zapallo, la pitahaya, la calabaza, la victoria y acaso alguna otra planta mínima. Solitarias y a título decorativo quedan por ahí ejemplares de palma africana, antaño productora del aceite famoso que ya nadie o pocos producen domésticamente. Pero salvo esta y otras pocas especies, como se ve en el inventario transcrito, son de origen nativo, propias del paisaje americano y no traídas de otros continentes.

Pero, volviendo al aporte de los negros, hay que recordar que nadie les disputa el legado del plátano y el uso de semillas y hojas verdes de nutrientes virtudes y, en el reino animal, la asociación con la gallina de Guinea, desaparecida o en vías de extinguirse y que, con otros nombres, aún se encuentra por ahí en parejas bullangueras emulando con gansos y perros guardianes, pues que con su cacareo avisa las visitas inesperadas; así mismo, en casos de urgencia, con su carne, y frecuentemente con los huevos, enriquece la dieta de los campesinos.

### XIII. Condición socioeconómica del negro y el carácter marginal de su aporte a la culinaria

A ESTAS ALTURAS, O, si se prefiere, desde las honduras en que estoy metido, bueno es volver al principio de lo enunciado en torno a los usos culinarios africanoides; regreso que intento con el fin de dar conclusión y fijar el resumen de lo que inicialmente pudo aparecer como contradictorio y complejo.

He de repetir que en esto de la comida y, en términos generales, en los usos y costumbres de la población de ancestros africanos, sucede lo mismo que dejé apuntado respecto al sancocho, el cual parece originado en los grupos y familias de esclavos, por aquello del plátano y la carne curada o fresca, y en cuyos condimentos entran yerbas y raíces que cultivaron y comieron los aborígenes de América, aunque por las raíces lingüísticas la palabra posee antigüedades insospechadas. Plato mestizo es, entonces, el sancocho, como mestizos y nacidos y hechos en el suelo americano son otros hábitos que hoy se juzgan negroides, o aun de sola procedencia indígena o de claro ancestro europeo.

Las comidas al vapor o envueltas en hojas se dice que fueron creación de grupos negros; pero los *indios de repollo* o guisos de carne picada y papa, cocidos y envueltos en hojas verdes, algo tendrán de estirpe nativa cuando así los llama el pueblo desde tiempos inmemoriales; además, como “comida de indios” los califican los negros que poco placen de ellos. Se vio, así mismo, que en el ir y venir de las costumbres, los negros algo aprendieron de los blancos y mucho de los indios, cuando conviviendo con los unos y los otros (o, mejor, al margen de los unos y los otros) sirvieron en cocinas y mesas de los amos y tomaron de huertas indígenas lo que requerían para la congrua subsistencia y para adobar la ajena alimentación; pero también aportaron sazón y condimentos de remotas y olvidadas etnias.

A los hacendados, a las gentes pudientes, cuenta Eustaquio Palacios (1954) en

*El alférez real*, “jamás les faltaba una buena cocinera, que era por lo común alguna negra vieja diestra en su oficio y que sabía sazonar la comida admirablemente”. Gracias a esta “negra vieja” los blancos paladearon los alimentos “rústicos” y, a su turno, debido a ella, los negros supieron de guisos importados por los amos. Este trueque de conocimientos culinarios y de toda suerte de costumbres se ha cumplido desde tiempos coloniales. “Prácticamente, cada hogar campesino pobre”, anota Mateo Mina en el estudio que dedica al conglomerado negro del norte del Cauca, “tiene una o más de sus mujeres ausentes, trabajando como criadas en Cali, lavando ropa, haciendo las camas, llevando mensajes y cocinando para los ricos”. “Sin esta reserva de pobreza”, agrega, “las clases altas y medias estarían sin sus sirvientas”.

Pero no solo como aporte de las cocineras en casas de blancos los negros conocieron comidas de procedencia foránea o ajenas a sus hábitos. El alimento de los esclavos, como lo recuerda el historiador Jorge Palacios Preciado (1978), era variado y mejor que la comida usual de los indios conquistados. Robert West (1972), a quien repite y sigue en parte aquel autor, dice que “la ración alimentaria del esclavo cambiaba de sitio en sitio, pero consistía generalmente en plátano, maíz, sal y carnes frescas o saladas”. Y Mateo Mina, con datos del Archivo Central del Cauca, afirma lo siguiente:

Al parecer, los esclavos del Valle del Cauca, en particular los de las haciendas, recibían mejor alimentación que aquellos que trabajaban en las minas del Chocó y la costa Pacífica. En las minas de Santa María, cerca de Santander de Quilichao, los esclavos adultos recibían cada semana veinticuatro plátanos, media arroba de carne y un almud de maíz. Cada mes recibían media libra de sal (los capataces recibían una libra de carne y los mayordomos blancos dos libras), los niños y los que no trabajaban recibían la mitad de esto.

La ración de plátano, agrega Robert West, era común en las tierras bajas de la costa occidental:

Allí recibía cada negro seis plátanos diarios, una pequeña ración semanal de maíz y sal, y en algunos campamentos dos libras de carne de res o cerdo salado, por semana. En otras zonas, como Popayán y Antioquia, cada esclavo recibía una ración semanal de veinticinco libras (un almud) de maíz pilado, que junto con sal y ocasionales cantidades de carne conformaban una dieta substancial. A pesar de ello no fueron raras las hambrunas y las muertes masivas de esclavos.

A veces las malas cosechas locales, dice West, podían provocar hambres e inclusive la inanición en algunos distritos mineros. Fue así como en 1675, lo recuerda este mismo historiador, una cosecha insólitamente mala en el Chocó “causó la muerte por inanición de más de trescientos esclavos”.

Y sin contar con otras especies que enriquecían la ración de los esclavos, así fuesen dadas en raras ocasiones, puede afirmarse que la alimentación del proletariado negro y, en general de la población trabajadora del campo valluno en la actualidad, es bastante inferior a la que anotan los historiadores en los textos transcritos. De arroz seco y con menos de seis plátanos, más algunos tragos de café negro o de agua de panela, no pasa la comida diaria de la familia rural. La abundancia de la caña de azúcar, como la causada por el café en 1978, poco de provecho ha dejado en los hábitos alimentarios de la población campesina del Valle. En cambio, mucho es lo que aporta en la deformación de las costumbres, en vicios que minan la salud, menguan la economía familiar y dañan la estructura socioeconómica.

Finalmente se llega a la conclusión de que en este toma y daca de las costumbres es bien poco lo que los negros, individualmente considerados o en el núcleo familiar, recibieron; pero, así mismo, como suele suceder en todas las cuestiones culturales propias de Colombia, resulta, a la postre, que la sociedad en conjunto, que el conglomerado humano de índole mestiza y criolla, solo posee haberes de extremado pauperismo y, en el mejor de los casos, de sencilla y elemental austeridad. Por consiguiente, si los asentamientos negros poca cosa han obtenido de la sociedad constituida y dirigida por los “blancos”, se debe, en parte, a la pobreza cultural de esa sociedad y estos dirigentes; y, a su turno, si los negros dieron mínimos valores (al menos en el Valle del Cauca), ello obedece a las características de ruptura étnico cultural ya referidas, plasmadas por la naturaleza de los trasplantes humanos y por la compleja circunstancia de los asentamientos de esclavos.

Por otra parte, hay que reconocer que en el territorio vallecaucano se dieron fenómenos de asentamientos y de roces de negros y criollos bien diferentes de los que es dable anotar en otros lugares del país. En la artesa geográfica del Cauca, por ejemplo, aunque la población negra adquirió grados de evidente densidad, en pocos casos tuvo régimen cerrado y en ninguna circunstancia inicial hubo ruptura franca de relaciones intergrupales. Por ello, acaso, el mestizaje con base en el negro se propagó rápidamente hasta el extremo de que el panorama humano valluno siempre fue considerado como de naturaleza mulata. Solamente dos o tres agrupaciones homogéneas de negros, o algo menos, se conocieron desde tiempos antiguos en la región: una de ellas todavía persiste con características peculiares,

al norte del actual departamento del Cauca, teniendo por centro la población de Puerto Tejada. Las otras se han esparcido o diluido a causa de diversas incitaciones económicas.

Al contrario de lo sucedido en el litoral Atlántico, por ejemplo, en las llanuras del vallecaucano no se dieron sino conatos de rebelión de esclavos; pero la fundación de palenques, el desplazamiento de cimarrones, solo por excepción, y eso sin ninguna perdurabilidad, sucedió en la región. Fue conocido al occidente del país el palenque de Castillo, en la Gobernación de Popayán, “en el extremo occidental del valle del Patía, de donde salían frecuentemente (los negros cimarrones) a cometer fechorías y depredaciones en los territorios circunvecinos”, como lo registra Aquiles Escalante (1964). También en jurisdicción de Antioquia, a finales del siglo XVI (en 1598), se presentaron casos de rebeldía negra. Pero, ciertamente, estos movimientos y oleadas cimarroneras del norte y del sur, en relación con la zona valluna, no tuvieron efectos conocidos entre la población negra del vallecaucano.

En cambio las relaciones entre amos (hacendados y mineros) y esclavos, con naturales salvedades, parece que en el Valle se cumplieron dentro de cánones paternalistas que, por otros aspectos, perduraron y se transmitieron después de la liberación jurídica de los esclavos, extendiéndose al trato patrón-obrero, propietario-terrazguero, al menos, hasta antes de entrar a regir la Ley 200 de 1936 sobre régimen de tierras. A partir de entonces (de ello hay múltiples pruebas que no es del caso recoger acá), la ruptura de relaciones fue en ascenso hasta alcanzar grados de hostilidad y rencor de graves características socioeconómicas. Naturalmente, con lo dicho no se quiere impartir bendición al paternalismo, hipócrita expresión estratificante y discriminativa que irrespeta la dignidad del hombre, sino señalar un hecho histórico incuestionable. De este paternalismo trae varios ejemplos Eustaquio Palacios (1954) en la novela *El alférez real*, en la que, desde luego, se encomia y pondera el trato de esa índole y los beneficios que de él obtenían los esclavos. En referencia a la hacienda de Cañasgordas, escenario de la novela y ejemplo de fundación agropecuaria en el antiguo vallecaucano, dice Palacios que allí los esclavos eran “más de doscientos del uno y del otro sexo y de toda edad; estaban divididos por familias y cada familia tenía su casa por separado”. Con lo cual está apuntando una característica peculiar de la población negra, en vías de desaparecer en los tiempos modernos; me refiero al grupo y unidad familiar, de naturaleza matrilineal, que aglutinaba a la población negra.

Más adelante, aquel mismo novelista continúa la reseña de los esclavos de Cañasgordas así:

La negra Martina gozaba en la casa de ciertos privilegios, porque había sido la carguera de los niños y había vivido mucho tiempo de recamarera en la casa de Cali; el roce constante con las señoras y con la gente blanca de Cali le había comunicado cierta finura en el trato y cierta dignidad en el porte, y le había limado un poco el lenguaje.

Vale aquí glosar, así sea de paso, que estas “limaduras” de educación y trato, lo mismo que ciertos “aprendizajes de recetas culinarias”, constituyen buena parte del aporte recibido por los negros; aporte y aprendizaje que, por cierto, han sido poco útiles y nada prácticos cuando se enfrentan con la realidad socioeconómica, discriminatoria y de extremada pobreza, que viven la población mestiza, el campesino sin tierra y el conglomerado negro. Conglomerado negro y población obrera y campesina que de ninguna manera alcanzan ahora los índices alimentarios que tuvieron los esclavos de Cañasgordas, quienes, al decir de Palacios, “eran racionados todos los lunes, por familias, con una cantidad de carne, plátanos y sal proporcional al número de individuos de que contaba cada una de ellas; con este fin se mataban cada ocho días más de veinte reses”.

Por las circunstancias históricas y sociales de los asentamientos negros en el vallecaucano, se comprende que, si ellos poco recibieron y lo que recibieron no les fue de utilidad al trasplantarlo al núcleo familiar, cada vez más deleznable e inconsistente, tampoco pudieron dar gran cosa a la sociedad receptiva. De las maneras de cocinar ciertos alimentos (al vapor, los guisos y ahogados u hogos, ciertos arroces) no pasaron estos legados; en otras manifestaciones del folclor negro, algo habrá, aunque de poca monta si se las compara con el litoral Pacífico o con el Caribe, pues en cuestión oral y del habla popular, solo deformaciones semánticas y sonoras del lenguaje castellano se conocen en lo que ha dado en llamarse el *dialecto* de los negros vallunos. Así, por ejemplo, ellos dicen “morío” en vez de muerto, y “familia” en lugar de camarada, compañero, paisano, cofrade, hermano o pariente, esto es, “de igual condición étnica, económica, social” o de clase. Y, a propósito de los *modos*, la funebria negra que aún subsiste tiene parentescos mestizos con indios, blancos y negros, sin que se pueda identificar con usos y costumbres de este último origen solamente. Por eso los cánticos, las coplas, las adivinanzas, que todavía es dable recoger entre grupos homogéneos de negros, no conservan palabras de procedencia africana ni aun por la sonoridad de ellas; ya se dijo, así mismo, que tampoco hay voces propiamente negras en los hábitos alimentarios del vallecaucano. Todo ello comprende, naturalmente, el panorama tradicional.

La situación presente, desde el momento en que principió a influir sobre el Valle del Cauca la economía de la caña de azúcar, dando nacimiento a una subcultura peculiar, es cuestión de naturaleza cambiante, de expresiones distintas, de índole aún imprecisa, difusa, formativa. A la situación del negro, dentro de estas nuevas circunstancias, se dedicarán algunas consideraciones finales de estas apostillas.

## XIV. Aportes europeos a los hábitos alimentarios en el Valle

SI LA RACIÓN ALIMENTICIA de los indígenas tuvo por principal sustento las raíces, los tubérculos y las gramíneas, con oportunas mezclas de tiernas carnes de cuy o de bagre; y si los negros tomaron de aquellos lo principal para sumarlo al plátano y las carnes de vaca y cerdo, ahumándolas y adobándolas en vahos y vapores con ají y otras hierbas, con fríjoles y arroces de variada sazón, ¿cuál fue el aporte culinario de los europeos? Desde ya hay que decir que, como en el caso de los negros, tuvo formación simbiótica, calidad mestiza. Y que, así como les sucedió a las etnias americanas, el europeo hubo de olvidar con el transcurso del tiempo y, por las circunstancias geográficas y sociales propias del Nuevo Mundo, las herencias metropolitanas. Viose, entonces, obligado a crear, a reelaborar, a mezclar en un solo caldero las raciones de indios y negros, mejorándolas en cuanto a presencia o presentación, en sazones y calidades con el fin de que tuviesen buen recibo en mesas exigentes. Pero en todas las cocinas se mezclaban, en cazuelas y ollas de barro iguales a las usadas por negros e indios o mestizos, los mismos condimentos y agregados, los cuales se tomaban de despensas y almacenes surtidos con elementos de común y ordinaria adquisición. Por otra parte, como ya se ha glosado, las cocineras negras, las viejas expertas de la cocina, atendían estos menesteres domésticos en haciendas y casas urbanas de los amos; pero también eran ellas, o sus compañeras de labor, las que atendían iguales oficios en la ranchería, en los tambos, en las cabañas de esclavos o de peones y campesinos pobres.

Fue costumbre en el vallecaucano (y en este punto no hay excepción válida en el resto del país), desde el principio de los siglos coloniales, que los ricos criollos y los burócratas –mestizos o metropolitanos– ostentasen a manera de insignias y símbolos de poder económico, social y político, al menos los siguientes haberes y

ornamentos de clase: primero, el caserón campestre, centro y sede de la hacienda, plantación o complejo minero y agropecuario, insignia patrimonial, concreción y carnadura de la aristocracia enraizada en la tierra, de la que se era titular; en ese caserón moraba el propietario los más de los días del año, para lo cual se conjugaban los servicios, comodidades y útiles, productos agropecuarios para la alimentación y el sustento de la economía familiar y demás bienes y adehalas propios del cotidiano vivir de amos y señores. Por consiguiente, no se podía prescindir, en aquel ambiente de apariencia solariega, de la capilla para actos de devoción y culto, de pesebreras en donde se tenían a la mano mansos aunque briosos caballos y, desde luego, suficientemente apartada de la residencia de los amos, pero cercana a sus deseos y necesidades, la vivienda de esclavos (o de peones y vaqueros, en tiempos republicanos), de manera que contaban con oportuno servicio, con abundantes criados y sirvientes que, dentro de vínculos paternalistas, conformaban el grupo de “familiares” de la hacienda y el señor. También la familia señorial poseía otra casa, esta vez ubicada en la ciudad, mediante la cual se anclaban los poderes del terrateniente junto al gobierno y la jerarquía eclesiástica. En ella, por lo tanto, se cumplían ciertos actos sociales y moradas transitorias en tiempos de festividades públicas o de homenajes oficiales. También allí hacía estancia el señor cuando cumplía funciones de comerciante o de burócrata y cabildante, anexas siempre a su estado y condición socioeconómica.

Segundo: caballos rijosos, de brío y paso andaluz o de rápido y elegante galope, diestros en vaquerías y, antes que todo, trochadores incansables; los jaeces y galápagos, de fina hechura y ricos adornos, eran complemento necesario y símbolo principal de estas pertenencias. Tercero: mesa abundante en ocasiones de recibo o de bodas y, si modesta en la variedad, de todas maneras suficiente para satisfacer gustos, ostentaciones y, en especial, la glotonería de huésped e invitados, y aun para las sobras destinadas a la servidumbre y la jauría de perros cazadores y vaqueros.

Estas tres maneras de ostentar el poder hacen que las otras manifestaciones de la vida burguesa y burocrática parezcan pobres y modestas, y las costumbres domésticas o los adornos y ornamentos de las casas pudientes se juzguen más que austeras, cercanas a la roñería. “Los hacendados de entonces (siglo XVIII), aunque vestían mal, comían siempre bien”, dice Palacios (1954) en *El alférez real*. “Las despensas” –agrega luego– “de las haciendas estaban en todo tiempo abastecidas de carne curada de vaca y de cerdo, de huevos, leche, quesos, miel, plátano y maíz; y el corral lleno de pollos, gallinas, pavos; y el escaparate, con una que otra botella de buen vino, para los casos de honor”.

Como se ve, la lista de alimentos de los hacendados solo trae, sobre la de los negros e indios, además de la mayor cantidad, tres o cuatro artículos y el “buen vino” que se reservaba para “los casos de honor”, los que, por lo general, eran espaciados y destinados a rendir homenaje a clérigos y obispos. Los nuevos artículos, antes no vistos en la cocina rústica, son: huevos, leche, quesos y carne de aves de corral. Todo lo cual se explica porque indios y negros, salvo excepciones, carecían de tierra para la crianza de aves, vacas y cerdos, e inclusive el derecho de propiedad, restringido al mínimo de las pertenencias personales, pocas veces abarcaba el de semovientes y solo por rareza el de la tierra. Cuando usufructuaban a título precario parcelas, dentro de los límites de la hacienda del amo o patrón, indios y negros solo podían tener en ellas cultivos de pan coger; frutales y otras plantas demoradas de crecer y producir quedaban por fuera de aquel limitadísimo derecho de posesión.

Se entiende, por otra parte y debido a la misma razón de los cultivos de pan coger, que pocas veces se registrasen hambrunas, al menos tan intensas y catastróficas como las que recuerda West en su importante estudio sobre las minas de El Placer. Por ello, en cambio, resulta razonable o justificada la expresión, un tanto nostálgica, del viejo esclavo de don Jorge Enrique Isaacs, cuando interrogado por don Luciano Rivera y Garrido acerca de la vida y costumbres de amos y servidumbre, en la época en que se supone que transcurrieron los episodios de la novela *María*, el anciano Juan Ángel respondió: “En la hacienda nunca faltaron el maíz y el frijol”.

De acuerdo con datos investigados por West, en los primeros decenios de la Colonia los europeos radicados en el país, así como los primeros criollos, conservaron la costumbre peninsular de consumir vino y comer jamón, “una de las comidas favoritas de los españoles”, al decir de aquel historiador. Por esta razón, “el jamón constituyó un importante artículo de comercio en las colonias”, según lo averiguó el mismo West. La siguiente lista de alimentos y su procedencia, ilustra la materia que aquí trato.

De Málaga, en España, y de Vélez, Ocaña y Tunja, en el Reino, como se denominaban las regiones central y oriental del país, llegaban barriles de harina de trigo y quesos (este artículo se exportaba desde Tunja a las minas de Antioquia). Paneta y conservas, producidas en Vélez y La Palma, surtían también las regiones mineras antioqueñas y chocoanas; olivas, aceite de oliva, se traían de España, lo mismo que parte del jamón, pues este fiambre se producía también en Tunja y en el vallecaucano. Vinos, brandys españoles y aguardientes peruanos se introducían al Cauca por la vía de Guayaquil (West, 1972).

Hay que aclarar, en honor a la verdad, que parte de aquellos alimentos “de lujo”, como los calificó West, estaban destinados no solo a la mesa de los amos blancos sino también, y a título de soborno y adehalas, a la cocina de capataces y mayordomos de esclavos, e inclusive a ciertos esclavos de minas. “El propietario” –dice aquel autor– “obsequiaba tales manjares al capitán negro de la cuadrilla y al administrador del campamento”.

Pero de ese jamón, favorito de los españoles, que se producía en Tunja y el vallecaucano, pronto se olvidó así la técnica de fabricación como su consumo. Pasaron, en efecto, varios lustros, acaso más de un siglo antes de que se volviese ya no solo a preparar sino a importar de fuera del país o de tierras vecinas el afamado jamón español; luego vino otra vez, junto con las conservas y enlatados de variada especie, y más tarde, en tiempos que podríanse considerar como recientes, con inmigrantes europeos, asiáticos (del Cercano Oriente), hebreos y también españoles que reanudaron la fabricación y preparación de embutidos y carnes curadas y ahumadas, con lo cual el jamón registró consumos relativamente populares.

Como se verá después, la harina de trigo, nacional o extranjera, no se popularizó en el Valle, por lo que panes y tortas, hechos con base en ella, quedaron reservados a la mesa de gentes pudientes, y aun allí, en reducidas proporciones y en variedades escasas, siendo, por otra parte, la calidad de manifiesta pobreza. Pero esta es harina de otro costal que se abrirá y utilizará en posterior apostilla.

## XV. Muestras documentales de las comidas de españoles y criollos en el Valle en el periodo colonial

LAS CRÓNICAS DEL SIGLO XVIII, y algunas que incluyen las últimas décadas del XIX, abundan en descripciones de saraos y ágapes en los cuales servían suculentas viandas y consumían no pocos vinos y se hacía gala de otras delicias de la culinaria criolla. Pero si bien se analizan esas memorias, se ve que obró la imaginación más que el sentido de la realidad en el recuento de tantas abundancias y exquisiteces. Ciertamente es, empero, que en esto de la suelta fantasía exageran más los cronistas nuevos, quiero decir, los que añoran los hechos a través de ajenos recuerdos, que los mismos contemporáneos de los sucesos narrados. Estos, tal vez porque veían de cerca o con alguna inmediatez el acontecer cotidiano, se atuvieron a la objetividad, aunque no están exentos de hipérbolos con las que encomian y magnifican la actuación de los hispanos; aquellos, empero, llenos de equívocas nostalgias y creyendo que se ensombrece la historia hispana o la de los próceres criollos si no las adornan con inventadas grandezas, resuelven agregar suntuosidades allí donde solo hubo austeridad y pobreza. Por ello no son pocas las descripciones de “palacios” y casas revestidas con adornos que jamás existieron; solo la fantasía de los “cronistas de ciudades” colma con suntuosas pertenencias a Santa Fe de Bogotá y a Tunja, que hielan los vientos de cercanos páramos; o a Popayán austera, de hacendados y mineros acostumbrados a urdir rezos con burdos pecados propios de germinantes burguesías, y a casas campesinas, de justa arquitectura acondicionada a la economía de materiales telúricos; y a Cartagena de Indias, hermosa y exacta, en su encierro de piedras, con balcones y tejados que ahora imitan burdamente.

Salvo las maderas talladas de retablos y altares, decorados por bathojas de empírica sabiduría, las arquitecturas domésticas y religiosas y más aún la oficial, si acaso la hubo, solo ostentaron en los encalados muros lienzos y cañamazos de “tres

varas” o tablas que pintaron anónimos autores y artistas de provincianos talentos pero de admirables recursos artesanales. La austeridad de viviendas y conventos, de casas consistoriales y haciendas, lo mismo que la extremada pero exacta economía en fábricas de casas e iglesias, son característica encomiable del suceso cultural en aquellos siglos de hispánica dominación, y no las riquezas y falacias cortesanas que suponían cronistas convencidos de que la historia gana en importancia con el brillo de los oropeles.

Pero baste la breve incursión por predios que no son para cultivar en esta oportunidad, pues, como de cocina se trata, he de toparme otra vez con lo que de ella viene a la mesa de los convidados y con lo que a diario se come en la de los blancos criollos y de España, en las orillas del Cauca. Si se toma como ejemplo el siglo XVIII, clímax por muchos aspectos de periodos colonial hispánicos, cuando los varios asentamientos humanos parece que ya han tomado consistencia y las emigraciones solo se registran esporádicamente y por modos individuales, se observa que los hábitos culinarios de aquellas clases sociales, esto es, de las gentes más pudientes, han llegado así mismo a una especie de rutina o estancamiento dentro de la austeridad tradicional. Los vinos son escasos, reservados como se vio, a ocasiones de especial favor; los jamones han caído en el olvido o algo que se asemeja al consumo excepcional; las olivas y aceites tampoco enriquecen las despensas; y el arte de la repostería y la panificación es algo menos que rústico y pobretón.

Sin embargo, para compensar la falta de exquisiteces, se registra mayor abundancia en artículos comestibles. Huertas y corrales dan frecuente y sabrosa producción de frutas criollas, de algunas hortalizas y tubérculos nativos, de carnes, huevos y quesos, además de la que las haciendas aportan en carnes frescas y curadas de vacunos y cerdos. Poco se menciona en las crónicas el producto de pesquerías fluviales y nada se dice de lo que ofrece el mar; pero es evidente que, a manera de afición, esa sí tradicional, existió la cacería que aportaba carnes rojas y blancas, tiernas y almizcladas, de volátiles y cuadrúpedos que poblaban los guaduales y montes de ambas vertientes del Cauca. La dieta alimentaria, pues, de las gentes pudientes, si parecida en el conjunto de los artículos a la de nativos y esclavos, fue de todas maneras, a esas alturas de las épocas hispánicas, abundante, rica en proteínas de origen animal y vegetal, aunque poco imaginativa, rutinaria y de exquisiteces limitadas.

Sin embargo, en el momento de ostentar, se ostentaba. Y se ostentaba, siguiendo aquellas mismas características, con elementos de cantidad, con muestras de abundancia, más que con finos inventos y adornados platos. Eustaquio Palacios (1954),

en *El alférez real*, que fuera de otros méritos es buen documento de costumbres dieciochescas, en varios pasajes describe hábitos culinarios del vallecaucano. Desde los modestos y cotidianos hasta los de excepción que se cumplen con motivo de bodas y otros agasajos. Entre los primeros, por ejemplo, es cumplida síntesis de costumbres alimentarias el párrafo en que menciona la comida o cena que entre las seis y media o siete de la noche se solía servir, como esta en casa de Mariana Soldevilla:

No pasó mucho rato (después de llegar Daniel) sin que doña Mariana y su criada se presentaran en la sala llevando una bandeja llena de carne asada y pan de maíz, queso, chocolate y dulce.

Entre las de particulares ocasiones, es válida la descripción que Palacios hace de una comida de bodas de artesanos, en finca ubicada en los alrededores de Cali:

La comida fue abundante y exquisita: cuatro grandes limetas de vino y otras de aguardiente y de mistelas adornaban el centro de la mesa; a un lado y otro, distribuidos en simetría, estaban los platos de ensalada y salsas de ají, condimento indispensable en las comidas campestres. En la labranza había todo género de frutas: piñas, melones, sandías, chirimoyas y muchas más, pero esas no se servían en la mesa, porque lo creían muy vulgar. Los que apetecían frutas iban a comerlas en la mata misma.

Mordiéndome la lengua para que no se me vaya en comentarios que abundarían o, sobre otros como el de la “vulgaridad” de las frutas servidas en la mesa, por ser tema que junto con el de las modas imitativas debiera tratarse en otro lugar, le cedo otra vez la palabra al ilustre hijo de Roldanillo, quien sigue la descripción de la comida de bodas, así:

Comenzó el servicio por la tradicional sopa de arepa con gallina; a este plato siguen pasteles de ánade, piezas de guagua bien condimentadas, lengua de vaca en adobo, pescado salpreso y barbudo fresco, lomos de cordero y chanfaina del mismo. Todo esto fue devorado en medio de repetidos tragos y de bulliciosa conversación, pero sin brindis, porque entonces no se usaban arengas en medio de la comida.

Antes de continuar con estas bodas de Camacho, qué digo, de Mercedes y Manuel, en casa de la Magdalena, y en las que habrá que rechazar algunos

platos que se le fueron de mano a Palacios, debo glosar, con inevitable rapidez, lo siguiente: que la “tradicional sopa de arepa con gallina” debió de ser la que ahora llamamos de “tortilla” y sin gallina, que los popayanеjos juzgan como de su exclusiva propiedad, pero que se sazona y gusta en todo el vallecaucano; que los “pasteles de ánade” no serían otra cosa que carnes adobadas de patos salvajes o inclusive alguna especie de tamal con este mismo aditamento procedente de las ciénagas que deja el Cauca en sus periódicas avenidas; que las guaguas, igualmente, serían producto de cacerías en guaduales y pantanos. Y, por último, que vinos y aguardientes, por ser regalo de bodas, abundarían por excepción, pues cotidianamente no se consumieron en mesa de pudientes señores y menos en casa de artesanos.

Y, dicho lo anterior a manera de acotación aclaratoria, sigo con Palacios y su descripción del banquete campesino. Dice así el novelista:

Después condujeron a la mesa un lechón asado al horno; iba echado de barriga en ancha fuente de loza fina, como una gallina en su nido, y llevaba en la boca una mazorca de maíz atravesada; el lechón fue recibido con ruidosa algazara, porque, tanto los anfitriones como los convidados, menudeaban el vino y los demás licores y estaban ya muy alegres. Después del lechón apareció el bimbo (pavo) en una bandeja, llevando en el pico un ramo de flores: la presentación del bimbo fue palmoteada. [...] Sirvieron al fin muchos postres y el infalible manjar blanco con dulce en caldo (almíbar con brevas) y queso fresco.

Hastados quedarían los veinte conmlitones de esta batalla culinaria (pues solo sumaban ese número entre anfitriones y convidados) con tantas y variadas viandas, vinos y licores, más la empalagosa adición de dulces tradicionales; pero hay que anotar otra vez que el bueno de don Eustaquio Palacios exageró como suelen exagerar los cronistas cuando se trata de encomiar bondades de la Colonia. Sin embargo, la anterior lista de platos, aunque seguramente no corresponde al conjunto ni a la variedad de los que se acostumbraban en bodas como la de Mercedes y Manuel, la verdad es que similares a esos tradicionalmente se han preparado en el Valle del Cauca, aunque por separado, cada uno en su ocasión, sin la glotona abundancia de mezclas y variedades. O se daba lechón y se servía, como queda dicho, después de la sopa y antes de los dulces, o se rellenaba pavo, o se adobaban lenguas y otras carnes de caza y pesca; pero no creo ni encuentro en otra fuente documental o informativa que alguien hubiese mezclado tantas comidas al mismo

tiempo, así pecase de ostentación y glotonería. En resumen, entonces, hay que decir que los platos tradicionales, los que figuran en la dieta diaria o en ocasiones de señalada importancia, son análogos a los atrás descritos, pero la heterogénea cantidad es mera obra de fantasía del ilustre cronista.

## XVI. La comida en el Valle en el siglo XIX

EL SIGLO XIX CONTRASTA notoriamente en aquello de las apariencias cortesanas y en otras cosas con los usos de la centuria inmediatamente anterior. Si en el XVIII alcanzaron a llegar, un tanto opacados y con innegable mengua, resplandores de la Ilustración que, reflejados en los espejos de los últimos virreyes, repetían ingenuas prácticas palaciegas, y sin duda motivaron inquietudes intelectuales y artísticas o de ciencia y averiguación sociocultural, en el nuevo siglo que, por simple ficción jurídica, la historia oficial ha dado en llamar “republicano”, hubo anarquía económica y antiguos amos y propietarios de minas, plantaciones y haciendas se alzaron repetidamente en armas, enarbolando equívocas banderas que cambiaban de color con inusitada frecuencia.

De todas maneras, desde los albores del siglo XIX reinó la confusión, vino la pobreza, escasearon los cultivos, registráronse hambrunas generales, huyeron a los montes los labradores, mientras en aldeas y ciudades se gestaba la intriga de los unos contra los otros, de casacas contra espadones, de comerciantes contra burócratas de nuevo cuño, de estos contra veteranos de las primeras revueltas bélicas, de todos contra todos, hasta cuando, mediando el siglo, entraron en danza los artesanos; estos, en asonadas callejeras, presionaron a gobernantes e ideólogos y provocaron nuevas circunstancias políticas y apretadas ocasiones sociales. Algunos avisados gobernantes, dándose cuenta de que estaba pasado el tiempo de despojar el cuerpo de la República de viejos hábitos y revestimientos que por el mucho uso se habían convertido en harapos y jirones, propiciaron nuevas leyes, dieron libertad jurídica a los esclavos, fijaron normas sobre moneda y otras materias económicas y, desvelándose en el hallazgo de salideros políticos, fueron a nuevas guerras, mientras la República se les deshacía entre las manos.

La segunda mitad del siglo XIX no fue menos buena ni menos caótica. La

agricultura y la industria, anquilosadas en su ya tradicional enanismo, con hombres ocupados en menesteres electorales y en caudillismos que se disputaban en los campos de batalla, se sumieron en toda suerte de escaseces. La pobresía se hizo más pobre y las burguesías más acartonadas, doctorales y ausentes, orgullosas de su estado y condición, pero ciegas ante las patéticas realidades del país. Nada las refleja mejor que los tiesos retratos que pintaron artistas “académicos”, o los así llamados como Garay y Acevedo Bernal, o Torres Méndez o, inclusive, con anterioridad a todos los de aquella escuela, los retocados dibujos de Espinosa. Efigies acartonadas de comerciantes y burócratas, hombres de gabinete y señoras que ostentaban joyas y abanicos; tiesos, hinchados de vanidad, ausentes de la realidad que vivía el país, conscientes de constituir mínima lista de escogidos, de dueños y señores de la República, pero con dejo de añoranzas y nostalgias que ya no ocultan por los tiempos cortesanos de la colonia hispánica. Arrepentidos de haber contribuido a la liberación de España (ellos o sus padres y abuelos), empéñanse en hallar nuevas metrópolis, otros señoríos, distintos apegos foráneos con el ánimo de fingir lo que nunca fueron, disfrazándose de súbditos y señores de ajenos imperios.

Pero como a pesar de tantas intenciones seguían siendo criollos, hijos del trópico, titulares de territorios que nunca terminaron de poseer y domeñar, a la postre todo era mera apariencia. Menos, eso sí, las brutales realidades de tierras abandonadas, minas ciegas, hatos enmontados, peonadas ociosas, ranchos y aldeas en poder de viejas mujeres enfermas y enlutadas, serranías y bosques poblados de fugitivos que le hurtaban el cuerpo a la actual o la próxima guerra. Se explica así que durante el siglo XIX, y salvo contados casos de banquetes oficiales o de los que aquellas burguesías realizaban en Santa Fe de Bogotá ocasionalmente, fuese general la austeridad y aun mezquina la cocina, cayendo en desuso buenos hábitos culinarios.

Viajeros extranjeros, atraídos por las noticias de América y sus luchas por la liberación, principiaron a recorrer los caminos del país, e impulsados por el romanticismo en vigencia buscaban por doquier al “buen salvaje”; pero, en cambio, hallaron tosquedad en las costumbres y pauperismo general. En esas duras circunstancias, empero, lo que les causó desagradable impresión fue la comida, fea, repugnante y rústica, rutinaria, sin variaciones y escasa, así en las posadas y fondas como en casas de familia, en este y en aquel, en todos los lugares del país. El geógrafo alemán Alfred Hettner, quien estuvo en el país en la octava década del siglo (1882-1884), ha dejado recuerdos sagaces y testimonios agudos en torno a los

hábitos nacionales. Y, en particular, sobre los alimentos y comidas de las distintas clases sociales. De hoteles, por ejemplo, dice que “no los hay sino en las ciudades de mayor categoría, accesibles por las vías principales”, pero aun en esos casos, anota que “muy contadas son las veces en que el viajero puede obtener su pieza individual, y en cuanto a los servicios higiénicos, dice que de haberlos, se encuentran en la antesala, junto con peine y cepillo de dientes para uso común”. Por estas penosas condiciones el viajero debe aprovisionarse de su propia comida en tiendas que hay en los caminos más transitados, donde los transeúntes “encuentran guarapo, chicha y aguardiente, sus bebidas nacionales predilectas para apagar la sed, pudiendo a la vez aprovisionarse de pan, espermas, fósforos, alpargatas, jabón y otros menesteres y deleitarse con una sopa”.

En las posadas, si el viajero es de prestancia y generoso logrará que le preparen algo de categoría, así:

Principiando con la sopa, sigue un plato de huevos preparados a gusto, para luego continuar con la carne, papas, arroz, plátano, yuca y arracacha y para terminar en una taza de café o chocolate. Pero lo que deja mucho que desear es la preparación de las cosas servidas, comenzando por la carne, cuya dureza a menudo la hace indigestible. Como agravante viene el hecho de hervir o freírse todos los alimentos en una manteca de cerdo repugnante (Hettner, 1976).

Desde luego, la comida de todos los días, en posadas y pueblos del camino, estaba constituida por “una mazamorra, o sea, sopa hecha de harina de maíz y papas”. En cuanto a las frutas, anota el geógrafo alemán, “muy abundantes y deliciosas”, se dificultaba su consecución, porque los nativos estaban poco acostumbrados a comerlas. “Las más sabrosas son para mí”, dice Hettner, “las naranjas, que se dan en abundancia en tierra templada, siendo los mangos, lo mismo que los plátanos y las piñas, en cambio, sospechosos de favorecer la contracción de una fiebre” (Hettner, 1976).

Ubicados en el vallecaucano, los viajeros suelen hallar similares aspectos a todo lo largo del siglo XIX. Así, por ejemplo, el barón Max von Thielmann, diplomático alemán, quien viajó por el Cauca en 1876, se queja de hospedajes, comidas y caminos como cuando pasa la noche en Yumbo, yendo de Palmira a Cali; a falta de lugar mejor para pernoctar, acepta la hospitalidad que le ofrecen en choza de negros en cuyo contorno “no había hierba o brizna de verdura para alimentar a los animales, por lo cual tuvo que darles panela” que era el alimento que para

él llevaba. A título de conclusión, y para pintar cómo fue la noche que allí pasó, trae a cuento la norma que dizque existe en América del Sur y que se cumple sin excepción: “Mientras es mayor el número de perros que ladran, menos alimento tiene la gente”. Y en Yumbo, donde pernoctó, parece que el alemán solo oyó ladrar famélicas jaurías (Eder, 1959).

Augusto Le Moyne, aunque entró por el norte del país y estuvo en el Reino, de manera que la mayoría de sus observaciones se refieren a regiones distintas de las que baña el río Cauca, deja testimonios que son válidos en términos generales para toda la nación. Así, por ejemplo, refiriéndose a la calidad de las comidas, anota: “Se come muy poco pan: el que hace la gente del país está mezclado con huevo, lo que le da un aspecto y hasta el sabor de un bollo malo” (Le Moyne, 1945). Hay que convenir que en esto del pan criollo, o lo que acá se amasara, los extranjeros estuvieron de acuerdo. El pan de trigo hecho a la manera francesa fue desconocido durante largo tiempo. E inclusive, pan de trigo de cualquier especie y calidad solo se tuvo como artículo de lujo o remedio para enfermos. A este propósito, hay que repetir que extranjeros radicados en la región valluna desde los siglos coloniales poco influyeron en las costumbres culinarias y parece que no intentaron o no lograron imponer la panificación de la harina de trigo a la manera europea. El caso de los médicos Leonardo Dutrot de la Garde, francés casado con caleña, de su paisano Eugenio Rampon, establecido en Palmira, y de Jorge Enrique Mayne, inglés que también ejerce la profesión médica en el vallecaucano, ilustra la circunstancia anotada. Resulta ciertamente curioso que los tres galenos, ejerciendo una profesión que suele abrir puertas y conocer la intimidad de los hogares, no influyeron, al parecer, en el cambio de los hábitos alimentarios. Y si acaso difundieron nuevos conocimientos en esa materia, ellos pasaron desatendidos o rápidamente cayeron en el olvido.

Y dije que el pan de trigo que los viajeros hallan de mal sabor y peor hechura, no fue bocado usual en el país sino elemento horneado para remedio; así, al menos, lo sostiene o insinúa Eustaquio Palacios en el siguiente pasaje de *El alférez real*, en el cual doña Antonia Coba, vecina de la familia Caicedo, que había pasado a preguntar por la salud de Inés, al despedirse dice:

Voy a visitar de presto a doña María Yanguas, pues parece que tiene enfermo en casa.

—¿Quién hay allí enfermo?

—No lo sé aún; pero poco ha, cuando venía para acá, pasaba por allí la mulata de las Olaves vendiendo pan de trigo, y de la casa de doña

María la llamaron para comprarle. Ya ve usted que habrá algún enfermo cuando compran pan.

La conclusión no podría calificarse de satírica, pues solo registra un hecho real. El pan de trigo era, por aquellos tiempos, artículo de lujo, comida de enfermos, como lo asevera la anciana señora Coba, y rematando el diálogo con un severo “es verdad” lo confirma doña Francisca, la alféreza.

Parece, por lo demás, que esa situación perduró durante mucho tiempo. Por falta de pan de trigo en los usos alimentarios del vallecaucano se comprende que don Phanor J. Eder (1959), en la biografía de su padre, deje constancia de que fue doña Elisa “quien enseñó a los caucanos a hacer pan”; antes, agrega, “era prácticamente desconocida la harina de trigo en el Valle, y en su lugar se usaba como pan el plátano verde asado, el pan de yuca y el pan de bono”.

## XVII. Extranjeros no españoles en el Valle y su magro aporte culinario

BUENO SERÍA Y DE EXCELENTE calidad el pan horneado en La Rita y en La Manuelita, siguiendo las enseñanzas de doña Elisa de Eder, como lo cuenta su hijo don Phanor; pero aunque este autor es irrefutable en todo lo suyo, esto es, en lo atinente a la historia de sus progenitores, es natural que, no siendo ese su oficio, falle en algunos datos relacionados con la historia del país y aun con la que se refiere al viejo Cauca, en la que, no obstante, por lo general, se muestra bien informado. Así, por ejemplo, en esta materia mínima de la culinaria se ve que exagera, pues ya se sabe, como lo he glosado atrás, con base en citas de Robert West, que desde los primeros tiempos coloniales llegaron de España y luego de Tunja y otros lugares del Reino barriles de harina de trigo con la cual se panificaba en minas, haciendas y ciudades de Antioquia, Cauca y Chocó. Don Gustavo Arboleda (1956), en su *Historia de Cali*, recuerda que “en Popayán, era ya desde 1574 abundante el trigo, empezado a cultivar en 1560 y buena cantidad del cual se traía para el consumo de Cali”. Y “la mulata de las Olaves”, que vendía pan de trigo en las calles de Cali a fines del siglo XVIII, como lo cuenta don Eustaquio Palacios, así fuese para remedio, prueba que la harina de trigo fue conocida y usada en todo tiempo en el vallecaucano.

De manera que a don Phanor J. Eder hay que abonarle los informes en torno a costumbres y usos de cocina; pero con la reserva de que no fue la señora Elisa la que por primera vez enseñó a panificar con la harina de trigo. Creo, como cosa fuera de duda, que la señora de Eder mejoró la calidad y que, en consecuencia, lo que ella difundió se relaciona con calidades en la panificación y la repostería, y peculiares especies de pan de trigo. Lo mismo acontece con influencias culinarias emanadas de otras casas de origen extranjero que mejoraron la calidad y

presentación; pero en cuanto al pan de trigo, no abunda recordar que se horneaba en todo el país desde tiempos en que aún vivía Gonzalo Jiménez de Quesada, aunque fuesen panes de aspecto y hasta de sabor de “un bollo malo”, según parecer de Augusto Le Moyne. No obstante, recuérdese que este mismo viajero, cuando salía del país, en la segunda década del siglo XIX, comprobó que “unos panaderos franceses [...] empezaban a difundir nuestro pan”.

Pero como ya se anotó en otro lugar, la ruina económica que asoló al país en el siglo XIX hizo caer en el olvido y en desuso varios de los mejores hábitos culinarios. La pobreza fue general; la despensa de pobres y ricos permanecía algo menos que desocupada y en las cocinas, por lo tanto, se simplificaban las comidas. Otro viajero del siglo, Robert Gross, dice en *Informes de viaje a Suramérica en 1877-1878* (s. f.), que “cuando transitaba por el Cauca halló que los artículos comunes de primera necesidad eran escasos y excesivamente caros”, por lo cual considera que en “muchos hogares de los artesanos ingleses se bota más comida en forma de desperdicios para las aves o para la caja de basura, que la que se come entre algunas familias de igual número de personas de las clases adineradas de la Nueva Granada”. Si ello era así, no resulta exagerada la anécdota que suele adjudicarse a varios extranjeros y que don Phanor J. Eder, luego de citar al anterior viajero, dice que le sucedió a don Santiago Eder, quien habiendo sido invitado en cierta ocasión a comer a casa de unos amigos, se comió “él solo lo destinado a todos los de la mesa”, pues por la cantidad de las viandas juzgó que lo que le presentaban era ración individual.

Las excepciones a tanta cortedad y pobreza, por lo general, están a favor de los inmigrantes del siglo XIX radicados en el país. Es buena esta oportunidad, por lo tanto, para recordar, así sea por vía de ejemplo, algunos casos de ciudadanos extranjeros que, radicados en la región, fundaron casa y prohicieron familias de carácter auténticamente colombiano. La identificación de algunos personajes foráneos con el ambiente nacional fue de tal modo radical que hoy es difícil rastrear sus orígenes, conocer la total proyección de sus vidas e identificar posibles influencias dejadas por ellos. Inclusive los apellidos han desaparecido, a pesar de que contrajeron nupcias y tuvieron descendencia en el país. Entre otros, llaman la atención personas principales que, en virtud del ejercicio profesional de la medicina, tuvieron ocasión de conocer con cierta intimidad el ambiente de las familias nativas y de influir en sus hábitos y costumbres; sin embargo parece que su paso por el mundo local dejó huellas que el tiempo borró rápidamente. Ilustran las circunstancias aquí glosadas, entre otros, los siguientes casos de extranjeros:

Leonardo Sudrot de la Garde, casado con Francisca Paula Ramos y radicado en Cali alrededor de 1758, quien logró burlar las ordenanzas reales sobre expulsión de extranjeros gracias a sus servicios como médico y a que era hombre pudiente ya que ofreció construir un hospital, cosa que, andando el tiempo, cumplió a medias. Tampoco el doctor Eugenio Rampon, quien se estableció en Palmira entre 1840 y 1850, y su colega el médico Jorge Enrique Mayne, quien fue médico de la familia Isaacs y había prestado servicios en la Guerra de Independencia, radicado en el vallecaucano después de 1823, dejaron huellas perdurables en la sociedad valluna.

Este es el lugar también para decir que suele ser injusto el calificativo de *aventureros* que cae genéricamente sobre los emigrantes radicados en el país. Es dable, al contrario, aceptar como norma que los extranjeros que toman estado y ejercen oficio o profesión, radicándose definitivamente en la región, constituyen ejemplos sanos y provechosos en el ritmo de las inmigraciones y en los asentamientos humanos. En cuanto hace relación al vallecaucano, son múltiples y encomiables los ejemplos de extranjeros que, venidos por contrato oficial, invitados por el gobierno, o por propia voluntad, con el ánimo de abrir empresas y establecer hogares, hoy se consideran como cepas dignas y robustas de familias ciertamente colombianas.

En relación con lo que antecede, conviene anotar un hecho de importancia sociológica en la constitución de familias de origen foráneo: me refiero al celibato o soltería inicial de los emigrantes. Con la salvedad de dos o tres casos bien conocidos, los extranjeros que llegaron con ánimos de radicarse en el lugar, o que después de estar en él resolvieron quedarse, tomaron mujer nativa para constituir sus hogares. Fue, pues, la mujer colombiana la que tuvo a su cargo el gobierno de la casa y la que transmitió las costumbres regionales a la descendencia, dándoles carácter genuinamente colombiano a los hogares mixtos. Por su intrínseca importancia social y económica, la excepción más conocida la constituye el matrimonio Eder-Benjamin, del cual se hará posterior referencia.

En cuanto a nacionalidades de origen, Francia, Alemania, Inglaterra e Italia compiten con Estados Unidos de Norteamérica, aunque varios de los súbditos de este país lo eran por adopción o de segunda generación, con padres y abuelos europeos o británicos. Inmigrantes latinoamericanos no faltaron, y otros, amparados en banderas de este o aquel país, procedían de grupos étnico culturales bien definidos, como es el caso de hebreos, sirios y libaneses o árabes en general. Estos últimos emigrantes (cuyos trasplantes se realizaron por pequeños grupos familiares, pero generalmente de manera individual, aunque luego trajesen compatriotas que se unían al asiento inicial) se conocieron en el Valle desde principios del siglo

XIX, habiendo crecido el número después de la primera década del siglo. Pero en el periodo de entre guerras y en la posguerra la ola de inmigrantes de origen árabe y hebreo, lo mismo que la de orientales (japoneses), fue muy notoria en el vallecaucano. En relación con hábitos alimentarios, pudo decirse que carnes de cordero y de cabro, por ejemplo, que habían caído en desuso, embutidos y algunos pudines y preparados de trigo y arroz, propios de pueblos árabes y hebreos, entran lentamente en la lista de alimentos de las clases medias colombianas. Por lo demás, fue común que los varones siriolibaneses entroncasen con familias colombianas, a las que enseñaron ciertos usos culinarios; no obstante, han constituido parentelas y familias en las que predominan hábitos nacionales.

Para ilustrar los aportes extranjeros en el vallecaucano, y las posibles influencias en el medio culinario, traigo a continuación algunos casos ejemplares, así:

La familia Isaacs tuvo por tronco a don Jorge Enrique Isaacs, quien vino desde Jamaica en 1832, radicándose en Palmira y Cali principalmente; con el tiempo se hizo acompañar de otros familiares y parientes, pero acá fundó hogar con mujer colombiana, Manuela Ferrer Scarpetta, de ascendencia catalanoitaliana, pero de padres y abuelos radicados en el país desde antiguos tiempos.

Los esposos Santiago M. Eder y Lizzie Benjamin, él de origen ruso, ella inglesa, nacionalizado don Santiago en EE. UU., se radican en el país como fundadores de industrias y comercios de larga duración y creciente prosperidad; los descendientes han constituido la tradición empresarial que distinguió a los fundadores de la familia. Las influencias en usos, costumbres y técnicas industriales de los Eder-Benjamin son numerosas en la vida vallecaucana.

Don Ernesto Cerruti, de Turín (Italia), casado con una nieta del general Tomás Cipriano Mosquera, nombrada Emma, hija de María Engracia Mosquera y Thomas Davies, ciudadano galés, a quien el propio general Mosquera vinculó al país, fue otro de los fundadores de familias que perduran en la sociedad regional.

La familia Zawadzky, de larga trayectoria social, política y cultural, tiene como inmediato fundador a don Estanislao, ingeniero contratado por el general Mosquera. Constructor de vías férreas, puentes y caminos, hombre de cultivada inteligencia, de origen polonés, casó con colombiana y se radicó en Cali.

Robert Blake White y su hermano John Henry, casados ambos con mujeres de apellido Uribe, dejaron descendencia ilustre en el occidente colombiano (Valle y Antioquia); nativos de Norteamérica, se distinguieron como ingenieros y constructores eficientes.

Alberto Burckhardt, Adolfo, Max y Germán Blum, Ignacio Wolf, Luis Fischer,

Franc Schutz, Hermann Bohmer, entre otros de origen alemán (don Carlos Hauer Simmonds, ya nombrado, también fue súbdito germano, nacido en Sajonia, de origen hebreo), constituyeron familias colombianas radicadas en el vallecaucano; lo mismo puede afirmarse de Adolfo Pugliese, italiano; E. Byrne (O'Byrne), irlandés; Robert C. Davidson y David R. Smith, norteamericanos, quienes inmigraron en la segunda mitad de la pasada centuria.

A fines del mismo siglo, en 1889, adquirió propiedades en el Valle y allí se radica, después de haber contraído matrimonio y fundado hogar con mujer huilense de vieja cepa, el ingeniero William A. Barney, quien llegó al Huila en mayo de 1874, acompañando a su padre, el capitán Elaj Gore Barney (*Berney*, ortografía original), de abuelos ingleses (de Nortfork). Los Barney contrataron la construcción de puentes y caminos y E. G. Barney la apertura del camino de hierro que desde Honda iría hasta Barranquilla, orillando el río Magdalena. Con el propósito de conseguir nuevos fondos y afiliar socios para tal empresa, viajó a su país natal, pero al llegar a ee. uu. muere a consecuencia de la fiebre amarilla que contrajo en Cuba, cuando allí hizo escala el barco. Su hijo W. A. Barney, quien fue luego cónsul de EE. UU. en Cali (1895-1902), dejó numerosos descendientes radicados principalmente en el Valle del Cauca.

Y basten, por ahora, los anteriores casos que sirven para ilustrar el asunto principal de estas apostillas. Por lo pronto se puede afirmar que es tan fuerte el poder de absorción de la sociedad colombiana, que las familias procedentes de aquellas cepas extranjeras hacen rasero común con el resto de la comunidad colombiana. El sincretismo solo ha respetado, como es obvio, y ello no en todos los casos, el estatus social del tronco original o de aquel al cual quedó emparentado el emigrante.

## XVIII. Otras influencias foráneas

LOS CASOS ANTES VISTOS parecen demostrar, en primer término, que las costumbres se transmitieron y perduran gracias a la rama materna. En efecto, parece fuera de duda que tomaron rumbos de naturaleza nativa, con criollos acentos y hondas raíces vernáculas, sin que perduren herencias extranjeras aportadas por el varón. Esto, al menos, ofrece evidencia, en tratándose de hábitos culinarios y costumbres hogareñas.

¿Qué usos y costumbres que aún perduren, y que hayan difundido en el ámbito regional, transmitieron las familias de procedencia extranjera? ¿Qué trascendió de aquellas casas a los hogares populares y, en términos generales, qué se transmitió al haber y al hábito colectivo o a grupos exclusivos? Como respuesta inmediata, cuyo análisis resulta ajeno a estas notas, se puede aceptar que la colectividad regional, representada en determinados grupos de trabajadores o artesanos, aprendió a usar elementos y herramientas y, en casos bien particulares (profesores como Edmond Charles, quien enseñó en Santa Librada, Cali, alrededor de 1840), la comunidad nativa obtuvo conocimientos teóricos y científicos. De la colonia japonesa, dedicada a la agricultura, afirma Víctor Manuel Patiño cosa semejante, esto es, que los súbditos del Japón, a pesar de que trabajaron en núcleos cerrados con sus propios miembros de familia y parientes, practicaron técnicas agrícolas que luego fueron experimentadas por labradores nativos. “Su influencia en la tecnificación y mecanización de la agricultura ha sido mayor que la de otros grupos más numerosos y más antiguos en América Equinoccial” (Patiño, 1965).

Pero en aquello que es más común y cotidiano, como los hábitos alimentarios, poco o nada quedó del aporte masculino en matrimonios mixtos o asentamientos masivos de extranjeros. Los italianos, por ejemplo, enseñarían a sus mujeres y estas a sus cocineras la preparación de algunas pastas y platos peculiares de la

Península; gustarían ellos de vinos, como los franceses, y estos, además, como lo comprobó Le Moyne en Bogotá, tal vez intentaron panificar la harina de trigo a la manera francesa; los alemanes, acaso, añoraron las cervezas de su nación lo mismo que los ingleses, y propiciarían la preparación o la importación de embutidos y carnes, sopas de hortalizas y otras legumbres; los norteamericanos, según la región de origen y el ancestro de los abuelos, junto con el árbol de Navidad y Santa Claus, traerían (como doy fe de lo que sucedió en mi casa) tartas, *pies*, *pancakes*, carnes y pavo relleno, lo mismo que los cubos de pan de trigo, de particular fragancia, cortados en grandes rebanadas que luego servían en bandejas de peltre.

Pero todo ello cayó en el olvido después de la segunda generación, tal vez con salvedad de los olores que salían del horno o brotaban de los escaparates y que, a quienes los percibimos en la infancia, lo mismo que le sucedía a Proust, nos matan de la nostalgia, remozándonos los recuerdos. Del olvido se salvaron las prácticas de la “vieja cocinera”, esto es, aquello que se transmitió por la rama femenina y nativa de los hogares de mixta formación.

En cambio, en los matrimonios de composición homogéneamente extranjera es dable encontrar que ciertas costumbres de la cultura alimentaria perduraron algo más de una generación y lograron difundir enseñanzas a otras gentes que con ellos tuvieron relaciones de trabajo o de índole social. Ese es el caso del matrimonio Eder-Benjamin, que por cierto dejó benéficas enseñanzas de diversa especie. En relación con hábitos culinarios, la señora Lizzie, esposa de don Santiago, como lo recuerda don Phanor J. Eder, biógrafo de ambos, además de enseñar a hornear cierta calidad de pan de trigo, “cultivó muchos árboles frutales y hortalizas desconocidas o poco conocidas. Las semillas y matas eran traídas por lo general de Jamaica”. Dice el mismo biógrafo que la señora Eder “siempre servía una abundante comida y acostumbraba tener algo preparado para huéspedes inesperados”; huéspedes, comento aquí, que no dejaban de arrimar a las casas de haciendas en las cuales, como entre líneas lo insinúa don Phanor J. Eder, solían atenderlos con algo menos que roñería. Así mismo, la señora Lizzie preparaba succulentos platos que, a pesar de que su biógrafo juzga como creaciones originales de su casa, algo tenían de tradicional en la cocina vallecaucana, como algunos de los que describió don Eustaquio Palacios en la boda campesina a que hice referencia en anteriores notas. En particular recuérdese el caso del lechón asado que en el dicho banquete “iba echado de barriga en ancha fuente de loza fina, como una gallina en su nido, y llevaba en la boca una mazorca de maíz atravesada”; en la mesa de los Eder, a manera de “pieza fuerte” y “en ocasiones de mayor etiqueta”, se servía el lechón

“con una manzana en la boca”. Como se ve, en este cambio de la mazorca por la fruta acaso radicaba la singularidad y el exotismo de la succulenta vianda, pues “la fruta era traída por las recuas de mulas que venían desde Buenaventura o desde las alturas de Popayán”, por lo cual, esa manzana constituía “mayor lujo que el propio lechoncito”, como lo afirma el mismo biógrafo.

Con el tiempo, ya no solo el lechón asado sino la lechona rellena al estilo tolimense se generalizaron en el vallecaucano. Pero esta es materia para ser tratada en lugar ulterior. Ahora debo repetir, antes de darle término al tema de los extranjeros, que estos pusieron la nota de excepción en lo tocante a la austeridad de las costumbres y a la general pobreza y rutina de los usos culinarios propios del ámbito nacional. Ciertamente, así en los matrimonios de composición nacional mixta como en los constituidos por ambos cónyuges extranjeros, aunque fue hecho cierto que predominaron hábitos culinarios de origen nativo particularmente en estos últimos, con la introducción de algunos usos foráneos, en ambos casos la característica predominante fue la atención a visitantes y la generosidad y abundancia de las mesas. Si abundantes y generosas todas ellas, algunas casas, como es natural, gozando de mejores posibilidades económicas o por otras razones de educación, se distinguieron por la exquisitez y buen gusto, siendo espléndidas con los invitados y visitantes; otras, simplemente, guardaron medida y discreción, pero sin perjuicio de la generosidad y los deberes de hospitalidad, permaneciendo simples y sencillas, particularmente en concordancia con los ambientes campesinos.

Contrastaban estas con las casas de ciudad o de haciendas, en las cuales ciertos matrimonios extranjeros gustaban de toques de etiqueta y ostentaban lujos que resultaban exóticos en el ambiente vallecaucano. Entre las más elegantes y de buen gusto puede citarse la casa campestre de don Ernesto Cerruti y su esposa, la señora Emma Mosquera Davies. Un viajero de la época, John Hays Hammond, “eminente ingeniero de minas”, citado por don Phanor J. Eder, dice que los esposos Cerruti “tenían tres hijos pequeños, a quienes la madre enseñaba la música valiéndose de un piano que había sido traído a lomo de mula desde Buenaventura”; y don Santiago Eder, también citado por su biógrafo, refiere que la casa de campo de aquel matrimonio:

Podía alojar a cuarenta personas con todo confort y lujo. Los salones adornados con espejos, pinturas y objetos de arte; un piano y varios otros instrumentos musicales. Los sofás y todo el resto de los muebles eran de manufactura extranjera. La vajilla de porcelana y abundante en piezas. Había servicio de cristalería fina y también servicio de plata en

abundancia. Sus bodegas, con toda clase de licores, tales como champañá, oporto, jerez, borgoña, cerveza inglesa, varias clases de sauternes y vino del Rhin y otros licores que rara vez se ven.

Como lo afirma el señor Eder, aquella casa y esos lujos de que hacían ostentación los Cerruti, “rara vez se ven”, pues eran “demasiado lujo para este país”, o sea, que constituían una excepción dentro de la comentada excepción de usos y costumbres practicados por extranjeros. Lo propio y característico de la mencionada salvedad fue la generosidad, la hospitalidad, dentro de límites de sencillez y aun de simplicidad, y, en cuestiones de comida, la introducción de algunos platos hasta entonces exóticos, pero que luego se generalizaron o que, cambiando de apariencia, tomaron formas y adquirieron sabores de naturaleza sincrética. Ese sería el caso, por ejemplo, de ciertas tartas y panes de harina y de no pocas carnes rojas. Y en esto se cumple la regla de otras transferencias culturales que a la postre nadie sabe de dónde vinieron ni cómo se formaron y a las cuales, ordinariamente, se les considera como raizales. O por invento nuevo, ignorando que cada vez que existe la necesidad el hombre ha inventado, sin saberlo, lo que sus congéneres ya conocían en otros ámbitos pero en similares circunstancias.

## XIX. Las guerras civiles y su impacto en los hábitos alimentarios

DURANTE ALGÚN TIEMPO SUPUSE que las guerras civiles, con su cauda de soldados y de “juanas”, influyeron notoriamente en el cambio de las costumbres culinarias. Es sabido que el territorio que baña el Cauca y, en particular, la feraz batea geográfica de su valle, fue escenario de batallas y de tránsito de guerreros que iban y venían, que allí fincaban los vivacs, que destoldaban en este sitio para izar banderas y tiendas más adelante, que se orillaban a los tributarios del río epónimo y se internaban en sus guaduales y montes para mejor dar el zarpazo sorpresivo y aleve al enemigo y que, esporádicamente, arrasaban pueblos, asolaban abastos y depósitos, casas y propiedades de extranjeros, cobrando el botín de guerra con frecuencia ofrecido y pocas veces satisfecho. Así, por ejemplo, pero con soldadesca raizal del Valle, Cali no estuvo exenta de una de aquellas brutales asonadas populacheras y vengativas, cuando el 24 de diciembre de 1876 el general David Peña, hijo predilecto de Palmira, entregó la ciudad a su embriagada tropa.

Camino de ejércitos y mercaderes, ruta obligada de burócratas y políticos, rumbo de forzado tránsito para negociantes de oro y cacao, por el vallecaucano pasaron antioqueños comandados por Córdobas y Henaos o recuas que llevaban arrieros innominados; por allí también transitaron los negros patianos y caucanos de la sierra y nariñenses que seguían las huellas del general José María Obando, amo y caudillo de todos ellos; y las gentes del general Tomás Cipriano de Mosquera, deslumbradas por el genio bélico y político del soberbio payanés, acamparon muchas veces en el Valle y asistieron en Cartago a escenas trágicas montadas por el vengativo e inquebrantable vencedor. Trujillo, Uribe, Herrera, los “cristos” de Pasto y las “juanas” que asistían a sus hombres en la vida y la agonía, todos hollaron los caminos de ambas bandas del río Cauca, desde Cartago hasta Quilichao,

o desde Jamundí hasta Zarzal y Anserma. Las ciudades mayores, a partir de Cali, Palmira, Buga, Tuluá, Cartago, alojaron a vencedores, acogieron a vencidos, en sus aldeaños oyeron el estampido de los cañones, el ruido de la fusilería, y vieron el brillar de los machetes. Llegaron, allí hicieron jornadas, pasaron, se fueron los soldados de Antioquia, Tolima Grande, Cundinamarca, Cauca, Nariño, sin dejarle a la tierra valluna cosa distinta de trágicos rencores, recuerdos de muerte, testimonios de sevicia, secuelas de fanatismo, de odio, sueltas cuadrillas de bandoleros que merodeaban por aldeas y haciendas. O, ¿acaso algo más pudo quedar tras la huella de los guerreros?

Yo había pensado, por algún tiempo, cuando principié a meditar en estas cosas, que, de manera necesaria, el paso de las soldadescas por el vallecaucano debiera haber influido en el cambio de los hábitos alimentarios y la difusión de costumbres antes desconocidas en la región. Pero, a medida que averiguaba en una y otra fuente, la hipótesis inicial iba quedando escuálida, endebles los argumentos a favor y algo menos que deshecha la inicial creencia. Debo confesar, en consecuencia, que carezco de elementos de juicio para probarla o, al menos, para crear una presunción de hombre en torno a la materia. Antes, al contrario, me asaltan razones, cada vez más convincentes, sobre tesis contraria. Es así como me atrevo a sostener que el paso de soldados enganchados en tierras remotas o vecinas y que forzados marcharon a la guerra, no pudo dejar influencias ni difundir costumbres, pues no portaban, por decirlo así, carga cultural de propias pertenencias que pudieran abandonar por ahí, mientras batallaban, a la orilla de los caminos. Todo lo contrario. Estos guerreros, la mayoría de ellos de origen campesino, algunos contados artesanos que integraban las clases y la suboficialidad de la tropa, y los caudillos, en lo tocante a comida y a usos de cocina, dado el apuro y la premura propios de las circunstancias bélicas, sin patrimonio ni peculios suficientes, haraposos y famélicos, se alimentaban de lo que daba la tierra. Y lo que hallaban, en especial en la cuenca caucana, era carne de vaca, cerdos acaso, maíz y plátano, poca sal y algo de frijol. Esta remesa, por nombrarla así a la ligera, no era más y sí era menos; durante varias ocasiones, o las cosechas habían pasado y los nativos las tenían bien resguardadas del hurto y la usurpación, o, simplemente, por razones de guerra, nadie labraba las tierras ni cultivaba sementeras, ni cuidaba siembras, ni apacentaba ganados. Propietarios extranjeros, amparados en sus propias banderas, defendían lo que les pertenecía y ajenos patrimonios, por lo cual hubo más de dos litigios, con intervención de gobiernos foráneos y graves implicaciones diplomáticas.

En aquellas condiciones de escasez y penuria, la tropa comía lo que encontraba

de paso y no lo que llevaba en morrales y petacas; escotero y sin impedimentas, el soldado no guardaba para el mañana nada que fuese corruptible; lo que no era fungible, lo que pesaba y brillaba, iba a las faldriqueras; pero lo que tenía valor alimentario se despachaba rápido, durante los descansos, cuando la “juana” lo tuviese listo, antes de la batalla, después de ella, o en los intervalos de la lucha, al restañar las heridas. Consumían las carnes, el maíz y el plátano por igual, sin discriminaciones, lo mismo la tropa que los oficiales y el caudillo. Si acaso había variedad o cambio de calidades, ello se refería a lo de catar y beber a pico de botella, en vaso o en copa, aguardientes mezclados con pólvora, destilados sin regla ni norma, rones y brandy.

Puede afirmarse, en consecuencia, que aquí como en todos los lugares donde han ocurrido circunstancias análogas, los soldados nunca han tenido tiempo de difundir buenos hábitos. Si de costumbres algo es dable anotar se relaciona con cuestiones de contraria índole, con ciertos contagios o aprendizajes y gustos adquiridos por los que van de paso y no por los que sufre el transeúnte. Y aun esto, dicho a título de mera sospecha. En efecto, es de presumir, dadas las circunstancias de la guerra, que algunos sabores nuevos, ciertas sazones desconocidas, se quedasen prendidos en la garganta de los soldados, a manera de adehalas y dones otorgados por la tierra que hollaban.

Hay otro hecho que cabe anotar antes de finalizar con el tema. Se ha dicho que los hábitos culinarios, por lo general, son transmitidos por las viejas cocineras, es decir, que la influencia sobre costumbres y usos culinarios se difunde y aclimata gracias a la mujer. Al menos esto parece ser cierto con los conglomerados sociales donde la mujer tiene como principal oficio este de la cocina y el gobierno del hogar. La mujer administra la economía doméstica, dispone todo lo relacionado con adquisición y consumo de víveres, distribuye los platos del día y, sin receta en mano, prepara alimentos, a su gusto y amaño, de acuerdo con la propia experiencia. Experta en secretos culinarios, ella y solo ella sabe cómo debe prepararse cada comida; inventora de nuevos platos, copia aquí, averigua allá, mezcla legumbres y pica carnes, aliña “al ojo” en dosis exactas y adorna las viandas que luego exhibe, llena de orgullo, en la doméstica mesa, donde a manteles esperan los amos, los señores con la boca hecha agua y la lengua lista a expresar sátiras y guasas. Es la mujer, pues, la persona que impone costumbres, y, aunque a la guerra iba la mujer, la heroica “juana” de cada soldado, su oficio de cocinera frustrado por las escaseces y premuras no le permitía inventar exquisiteces. El servicio personal del hombre ocupaba la mayoría del tiempo. Ropa, aseo, curación de heridas,

alcanzarle al soldado el aguardiente durante la reyerta y, desde luego, atender el caldero, eran los principales menesteres femeninos. Además, si algo pudo preparar la mujer en este reducido campo del fogón improvisado, era lo que ya sabía, con lo que la tierra de tránsito le brindaba: la arepa y el fríjol si venía de Antioquia; el plátano, la panela y la carne cecina si del Cauca y el Valle; el plátano y el arroz si del Patía; los tubérculos y las carnes de cuy, animalito que también fue a la guerra escondido en el vivac, metido entre cargas de munición y petacas con pólvora y aguardiente si se trataba de nariñenses. De manera que, si algo hubo durante las guerras en esta materia de usos culinarios, puede decirse que todo ello fue de calidad transitoria, sin raigambres; fue algo así como andar de gitanos, en cuyas toldas se trae y se lleva todo, sin dejar cosa distinta, y esto en el encuadre bélico de rencores y odio.

Otra cosa sucede con los ejércitos invasores, los cuales llegan para quedarse, con propósitos colonizadores y pretensiones “pacificadoras”. La institución de los *mitimaes*, masivos trasplantes humanos de los incas, con el fin de fijar asentamientos en las fronteras del Tahuantinsuyo, junto con la guarda de las marcas de dominación imperial, provocaban situaciones simbióticas, de rápido sincretismo cultural entre los conglomerados sometidos.

En ese caso, como sucedió después cuando arribaron los europeos en son de aventura y conquista, pero quedándose luego hasta arraigar en todas las tierras americanas, los invasores aportan y reciben bienes culturales en dispares proporciones. Pero cuando los ejércitos simplemente pasan, yendo de largo a más remotos propósitos de la tierra por donde transitan, solo toman lo que está a la mano. Cargan, así mismo, con lo malo que encuentran en las rutas de paso rápido.

Del vallecaucano, por ejemplo, tomaron fiebres palúdicas, tíficas, malaria y disentería, sin el botín de tesoros como otros ejércitos que asolaron museos y tumbas. Como los hombres de Napoleón, en Italia y Egipto, que se contagiaron con el virus de los quesos y las leches caprinos, universalizándolo y difundiéndolo a través de la geografía y el tiempo, los soldados de las contiendas civiles, al hollar pantanos y guaduales de las cuencas caucanas, se contaminaron de toda suerte de endemias y anemias tropicales; pero, al contrario de las huestes napoleónicas, solo eso llevaron como recuerdo, porque de tesoros antiguos y ricos géneros nada hubo en el Valle del Cauca.

Tropas con ánimos de quedarse, o que se quedan sin proponérselo inicialmente, como fue el caso de los europeos de la Conquista, en esto de las dolencias, epidemias y endemias mucho fue lo que aportaron; pero también tomaron bastante,

además de niguas y piojos que los enloquecían y atormentaban hasta el extremo de encabritar y espantar a los mismos caballos, como les sucedió a los de Belalcázar cuando acampaban en la planicie payanesa. Los invasores europeos, lo mismo que los ejércitos del Corso, aunque en distinta proporción y calidad, sí hallaron tesoros en América. Acaso por esto, perdidos en la manigua, después de conocer a la mujer nativa, a la postre se quedaron. Y al quedarse, con la ayuda femenina, aprendieron a comer frutas, tubérculos, raíces, carnes que antes desconocían y que constituyen el principal haber culinario de Colombia y uno de los principales de la región caucana.

En resumen y a manera de conclusión, hay que decir que las guerras civiles, al pasar raudas aunque brutalmente por el territorio vallecaucano, escasos recuerdos culinarios dejaron; sino que, como es de suponerlo, así como sucede con todas las guerras, solo desolación y odio sembraron en tierras y corazones. De las guerrillas y diversos brotes bélicos que así mismo proliferaron en la zona que baña el Cauca y que sus tributarios fertilizan, nada nuevo ni bueno pudo ocurrir en relación con hábitos culinarios, salvo inventos y recursos encaminados a simplificar comidas tradicionales. Plátano en todas las formas, carnes, cuando las había o se obtenían en el bosque, entre las cuales figura la de chucha o fara, muy apreciada por cierto, con las cuales se sostenían los niveles proteínicos de los guerreros; yuca, zapallos y victorias (estas, posiblemente de procedencia antioqueña), barbudos, bagres y otros pescados de ciénaga y de río complementarían la dieta de los guerrilleros nativos. Con lo que nada nuevo, repito, hubo en costumbres culinarias a consecuencia de las guerras, y que sea esta, finalmente, la oportunidad, y aunque no lo sea, de condenarlas y aborrecerlas, pues que ni siquiera ellas enriquecen el patrimonio alimentario de los pueblos que las sufren y padecen.

## XX. La inmigración antioqueña: orígenes, proceso y resultados

A FINES DEL SIGLO XIX y durante las primeras décadas de la actual centuria, por los caminos del cacao y la sal, por el “Cauca arriba”, según expresión antioqueña, colonos de Antioquia realizaron asentamientos en laderas y serranías norteñas del vallecaucano y luego en zonas más planas y que avanzaban hacia el mediodía, al margen de haciendas y plantaciones de caña de azúcar que desde épocas coloniales poseían terratenientes de Cali, Buga y Cartago. Gracias a que el mulataje valluno, esto es, el campesino sin tierra y los poblanos o habitantes de aldeas (artesanos, pequeños comerciantes, revendedores y acaparadores de víveres, etcétera), nunca sintió ánimos de tomar posesión de zonas baldías, en las laderas de las cordilleras que enmarcan el Valle, los colonizadores antioqueños encontraron franco el tránsito y libre la tierra para fundar sus asentamientos. “Todos están en las lomas de las vertientes de la misma cordillera tanto tiempo desdeñada por el pueblo de la llanura”, como lo anota James J. Parsons (1961).

El fenómeno migratorio antioqueño, alentado por baldíos y tierras sin explotar como las del piedemonte en el Valle del Cauca, fue impulsado también por causas internas que han sido estudiadas por investigadores de tanta seriedad como Parsons y Álvaro López Toro, por ejemplo. Este último las analiza con exhaustivo rigor científico en *Migración y cambio social en Antioquia durante el siglo XIX* (1970). Dice López Toro:

En el caso antioqueño, el movimiento expansionista de la frontera surgió como un escape de fuerzas sociales que no lograban ser contenidas por más tiempo dentro del orden tradicional y que reclamaban lo más de organización compatible con una distribución más equitativa de esfuerzo y de beneficios.

Esta eclosión migratoria, o escape de fuerzas sociales, adquirió notoriedad desde los primeros tiempos republicanos, siendo más intensa al finalizar el siglo. Comenta el mismo profesor López Toro:

La guerra de independencia, la larga serie de guerras civiles y de alzamientos de menor importancia, las persecuciones políticas a que se veían sometidos los enemigos del partido que detentaba el poder, etcétera, eran todos factores que actuaban en forma conflictiva sobre la intensidad de los movimientos migratorios, sin que su resultante nota fuese la misma en todo tiempo y lugar.

En efecto, cuando el trabajo de las minas menguó en la montaña antioqueña, y después de los desplazamientos presionados por las guerras civiles, los descendientes de quienes talaron los montes y tomaron posesión de las serranías caldenses (del viejo departamento, incluyendo Risaralda y Quindío) buscaron nuevos estímulos económicos fuera de las naturales fronteras antioqueñas. Por ello la colonización antioqueña “ha empujado firmemente hacia el sur, a lo largo de la cordillera Occidental”, después de haberlo hecho sobre las vertientes de la Central, como lo relaciona en su citada obra el geógrafo e historiador Parsons. Fue así como hombres y mujeres, familias enteras, agitanados y de alguna manera solidarios entre ellos, tomaron posesión de laderas y serranías en ambos lados del vallecaucano. Penetrando por los lados de Sevilla (población fundada con el nombre de San Luis en 1903 por don Heraclio Uribe Uribe) o por la opuesta ladera, por el camino de Trujillo, amparados en viejas disposiciones legales emanadas algunas de la Convención de Rionegro, en virtud de las cuales se otorgaba el derecho de adjudicación de parcelas hasta de cinco hectáreas a quienes las explotasen económicamente, los colonos antioqueños fundaron pueblos (Sevilla, Caicedonia, en la vertiente de la cordillera Central, y Versalles, Trujillo, Darién, Restrepo, en la Occidental) y se confundieron luego con nativos de aquellas regiones o con familias procedentes de la llanura que, tentadas por la oferta de trabajo o por el buen éxito agrícola de los colonos antioqueños, tímidamente dejaban las planicies y el amparo paternalista de los terratenientes. No obstante, estos entronques iniciales no dejaron resultados fructíferos ni echaron raíces permanentes: los vallunos, tiznados de “mulatos” por los colonos antioqueños, volvieron a ingresar a las peonadas que tradicionalmente servían en haciendas y trapiches de la llanura caucana.

Como ya quedó en el texto de López Toro, arriba reproducido, desde el siglo pasado, en tempranas fechas, contemporáneas con la Guerra de Independencia,

la presión de inmigrantes antioqueños abrió tierras y tomó posesión de regiones vírgenes o baldías, después de irrumpir por varios rumbos, hacia el sur, hacia el oriente y norte del departamento nativo: en cuanto a la zona de jurisdicción caucana, por ejemplo, es dable registrar la presencia de colonos antioqueños en todas las laderas y piedemontes que van desde Armenia y Sevilla hasta Popayán. Dice Parsons:

Durante cerca de siglo y medio, estas fronteras (las de Antioquia) fueron compelidas fuertemente hacia el sur, a lo largo de las vertientes intermedias de la cordillera en tres lóbulos separados, en tal forma que hoy mismo hay porciones de colonias antioqueñas aun más allá de Popayán, en las tierras volcánicas de Moscopán en el Huila y en los declives de la cordillera de Bogotá.

Fundadores de pueblos y poseedores económicos de parcelas, los antioqueños se desplazaron preferencialmente con el núcleo familiar; de esta suerte no es extraño que dos circunstancias en apariencia opuestas, o de directrices contrarias, se observen desde los inicios de la colonización antioqueña. La una se refiere a la concentración y homogeneidad del grupo que conserva costumbres y apegos a la “raza”, como prefieren ellos denominar su origen étnico cultural y regional; la otra, por fuerza de la misma intensidad del hecho migratorio, y a pesar de la estructura cerrada de la sociedad antioqueña, el evidente contagio de costumbres, la notoria difusión de hábitos entre los conglomerados circunvecinos del vallecaucano. Y esto, a pesar de que inicialmente rehusaron bajar a “las fértiles tierras aluviales del Valle y las vegas de las corrientes de agua pertenecientes a unos pocos hacendados” y, en cambio, “echaron por las pendientes empinadas de la tierra templada”, según palabras del autor norteamericano cuyo estudio sigo en estas notas y quien estima que “los colonos que han abierto los baldíos montañosos del Valle del Cauca han sido más del 80% antioqueños y caldenses, 10% nariñenses, 5% vallecaucanos y 5% de otras regiones”.

Pues de tales presiones humanas, con asentamientos definitivos y lentos desplazamientos hacia zonas de la planicie, no hay duda de que el vallecaucano obtuvo cambios en sus costumbres y posturas nuevas en la conducta humana, además de notorias tendencias triétnicas en la población campesina y aldeana. Podría afirmarse, sin temor a exagerar, que a partir de las migraciones y colonias antioqueñas al suelo valluno, particularmente en fechas de auge como fueron 1890 y 1907, las características de cambio social y étnico son tan claras y precisas que

cambian la fisonomía del conglomerado humano. Es así como, al lado de otras agrupaciones y de inmigrantes de diferentes procedencias, es dable marcar zonas de particular influencia regional, o lo que es lo mismo, que en el territorio valluno actúan con naturales fricciones fraternales, distintas *subculturas*. La *subcultura antioqueña*, si se sigue la proporción de colonos estimada por Parsons, sería la de mayor notoriedad, junto a la *subcultura de Nariño* que en las dos últimas décadas se define con mayor precisión, y a la más diluida *subcultura del Tolima Grande* que ha tenido larga influencia en zonas ganaderas y artesanales. De todo lo cual resulta que los nativos del Valle, un tanto desplazados y constreñidos entre diversos inmigrantes con asentamiento en su tierra, cada vez más, en la medida en que transcurre el tiempo y se hacen más sincréticas las expresiones culturales, poseen menguados modos para expresar lo que hubiera podido denominarse como *subcultura típicamente valluna*.

En materia de usos culinarios y costumbres alimentarias puede afirmarse que no hay cocina, no hay remesa, no hay casa valluna en donde falten arepas o mazamorra de procedencia antioqueña: naturalmente fríjoles o frisoles de igual origen. Aunque comida nativa, por el modo de prepararlos se distinguen y diferencian unos de otros, siendo los antioqueños de mayor y mejor condimento y consistencia, con caldo un tanto espeso, con guisos y aliños peculiares. Los panecillos, los hojaldres, los buñuelos y las natillas de Antioquia ya adquirieron carácter valluno, sin que sea posible discriminarlos junto a desamargados y almíbares navideños, de suerte que nadie sabe de dónde vinieron o qué origen tuvieron.

Del uso del maíz, por ejemplo, que caracteriza los hábitos alimentarios antioqueños, el vallecaucano ha tomado las formas en que Antioquia lo prepara. Así se desprende del catálogo de guisos con base en el maíz que trae el historiador Emilio Robledo en nota al texto de Parsons sobre ciertas comidas de colonos antioqueños; este catálogo, que a continuación reproduzco, es aplicable en su integridad al Valle del Cauca. Robledo dice así:

Además de las arepas y la mazamorra y los buñuelos que se preparan con el maíz, este cereal sirve de base a los siguientes alimentos y bebidas: arroz, que es el maíz cocido o simplemente cascado y lavado; pan de estaca, empleado por los arrieros; claro, o sea el líquido o caldo blanco de la mazamorra, muy usado para calmar la sed; natilla, que resulta del maíz cocido y molido, pasado luego por cedazo y después hervido con panela. Este es el manjar predilecto del antioqueño en el día de Navidad; mote o mute, del quechua mutti, maíz cocido, al cual,

después de pelarlo, se le agregan papas y carne de cerdo, etcétera; masato, que es la bebida de masa de maíz, dulce y agua; guarrús, compuesto de harina de maíz, dulce y agua con zumo de frutas; tamal, de origen azteca, que es especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelta en hojas de plátano; chicha, cuya preparación no se hace como la de la altiplanicie de la cordillera Oriental. La antioqueña se prepara con panela disuelta en agua pura y echada dentro de un tarro o canuto de guadua, que le da cierto sabor y fermento. Para alimento de los animales se prepara la aguamasa, que es una especie de caldo que resulta de la descortezada del grano pelado y lavado; a esto se le mezclan los desperdicios y relieves de la mesa y la cocina.

Hasta aquí el catálogo sobre el maíz del historiador Emilio Robledo, quien advierte que, para completarlo, el curioso debe conocer las “completas y admirables apostillas que puso nuestro eminente polígrafo don Roberto Jaramillo Arango al poema de Gutiérrez González sobre el cultivo del maíz en Antioquia”.

Para finalizar estas observaciones en torno a influencias antioqueñas en los hábitos alimentarios del pueblo valluno, conviene tener presente que solo me refiero a usos y costumbres de raigambre doméstica, a comidas y guisos cotidianos y populares, así ellos abarquen varias capas sociales. Por ello el lector no debe extrañarse si omito los “menús” que llegaron desde diferentes procedencias, incluyendo la antioqueña, por intermedio de fondas, comederos y restaurantes de postín; allí se cumplen usos y costumbres de índole universal, de carácter no popular, de donde, sin embargo, a la postre pueden derivar aprendizajes que enraízan en ámbitos domésticos y populares. Pero este es cuento de otro contar que nada tiene que ver con los de hábitos traídos y llevados por asentamientos humanos y transmitidos a través del núcleo familiar.

## XXI. Inmigrantes del Gran Tolima al Valle del Cauca

TOLIMENSES Y HUILENSES, JUNTO con los antioqueños, pero anteriormente a la masiva inmigración nariñense de última hora, marcan influencias acentuadas y perdurables en la cultura culinaria del vallecaucano. Desde mediados del siglo XIX, gentes del Huila y el Tolima (el Tolima Grande) afluyeron al Valle, trasmontando la cordillera por las rutas tradicionales, desde las orillas del alto Magdalena.

En importante documento tomado por Mateo Mina del Archivo Central del Cauca, Colección Sergio Arboleda, consta que desde 1857 (20 de abril) los propietarios de haciendas en el Cauca (en este caso las de Japio y La Bolsa) proponen la contratación de trabajadores “formales” de origen huilense. “Conforme se vayan presentando peones blancos formales de Neiva, del Socorro, etcétera, debe usted emplearlos y tratar de que se fijen en algún oficio de la hacienda”, le ordena don Sergio Arboleda a su administrador (Mina, 1975). Como se ve, se trataba de contratar gentes que espontáneamente llegaran al lugar, no de inmigrantes previamente “enganchados”. Pues de estos que llegaban de ocasión, se sabe de varios individuos que no solo arraigaron en haciendas sino que, siguiendo la huella de las guerras, en su condición de médicos o artesanos, se quedaron en pueblos y ciudades del Cauca. El origen geográfico de los apellidos es buena fuente para fincar la anterior aseveración junto con el testimonio de los descendientes y algunos archivos familiares.

Pero no se pueden olvidar otros factores estimulantes del desplazamiento de huilenses al río Cauca. Entre ellos principal lugar ocupan los relacionados con la crisis final del mercado del tabaco, del añil y de la quina que, en tiempos de auge, irrigó la economía del Tolima Grande, acaso de manera más intensa que otras zonas del país.

En efecto, mientras Antioquia, el Valle del Cauca, la costa Atlántica, los Santanderes, Cundinamarca, Boyacá y Nariño, en el extremo meridional, contaban con otros recursos y con nacientes industrias, como de manera exhaustiva lo ha examinado Luis Ospina Vásquez (1955), en el Alto Magdalena antes de finalizar el siglo XIX, salvo la ganadería extensiva, otras fuentes económicas eran mínimas. El rápido descenso de las exportaciones de quina, tabaco y añil, cuya crisis agotadora ocurrió alrededor de 1885, coincide con las más cruentas guerras civiles, lo que precipitó al país en un verdadero desastre económico, según palabras de aquel investigador. Ambos hechos apresuran los desplazamientos hacia el occidente del país, región que ya para ese entonces ofrece múltiples atractivos y que, desde la segunda mitad del pasado siglo, crece aceleradamente, convirtiéndose en polo de atracción general. A través del cultivo del café y de la propagación de las actividades industriales, observa Ospina Vásquez, se había llegado a una diferenciación entre “el oriente” y “el occidente” del país que presentaba géneros de vida y de puntos de vista considerablemente distanciados.

Sumidos en la pobreza, cansados de las guerras (estaban todavía por venir las más cruentas), careciendo de halagos económicos y de trabajo con justos salarios, los huilenses otearon diferentes horizontes, apresurándose a tomar caminos fuera de su tierra, particularmente después de la penúltima década de la pasada centuria. A pesar de que, por naturaleza, parece que prefieren el sosiego sedentario a los riesgos propios del trasplante, los nativos del Huila (centro y sur del departamento y sur del Tolima) buscaron los halagos del Cauca, previamente apoyados en protectores ocasionales ya establecidos en la tierra de promisión. Vinculados a terratenientes y hacendados, se desplazaron gentes de Timaná, Pitalito, La Plata, Garzón, Gigante, El Agrado, Pital, Paicol y Hobo, y de los campos y veredas pertenecientes a otras jurisdicciones grantolimenses. Los Alvira, Amézquita, Andrade, Borrero, Buendía, Cabrera, Chávaro, Díaz, Durán, Dussán, Falla, Gasca, Gómez, Iriarte, Lara, Manrique, Medina, Menéndez, Méndez, Navarro, Palomino, Paredes, Perdomo, Polanco, Polanía, Rivera, Sánchez, Silva, Trujillo, Tobar, Vargas, Zorrilla, que hoy viven en el Valle del Cauca y que son vallunos integrales (nativos de Cali, Palmira, Pradera, Florida, Corinto, Miranda, etcétera), dado el inmediato origen geográfico de sus apellidos, es lícito presumir que descienden de aquellos inmigrantes huilenses que principiaron a llegar a la llanura caucana y a sus laderas desde fines del siglo XIX.

Aunque la influencia en hábitos culinarios es restringida, no se puede desconocer que a los grantolimenses se deben aportes muy importantes en guisos y platos

fuertes, lo mismo que en festividades y santorales de prestigio popular como el San Pedro y el San Juan. La lechona asada, por lo tanto, la corrida de gallos, copiosas libaciones de aguardiente con ocasión de aquellas celebraciones, pueden tener origen huilense. En este campo, acaso algún otro legado exista de menor importancia; pero en el ámbito general del trabajo y el idioma, no son pocos los contagios culturales grantolimenses que aún es dable detectar en el Valle.

El vallecaucano también recibió densas corrientes humanas con ocasión de conciertos o contratos colectivos celebrados con motivo de la apertura de vías férreas. En estas oportunidades llegaron a la tierra valluna gentes del Huila y el Tolima y no pocos originarios de la altiplanicie cundiboyacense, lo mismo que desplazados ocasionales de otros lugares del país. Establecidos en campamentos, vecinos al *corte* o sitio de labores, movilizándose en la medida en que avanzaba la apertura de la vía, los trabajadores así vinculados tenían carácter nómada, condición de trashumantes. Tal vez por esta causa se desplazaban sin mujeres ni familia, sin ánimos de arraigar; para los efectos del servicio de comida, lavado de ropas y otras más íntimas necesidades, se apareaban con mujeres nativas o con ellas contrataban aquellas tareas. Este personal femenino, por lo tanto, originario de la misma región o vecindado largamente en ella, servía a los peones ferroviarios comidas elementales, a plato lleno, de olla llena, sin mezquindades, pero así mismo sin exquisiteces ni variaciones.

Entre los inmigrantes que llegaron por su propia cuenta, en la mayoría de los casos de manera individual y esporádica, y los que se vincularon mediante contratos masivos para labores ocasionales, existen, como es de suponer, diferencias en cuanto al grado de contagios culturales y al poder de transmitir tradiciones y costumbres. Los primeros, en particular quienes se hicieron acompañar de miembros principales de la familia, acaso pudieron aportar, como ya se vio, usos peculiares y ciertos hábitos culinarios, entre los cuales puede recordarse el viudo de pescado y el cocido, junto a la lechona y a las festividades atrás mencionadas. Pero los otros, aquellos que en grupos heterogéneos se establecieron sin impedimentas de familia, llegados con el solo ánimo de ganar mejores salarios, poco o nada trajeron para propagar o difundir en materia de usos culinarios. La huella cultural de los “enganchados”, de las gentes vinculadas por concierto selectivo, es de carácter efímero –cuando no de dañadas consecuencias– en la medida en que por naturaleza el contrato suele ser fugaz y transitorio. Fugaces como los turistas y los mercenarios, los trabajadores de ocasión no echan anclajes perdurables. Por ello los usos de cocina, con tan íntima vinculación al fuego y a la tierra laborada, puestas ambos al nomadismo, no son

legados de pobres causahabientes de culturas, como los transeúntes del ocio, la guerra o el trabajo ocasional.

Sin embargo, no se puede descartar la posibilidad de que algunos individuos, entre los que viajaron con visa transitoria, lo mismo que sucedió con desertores de las guerras, resolverían quedarse unidos a mujeres nativas. El sincretismo cultural y étnico, una de las mejores características de la región vallecaucana, adquirió definitivos rasgos después de los asentamientos antioqueños, huilenses y nariñenses; pero de su íntimo carácter no es dable excluir a quienes, atraídos por el medio, trocaron la inicial condición de transeúntes por la de fundadores de familias.

La fama de país negro, con creciente mulataje y de mínima proporción de criollos blancos, que desde los siglos coloniales tuvo el Valle del Cauca, perdió lentamente su razón de ser en la medida en que grupos mestizos del norte y el oriente, o indios del sur, inyectaron en la corriente étnica original sus respectivos alientos vitales. De los grantolimenses puede decirse a este respecto que, procedentes de una población de mestizos indoeuropeos, con profundas raíces en tribus nativas (tamas, yalcones, paeces, manipos, pijaos, yaporoges y panches) y reducida población “blanca criolla”, es evidente que trajeron al vallecaucano corrientes mestizas con las que aclararon la piel del antiguo mulataje raizal. Y acaso este aporte haya sido un tanto más notorio, aunque menos reconocido, que los hábitos culinarios a los que de paso se hizo referencia.

## XXII. Papel de la agroindustria azucarera en la modificación del patrón triétnico y desbalance resultante

PERO EN LOS ÚLTIMOS lustros, aquella fisonomía mestiza, que algunos suelen calificar de triétnica y que equivocadamente se ha tenido como propia del valluno raizal, también tiende a desaparecer. A desaparecer y cambiar como el paisaje y con él las especies vegetales y la fauna nativa que van en rápido proceso de extinción.

La caña de azúcar, con 140.100 hectáreas sembradas en 1979, contra 122.730 en 1976, según estadísticas publicadas por el gremio azucarero, ha transformado en los últimos años la ecología y la estructura social del vallecaucano. En efecto, la aparente riqueza causada por el monocultivo de la caña de azúcar no ha sido cosa distinta que eficaz y rápida formación de enferma subcultura, con patética secuela de perjuicios ecológicos y morbosos comportamientos humanos. Al paso que va, mediante la aplicación de sistemas destructivos del suelo como incendios periódicos y contratos masivos pero de corta duración, con trasplantes de trabajadores que no arraigan en ningún lugar, la economía azucarera del Valle del Cauca repite los procesos socioeconómicos que experimentó Brasil en la región del nordeste. Advertencias como las que publicó Josué de Castro sobre el caso brasilero no han sido escuchadas en Colombia, donde se corren iguales riesgos, entre los cuales “la producción del hambre” es uno de los más brutales. En Brasil, como en Colombia, “la absorción de las tierras por los latifundios progresó de modo alarmante, acentuando la miseria alimentaria”, dicho con palabras del sociólogo brasilero. Y como si se refiriese al fenómeno que ahora ocurre en el Valle del Cauca, Eduardo Galeano (1974), en referencia al problema azucarero del Brasil, dice:

Se incorporaron nuevas tierras, de inferior calidad, a los cañaverales,

y el azúcar nuevamente devoró las pocas áreas dedicadas a la producción de alimentos. Convertido en asalariado, el campesino que antes cultivaba su pequeña parcela no mejoró con la nueva situación, pues no gana suficiente dinero para comprar los alimentos que antes producía. Como de costumbre, la expansión expandió el hambre.

Las 140.100 hectáreas de caña de azúcar que cubren el vallecaucano se cosechan en periodos de 14 a 18 meses, previos incendios provocados por los mismos ingenios. Esta atroz práctica, que cubre con densa capa de calina y hostigantes cortinas de humo el paisaje durante los doce meses del año, la justifican los productores de azúcar con sofismas de variada índole. Como se sabe, el hecho de quemar bosques y rastrojos y producir incendios campesinos está teóricamente sancionado por la ley; es así como se suele castigar a parceleros de las sierras y laderas cuando queman la roza en la cual, sin mano de obra diferente a la del núcleo familiar (mujer e hijos), siembran maíz, tubérculos y hortalizas para el propio sustento y para surtir los mercados urbanos. Pero cuando los cañeros atizan el incendio de 140.100 hectáreas de caña, entonces nada sucede, nadie resulta sancionado. En este caso, de diaria ocurrencia, se cumplen simplemente, según el decir de agrónomos a sueldo de los ingenios, leyes económicas que abaratan los costos, facilitando el corte y evaporando los zumos para que la caña se deshidrate y la sacarosa surja sin agregados inútiles. No importa la vigencia de leyes contra incendios; no importa la ecología y su daño o el rompimiento del ritmo biológico; no importa que la tierra cuarteada aloje menos especies de flora y fauna ni que se entorpezca la navegación aérea con el humo que ensucia el panorama valluno; no importa que el hombre que viaja enjaulado por los cañales, después del corte, se aloje en conventillos y desangre su economía y su vida en prostíbulos aldeanos. La economía de la caña, que está concebida para el presente, sin que le preocupen las herencias ni la amedrenten los desiertos del futuro, justifica y respalda todo procedimiento, por absurdo que parezca, y acalla toda rebeldía.

Y como esta tierra del vallecaucano tiene irrevocable vocación de camino, otra vez pasan por allí ejércitos, vienen y se van los inmigrantes, llegan contratistas con nuevos trenes llenos de trabajadores ocasionales, extraños, sin arraigo, encargados de tareas pasajeras que cumplen en jornadas arduas aunque fugaces, al calor de cañales incendiados. Por ello, y a manera de subproducto de la industria azucarera, no es raro encontrar en los pueblos del Valle, donde se aglomeran los cortadores de caña, conventillos e inquilinatos, basureros y traperos, lumpen en barriadas

marginadas, casuchas de cartón y lata, mujeres famélicas con hijos y sin hombre, niños que son pasto de ratas o sufren quemaduras cuando estalla el reverbero o se incendia la ciega habitación; también allá, en esas aldeas de tránsito, a la manera de grandes y exorbitadas urbes, se registran casos de prostitución de adolescentes, homosexualismo, drogadictos juveniles, pornografía y, en fin, toda la miseria y la basura que suele acumularse en antros metropolitanos.

Situaciones y hechos como los que apunto, con la rapidez que el tema principal me impone, han cambiado por modos radicales el panorama social del vallecaucano. Entre otros fenómenos, el proceso hacia la aparente fisonomía triétnica no solamente se detuvo sino que, ciertamente, ha perdido todo fundamento. Es como si por otros caminos y por diferentes razones se hubiese regresado a la anterior composición étnica, aquella que le dio fama al Valle de poseer población negra, con creciente mulataje y reducidos núcleos criollos blancos; con el aditamento ahora de subida proporción mestiza y aportes indios originarios de áreas sureñas.

Parece ser cierto que el negro del Valle del Cauca se concentra en lugares algo menos que exclusivos. De esta manera se explica que, autodiscriminándose y discriminando al mismo tiempo, el negro nativo del Valle haya vuelto a ser más negro, si se permite la expresión, con lo que se quiere decir que, aislado y hosco, mantiene solo los indispensables contactos laborales fuera del núcleo familiar, pero radicaliza el distanciamiento étnico y aísla las propias expresiones.

El mulato, en cambio, se fuga a las ciudades en busca de movilidad social y económica, procurando ocultar la “mancha” negra que lo marca y discrimina. Por todo lo cual, al menos en apariencia, el observador encuentra que son más las poblaciones con habitantes negros; que estos han proliferado en núcleos cerrados y que el distanciamiento entre gentes de diferente color es cada vez mayor y de peor carácter.

Si durante los periodos de violencia política (1950-1958) y posviolencia, hasta 1963 aproximadamente, en el Valle del Cauca el oleaje migratorio cobró inusitada intensidad; con resacas demográficas en las ciudades y pueblos, y desocupación de los campos con la economía azucarera, el fenómeno, aunque no igual, crea situaciones de similar patetismo. Observa Álvaro López Toro (s. f.):

En realidad, la diversificación de los centros urbanos, la importancia de las actividades agrícolas, la vulnerabilidad de algunas zonas a los fenómenos de la violencia en época reciente, la continuación de etapas previas de colonización hacia nuevas tierras de la parte montañosa occidental, etcétera, son fenómenos que se conjugan para hacer del

Valle del Cauca un departamento con una población de intensa movilidad geográfica, cuyas características deben ser más complejas que las de un simple proceso de migración rural-urbana.

No sobra advertir que, aunque las estadísticas utilizadas por el profesor López Toro y la Universidad del Valle, con base en el censo de 1964, con las cuales esta elaboró el estudio sobre población (1968), ya no son totalmente válidas, pues se han verificado notorios cambios demográficos a partir de entonces. Sigue siendo cierto que el oleaje migratorio rural urbano, más que el inverso de ciudad al campo, es cada día más fuerte; también es verdad que las corrientes interdepartamentales, ahora por el fenómeno de los conciertos o contratos masivos, presentan situaciones nuevas, hechos sociales y circunstancias económicas que no se habían experimentado con anterioridad en el Valle del Cauca. La concentración de poblaciones nariñenses, por ejemplo, o la autodiscriminación de los negros junto con el rechazo que ellos sufren, pueden ser algunos de esos nuevos fenómenos surgidos a consecuencia de la subcultura industrial de la caña de azúcar.

Si el negro nativo volvió a su color (social, económica y étnicamente), el indio, a su turno, se ha vuelto más cobrizo. Recobrando las facciones de sus antepasados y aislado también, morando en comunidades y barriadas, mantiene lazos de hermandad y de ayuda mutua entre el grupo de gentes que considera como co-terráneos; los contactos, por lo tanto, con otros moradores y, en particular, con negros y “morochos”, son mínimos y tensos: distantes y aparentemente sometidos o sumisos con los “blancos” del círculo patronal e inclusive subordinados ante los mestizos de la misma condición económica. Estos, por cierto, alentados por aquel trato, sintiéndose gentes de otra camada, se apartan y autocalifican de blancos y procuran no establecer relaciones perdurables con aquellos otros grupos étnicos y laborales; suelen estos mestizos emigrar a las ciudades para en ellas buscar trabajos “limpios”. Cuando, por fuerza de las circunstancias, se quedan en las aldeas lo hacen en calidad de capataces, de mayordomos, de vigilantes o en humildes destinos burocráticos que la política parroquial les reserva como premio de campañas y servicios electorales.

En apariencia, el Valle del Cauca pierde a sus hombres. A esos hombres que durante siglos formó con arcilla de la tierra, con sangre de sus guerras. Y, en consecuencia, parece que así mismo pierde la fisonomía humana, las costumbres, su más genuino modo de ser. Y de paso, en verdad, está en vías de perder su paisaje. Pero, a pesar de tal situación, hay que decir que, gracias a las nuevas levaduras, algunas

consideradas equivocadamente como inanes y sumisas, otras por vías de tránsito, a paso rápido y fugaz, pero todas de la gleba colombiana, en la cuenca del vallecaucano es evidente que fermenta, que hierve borbotante como paila de antiguo trapiche panelero un nuevo, un distinto y todavía informe acontecer humano.

En efecto, quien quiere ver percibe nuevas situaciones económicas y sociales. Acaso también la germinante aparición de algo que, bien dirigido, pudiera apuntar hacia remotas pero seguras florescencias óptimas.

### XXIII. Movimientos migratorios actuales en el Valle y roces étnicos

POR LO PRONTO HAY que decir algo más en torno a los ámbitos cerrados de población negra y a segregaciones de toda índole que ocurren en el Valle del Cauca. Uno de los más extraños fenómenos de tal naturaleza tiene por causa la contratación masiva al servicio de los ingenios azucareros de negros chocoanos y del Patía.

Descendientes de las huestes que antaño comandó José María Obando y de gentes de Tumaco, Barbacoas y Chocó, viejos mineros y pescadores que, abandonando redes, anzuelos y bateas de lavar oro, empuñan el ancho machete de cortar caña. Contratados de ocasión, sin embargo, se quedan en barriadas nuevas de los pueblos vallunos. Siendo de distinta condición y diferente naturaleza humana, los negros que llegan de aquellas regiones litorales o del sur bien pronto sienten presión discriminatoria, el golpe segregacionista. Inclusive los negros del Valle, los negros nativos, evitan la fusión con sus congéneres del Chocó o del Patía y Tumaco. Es así como los grupos negros parecen que se multiplicaran cuando lo que ocurre es que se separan y, distanciándose, ocupan diferentes localidades dando la impresión de aumento demográfico acaso mayor del que en verdad existe. La emulación económica, la masiva ocupación laboral en puestos que los nativos consideraban como propios, acaso expliquen el fenómeno discriminatorio que he apuntado, a lo que se suman distintas costumbres, modos en apariencia más serviles, con lo cual estos nuevos grupos de trabajadores logran desplazar a los de origen regional.

En cuanto hace relación a hábitos culinarios, los inmigrantes de hogaño poco o nada aportan, con excepción de los nativos de Nariño, de zonas mestizas e indígenas, como luego se verá. Los otros poca cosa han traído; en cambio todos ellos se

adueñan de los hábitos lugareños en cuanto les representa menor esfuerzo y mayor economía: platos de arroz seco, plátanos verde y maduro, café negro con preferencia a la panela que suele ser más cara, algo de chocolate, poca carne, nada de leche ni huevos, pobre sazón, elementales porciones de aliños, recados paupérrimos.

En algunos casos, de muy difícil comprobación cuantitativa, tras las huellas de los “conciertos” o contratos masivos celebrados con obreros patianos, tumaqueños, de Barbacoas o el Chocó, se desplazan algunas mujeres, en especial mujeres jóvenes. No es factible señalar la influencia de este personal femenino en usos y costumbres propios de la culinaria valluna. No obstante, hasta donde se puede averiguar valiéndose de informantes ocasionales, parece que la mayoría de ellas se radica en las ciudades en donde cumplen oficios domésticos. Si jóvenes, como ayudantes de cocina, de aseo o de niñeras; si de más edad, se encargan de la cocina en la cual, ocasionalmente, preparan platos de mariscos o pescados a la usanza de Chocó o Tumaco. Las patianas, en cambio, poco expertas en oficios domésticos, un tanto varoniles, independientes y retraídas, optan por trabajos rurales en los cuales compiten con los hombres.

Como es de suponer, dentro de estas circunstancias la comida popular nada ha recibido de corrientes migratorias de última hora; al menos, por ser tan reciente el hecho, no es dable todavía sacar conclusiones definitivas.

Pero tratándose de roces humanos entre estos grupos de nuevos desplazados, y entre ellos y los nativos (de igual clase o de condición económica diferente), comúnmente se observan situaciones que no eran corrientes en el Valle del Cauca. En apariencia, es como si odios de aspecto racial, con hoscas y torpes discriminaciones propias de los tiempos posesclavistas, hubiesen tomado nuevo vigor y se extendiesen con brutal vigencia. Empero, hay que advertir que no se trata de lo que técnicamente se denomina como lucha de clases; es algo de diferente índole, de naturaleza distinta e imprevisibles consecuencias sociales. Son la inquina, el rencor, el odio y el resentimiento, la emulación económica, el desalojo ocupacional, la incomunicación intergrupala, en mezcla entorpecedora que hace áspera la relación humana, tuerce las intenciones, daña los propósitos bien intencionados y hace precavidas a las gentes. Estos roces hirientes suelen manifestarse en formas insólitas, curiosas, graves unas, anecdóticas las otras, no sin sentido del humor algunas, con expresiones folclóricas de evidente interés. Pero todas ellas, soterradamente, taladran las estructuras sociales causándoles daños vitales.

No se trata solo de la tradicional discriminación del blanco hacia el negro, de larga proyección y sutiles formas; es también la discriminación del indio contra el

negro, de este contra aquel, de todos contra el mulato, el zambo, el tizado y de estos juntos contra el morocho. Y vengan estas observaciones, así sea de paso y a título de ejemplo, para enunciar la hipótesis de que en la hora de ahora, dentro de las circunstancias económicas propias de la industria azucarera y según los hechos que dejo anotados en esta y las anteriores apostillas, no es factible que influyan en las costumbres culinarias y difundan nuevos hábitos alimentarios las viejas cocine-ras negras, como sucedió antaño.

Pero, dicho en forma más general, según la naturaleza de la subcultura de la caña de azúcar que vive el vallecaucano, no es repetible el “contagio negro”, si se me permite usar otra vez la expresión acuñada por Arthur Ramos. En efecto, aquellos ásperos roces intergrupales, y en particular el neoracismo surgido en el Valle del Cauca contra el negro, hacen imposibles las relaciones y la difusión de costumbres derivadas del sincretismo cultural. Es obvio que ya no se dan los casos del “contagio negro” a través de las ayas que enseñaban a los niños blancos (“hijos de crianza” e “hijos de leche”) canciones, ritmos musicales, leyendas y costumbres de ancestros africanos; tampoco la mujer negra como amante del blanco es caso reciente, de modo que los conductos del erotismo quedaron de hecho segados. Pero las más acostumbradas relaciones patronales-obreras y las domésticas de las sirvientas, también han menguado hasta extremos de incomunicación total. En consecuencia, los hábitos culinarios no han podido renovarse por estas vías, sino, por el contrario, parece que tienden a empobrecer sus mejores tradiciones, pues el pauperismo de los núcleos familiares, populares, impone austeridades y recortes.

## XXIV. Migración nariñense y refuerzo a los elementos quechuizantes

CON LOS RECIENTES DESPLAZAMIENTOS de nariñenses hacia tierras vallunas se cierra la parábola de las migraciones. En las primeras notas y apostillas quedó dicho que los hábitos culinarios y la cocina de la planicie del Cauca (y desde luego de los valles transversales y las faldas de las dos cordilleras que la enmarcan, a partir de Popayán como principal eje cultural) fincan sus primeras manifestaciones en presuntos trasplantes incásicos más al norte del Guáitara, inclusive del Patía que, de una u otra manera, se hicieron sentir a orillas del río Palo, del Desbaratado y el Bolo. No es infundada la sospecha de que enviados incas o mercaderes del Tahuantinsuyo subieron al Calima, trasmontando la cordillera Occidental con ánimos, alguna vez realizados, de comerciar con los mayas, en uno de cuyos celotes sagrados rindieron tributo a los dioses de Yucatán.

Ahora, en el tiempo que los historiadores del futuro denominarán *las postrimerías del siglo XX* (¿tiempos revueltos?), otra vez se registra el trasplante de nativos meridionales, algo así como nuevos mitimaes venidos de sierras nariñenses y de las mesetas alledañas al Galeras o de los vallecicos transversales del Gran Macizo Colombiano. Este postrer trasplante está formado, en alto grado, por mestizos de blanco e indio o por indios con muestras mínimas de mestizaje étnico.

Aunque la mayoría de ellos niegan los orígenes indios (despreciativamente tildan de *indios* a ecuatorianos, otavalos, sibundoyes, guambianos y paeces, por ejemplo), el cobrizo tono de la piel, la fisonomía y las costumbres de hondo arraigo indígena demuestran innegable parentesco étnico con habitantes precolombinos del mediodía.

En efecto, los nativos del sur del país, trasplantados en masa al Valle del Cauca, vienen, como si se dijera, con la petaca llena, con la *jigra* repleta de haberes

culturales. Comidas, dejos idiomáticos, suave léxico, arcaico e ingenuo, austeras labores domésticas y, en fin, todo el universo campesino y aldeano, en desplazamiento global, incluyendo al núcleo familiar, han tomado afortunada y pacífica posesión de pueblos y campos vallunos. Parece que los modernos invasores del sur solamente dejan atrás la parcela de sus mayores; sin embargo, en cuanto ello es posible, esto es, en cuanto que aún conservan la tenencia de tierras, mantienen en ellas alguna forma de posesión así sea por medio de parientes delegados, o del “taita” o “la mamita”, es decir, de los abuelos, mientras hijos y nietos aseguran trabajo y permanencia en el vallecaucano.

La *guanda*, enclavada bajo el alero del rancho, y el *líchigo*, colgado en el garabato de la cocina, símbolos del oficio de tejer y del viajero o el campesino nariñense (la *jigra* o bolsa de cabuya en la que se llevan cosas personales), suelen verse ahora en casas vallunas. También, y no solamente en viviendas de mestizos sureños, proliferan los cuyes importados por gentes de Nariño, con cuya carne se ha enriquecido la dieta de la población vallecaucana.

Los cultivos de maní, aunque en mínimas extensiones, y sus variadas formas de prepararlo (café de maní, tostado, molido y colado, condimentos para sopa, etcétera) se propagan así mismo gracias a los nuevos moradores del Valle. Junto a estos aportes, aunque es cierto que todavía permanecen en el interior de las cocinas de origen nariñense, seguramente varios hábitos culinarios serán difundidos al resto de la población valluna. Entre otros, ya son conocidos el uso y la preparación del cojongo, especie de envuelto de maíz con relleno de arveja, arroz y carne de cerdo; el cojongo, en la tierra caliente de Nariño, como Berruecos, también se prepara con relleno de queso y panela, en lo que se asemeja al envuelto de yuca. La sopa de facao que se prepara con guineo, mote y maní; el pan de añejo, que es de maíz añejo partido, revuelto con queso y huevos; la ponocha, de harina de maíz capio, con miel de caña, manteca y huevos, debidamente hornada, y otras comidas con base en maíz, yuca, arracacha y papas, componen el haber culinario de los nariñenses asentados en el Valle del Cauca. Riqueza alimentaria que, con mucho, supera a la tradicional del campesino pobre y el negro que actualmente solo consume plátano y arroz.

Por lo cual hay que decir, en conclusión, que el círculo de los asentamientos, y esto como un subproducto involuntario de la economía azucarera, se cierra con signos positivos. Es evidente que el aporte de los nativos de Nariño, a pesar de que suelen ellos conservarse aislados, con excesivo sentido regional autodefensivo, a la postre resulta benéfico. Si de costumbres familiares y sociales se trata, los mestizos

meridionales son gentes laboriosas, sin vicios, de ingenio e imaginativas, amantes de la vida doméstica, deseosos de superación; si de hábitos y usos alimentarios, ya se vio cómo sus comidas poseen calidades dietéticas superiores a las del común de los habitantes campesinos del Valle del Cauca. Y si del asentamiento definitivo y la difusión de sus costumbres, si de la mezcla de sus gentes con otras nativas o de distintas procedencias, si de la dinámica social que de ellos depende, y por fin, si de calificar o medir los aportes culturales, las consecuencias económicas de su permanencia –posibles cambios en el modo de ser de los pobladores vallunos, el color y la condición de las etnias campesinas o algo atinente a este acontecer socioeconómico y cultural–, pudiera afirmarse que es muy temprano todavía para fundamentar sobre esas circunstancias cualquier hipótesis.

No obstante, con fundamento en los hechos ya registrados por la historia, después de repasar la huella de los varios asentamientos y sus influencias en el Valle del Cauca, no resulta atrevido decir que, allí donde interviene la mujer, sea ella nativa o trasplantada, las costumbres se afirman acumulándose los hábitos, enraizándose los sustentos que mantienen vivo el organismo social. Y que este absorbe con mejor apetencia y provecho lo que resulta de la mezcla, del hondo arraigo y la permanencia de los núcleos humanos; poco de lo que va de tránsito y tiene carácter nómade queda, como tampoco aquello que pretende vivir en ámbitos aislados, ajenos a todo contacto, segregándose y discriminando a la manera de las plantas exóticas o los individuos solitarios. La densa población nariñense (de mestizos o blancos aindiados), aunque deja ligas que la une al lugar nativo, se ha desplazado con el ánimo de quedarse; por ello, o ha venido con mujeres, o se une a mujeres de Nariño para constituir su hogar en la llanura caucana; pero comunicativa y atenta al discurrir del mundo circundante, su aislamiento es relativo y de índole defensiva más que discriminatorio. Por todo lo cual, sin que importe el número de inmigrantes, que de hecho es cuantioso, seguramente esta población mestiza echará raíces perdurables en el Valle del Cauca.

Por último, parece curioso que cuando el círculo de las migraciones y de sus múltiples influencias se cierra, o parece cerrarse, el observador halla otra vez, como si se tratase de una repetición, similares entronques étnicos, análogos proceder, expresiones lingüísticas de origen igual o parecido. Y que, a la postre, en los últimos momentos se encuentra que solo perdura y adquiere carácter propio lo que se ha mezclado, lo que, combinado y unido, adquiere vitalidad y genio transformador. Por el vallecaucano, tierra con carácter de puerto y condición de camino, han transitado, desde tiempos inmemoriales, gentes diversas, de universales procedencias; pero,

paradójicamente, también ha ejercido atractivos que invitan y estimulan a quien llega ansioso a fundar permanente casa. Por estas dos características el habitante de la llanura se arraiga a ella con profundo afecto, pero su fisonomía cambia y transforma su situación económica no solo cuando transcurren las generaciones, sino también de acuerdo con el flujo de las migraciones. Quechuas, indios nativos, europeos, criollos *reinosos* y antioqueños viejos; huilenses y antioqueños nuevos; nariñenses de todas las zonas y lugares del mediodía; negros bozales, negros cimarrones; libertos de las minas y plantaciones; nativos negros que siempre moraron a orillas de los ríos tributarios del Cauca, o en las riberas del mismo caudal epónimo; negros de Chocó, Barbacoas, Tumaco y Patía que ahora habitan en casuchas y barriadas misérrimas, al margen de las aldeas; sirios, libaneses, árabes, hebreos, japoneses que junto a europeos de una u otra extracción han convivido con los naturales del Valle desde tempranas fechas; pobladores de ciudades, de pueblos, de campos, de la llanura y de las vertientes, de la serranía y de las hondonadas que enmarcan la ubérrima artesa caucana; todos a una, en patética lucha económica y social, son el producto simbiótico que el Valle prohija, adopta e identifica como gente propia, de auténtica estirpe vallecaucana. Por ello, si uno vuelve a los usos culinarios y los hábitos alimentarios, encuentra que toda aquella mezcla y simbiosis humana y étnica puede simbolizarse en algunas palabras que, con raíces en este o aquel idioma, perduran en el lenguaje popular. *Sango*, siguen diciendo los nariñenses, como también los indios de origen guambiano y paez, cuando quieren referirse a una especie de sopa de papas, ullucos y maíz, o cuando mencionan mezcolanzas y revoltillos varios; para decir esto mismo o para hablar de su plato preferido, ya sabemos que los vallunos raizales hablan del sancocho; y todos saben cómo son los tamales de la tierra o los de pipián popayanejos; y todos quieren calmar la sed con el champús, o terminar las comidas con los dulces de almíbar o con manjarblanco; la lechona, el viudo de pescado, el juanvalerio, las melcochas, los buñuelos, los hojaldres, si alimentos de ocasión especial, nadie sabe quién los trajo ni cuándo vinieron por primera vez a las cocinas vallunas. Así mismo sucede ahora con el cuy, con el maní o con el cojongo que, aunque propios de los nariñenses, suelen conocerse en otros ámbitos domésticos. ¿Quién los trajo? ¿Cuándo vinieron? ¿Quién los enseñó?

El Valle del Cauca, acogedor y amplio, vital y siempre nuevo, es llanura donde todo crece y vive, transformándose de acuerdo con las circunstancias de tiempo, modo y lugar. Por ello, todo es de allí y todo es ajeno, ¡y todo perdura y cambia con asombrosa vitalidad!

## Referencias bibliográficas

- Acosta Saignes, Miguel (1978). *Vida de los esclavos negros en Venezuela*. La Habana: Editorial Casa de Las Américas.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo (1958). *Cuijla. Esbozo etnológico de un pueblo negro*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Alden Mason, J. (1962). *Las antiguas culturas del Perú*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Arboleda, Gustavo (1956). *Historia de Cali. Desde los orígenes de la ciudad hasta la expiración del periodo colonial*. Cali: Biblioteca de la Universidad del Valle.
- (1962). *Diccionario biográfico y genealógico del antiguo departamento del Cauca*. Bogotá: Editorial Guadalupe Ltda.
- Barney Cabrera, Eugenio (1977). “Las culturas antiguas del sur”. *Historia del arte colombiano*, t. III. Barcelona: Salvat.
- Bastide, Roger (1960). *Les religions africaines au Brésil. Vers une sociologie des interprétations de civilisations*. París: Presses universitaires de France.
- (1969). *Las américas negras. Las civilizaciones africanas en el nuevo mundo*. Madrid: Alianza Editorial.
- Cardona, Ramiro (ed.) (s. f.). *Las migraciones internas*. Bogotá: Editorial Andes.
- Castellanos, Juan de (1955). *Elegías de varones ilustres de Indias*, 4 tomos. Bogotá: Presidencia de Colombia.

- Cieza de León, Pedro (1943). *El señorío de los incas*. Lima: Ediciones Solar.
- Colmenares, Germán (1975). *Cali: terratenientes, mineros y comerciantes. Siglo XVIII*. Cali: Germán Snippet.
- (1978). *Los esclavos en la Gobernación de Popayán, 1680-1780*. Popayán: Ed. Mimeógrafo.
- (1978). “La economía y la sociedad coloniales, 1560-1800”. *Manual de Historia de Colombia*, t. I. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- Corominas, Joan (1954-1957). *Diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Editorial Gredos.
- Cuervo, Rufino José (1939). *Apuntaciones críticas al lenguaje bogotano*. Bogotá: Editorial El Gráfico.
- De Juan, Adelaida (1972). “Las artes plásticas en las Antillas, México y América Central”. *África en América Latina*. México: Siglo XXI.
- Díaz del Castillo, Bernal (1971). *Verdadera historia de la Conquista de Nueva España*. Barcelona: Círculo de Lectores.
- Eder, Phanor James (1959). *El fundador Santiago M. Eder (recuerdos de su vida y acotaciones para la historia económica del Valle del Cauca)*. Bogotá: Antares.
- Escalante, Aquiles (1964). *El negro en Colombia*. Bogotá: Universidad Nacional.
- Galeano, Eduardo (1974). *Las venas abiertas de América Latina*. México: Siglo XXI.
- Garcés, María Antonia (1977). *Con cagüinga y con callana. Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*. Cali: Editorial Prensa Moderna.
- Gross, Robert (s. f.). *Informes de viaje a Suramérica en 1877-1878*.
- Hettner, Alfred (1976). *Viajes por los Andes colombianos*. Bogotá: Banco de la República.
- Isaacs, Jorge (1942). *María*. Bogotá: Editorial ABC.
- Jaramillo Uribe, Jaime (1968). *Ensayos sobre historia social colombiana*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- (1977). *La personalidad histórica colombiana y otros ensayos*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- Kauffman Doig, Federico (1971). *Arqueología peruana*. Lima: Pelsa.

- Krickeberg, Walter (1961). *Las antiguas culturas mexicanas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Le Moyne, Augusto (1945). *Viajes y estancias en América del Sur, la Nueva Granada, Santiago de Cuba, Jamaica y el Istmo de Panamá*. Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura.
- López Toro, Álvaro (1970). *Migración y cambio social en Antioquia durante el siglo XIX*. Bogotá: CEDE.
- (s. f.). “Notas sobre los fenómenos migratorios del Valle del Cauca”. *Las migraciones internas*. Bogotá: Asociación Colombiana de Facultades de Medicina.
- Melo, Jorge Orlando (1977). *Historia de Colombia*, t. I. Medellín: La Carreta.
- Mina, Mateo (1975). *Esclavitud y libertad en el valle del río Cauca*. Bogotá: Herrera hermanos.
- Moreno Friginals, Manuel (1977). “Aportes culturales y deculturación”. *África en América Latina*. México: Siglo XXI.
- Ortiz, Sergio Elías (1954). *Estudios sobre lingüística aborigen en Colombia*. Bogotá: Kelly.
- Ospina Vásquez, Luis (1955). *Industria y protección en Colombia, 1810-1930*. Medellín: Santafé.
- Palacios, Eustaquio (1954). *El alférez real*. Bogotá: Ministerio de Educación.
- Palacios Preciado, Jorge (1978). “La esclavitud y la sociedad esclavista”. *Manual de Historia de Colombia*, t. I. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- Parsons, James (1961) *La colonización antioqueña en el occidente de Colombia*. Bogotá: Banco de la República.
- Patiño, Víctor Manuel (1963). *Plantas cultivadas y animales domésticos en América Equinoccial*, t. I. *Frutales*. Cali: Imprenta Departamental.
- (1964). *Plantas cultivadas y animales domésticos en América Equinoccial*, t. II. *Plantas alimenticias*. Cali: Imprenta Departamental.
- (1977). *Recursos naturales y plantas útiles en Colombia. Aspectos históricos*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- Piedrahita, Diógenes (1939). *Apuntes para la historia de Toro*. Cali: Imprenta Departamental.

- Plazas Sánchez, Francisco de Paula (1967). *Genealogía de las provincias de Neiva*. Neiva: Imprenta Departamental del Huila.
- Ramírez Sendoya, Pedro José (1952). *Diccionario indio del Gran Tolima*. Bogotá: Minerva Ltda.
- Ramos, Arthur (1943). *Las culturas negras en el NuevoMundo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Revollo, Mons. Pedro M. (1942). *Costeñismos colombianos o apuntamientos sobre lenguaje costeño de Colombia*. Barranquilla: Editorial Mejoras.
- Rivera y Garrido, Luciano (1897). *Impresiones y recuerdos*. Bogotá: Ministerio de Educación.
- Sahagún, Fr. Bernardino de (1956). *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Porrúa.
- Tascón, Tulio Enrique (1938). *Historia de la conquista de Buga*. Bogotá: Minerva.
- Tascón, Leonardo (s. f.). *Quechuisms usados en Colombia*. Bogotá: Santafe.
- (1935). *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca*. Bogotá: Editorial Santafe.
- Velasco Madriñán, Luis Carlos (1942). *Jorge Isaacs, el caballero de las lágrimas*. Cali: América.
- Velásquez, Rogerio (1962). “Gentilicios africanos del occidente colombiano”. *Revista colombiana de folclor*, vol. 3, n° 7. Bogotá.
- Villapol, Nitza (1977). *Hábitos alimentarios africanos en América Latina*. México: Unesco.
- West, Robert (1972). *La minería de aluvión en Colombia durante el periodo colonial*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.



**Biblioteca Básica de Cocinas  
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA  
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL  
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL  
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA  
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA  
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN  
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA  
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN  
Asedigraf

IMPRESIÓN  
Imprenta Nacional de Colombia

*Con cagüünga y con callana*

© 1977, Editorial Prensa Moderna

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, María Antonia Garcés (del prólogo)

© 2012, María Antonia Garcés

*Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*

© 1983, Gobernación del Valle

© 2004, Universidad del Valle

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Herederos de Eugenio Barney Cabrera

© 2012, María Antonia Garcés (del prólogo)

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio, o tecnología, sin autorización previa y expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-062-9

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

tradicionales de colombia

fue realizada por la dirección de  
e impresa en bogotá el

patrimonio del ministerio de cultura de colombia  
mes de octubre de 2012 en la imprenta nacional

**Garcés Arellano, María Antonia. Barney Cabrera, Eugenio.**

*Con cagüinga y con callana. Notas y apostillas al margen de un libro de cocina.*

María Antonia Garcés. Eugenio Barney Cabrera. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

288 p.

ISBN: 978-958-753-062-9 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. COCINA. 2. COCINAS REGIONALES. 3. COCINA POPULAR. 4. ALIMENTACIÓN. 5. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. 6. ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y SOCIAL. 7. ETNIAS. 8. TRANSCULTURACIÓN.

CDD 394