

Arraigo y desarraigo de las prácticas alimentarias en la población afrodescendiente de Santiago de Cali, Colombia*

Jhon Jairo Angarita Ossa**

Juan Carlos Escobar Rivera***

Ruby Elisabeth Castellanos Peñalosa****

Luz Adriana Aguirre Santafé*****

Recibido: 18-06-2020

Aceptado: 08-06-2021

Citar como: Angarita Ossa, J. J., Escobar Rivera, J. C., Castellanos Peñalosa, R. E. y Aguirre Santafé, L. A. (2022). Arraigo y desarraigo de las prácticas alimentarias en la población afrodescendiente de Santiago de Cali, Colombia. *Revista Interamericana de Investigación, Educación y Pedagogía*, 15(2), 179-204.
<https://doi.org/10.15332/25005421.5954>

Resumen

Objetivo: presentar el impacto en las prácticas alimentarias de familias con niñas y niños en primera infancia, migrantes en la ciudad de Cali. Metodología: se desarrolló una investigación en el campo de los estudios culturales con enfoque cualitativo y método etnográfico a partir de la interpretación de las voces de mujeres provenientes del pacífico colombiano y participantes de talleres

* El artículo surge como producto de investigación en el proyecto "Menús diferenciales para la primera infancia con población afrodescendiente en Cali". Registro SGPS: 4024-2029 vinculados al grupo de investigación Gestión Tecnológica de Servicios con código COL0143188, financiado por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

** Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), Colombia.
Correo electrónico: jhonjairoangaritaossa@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9702-9808>
Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=DTDpGFEEAAAAYjhl=es>

*** Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), Colombia.
Correo electrónico: trijuancaes@hotmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7182-7345>
Google Scholar: <https://scholar.google.es/citations?user=SDR5JeEAAAAYjhl=esyoi=ao>

**** Escuela Nacional del Deporte, Colombia.
Correo electrónico: ruby.castellanos@endepORTE.edu.co
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2851-4508>
Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=dlt7QDsAAAAAYjhl=es>

***** Escuela Nacional del Deporte, Colombia.
Correo electrónico: luz.aguirre@endepORTE.edu.co
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3708-0767>
Google Scholar: https://scholar.google.es/citations?view_op=list_works&hl=es&user=ZkolwK0AAAAJ

de formación en cocina tradicional del SENA, así mismo, de la propuesta piloto de un menú diferencial del pacífico para la primera infancia afrodescendiente, en el cual se exploró la reconstrucción de la memoria sensitiva, su historia gustativa y sus tradiciones alimentarias. Resultados: las prácticas alimentarias de la cocina afrodescendiente del Pacífico forman parte del patrimonio cultural inmaterial de Colombia, estas se encuentran en continua tensión por factores como la globalización, la pérdida de la biodiversidad en los territorios, la frágil seguridad alimentaria de las comunidades y el desplazamiento al que se ven enfrentados los pobladores a causa de la pobreza y el conflicto armado. Conclusiones: las familias afrodescendiente migrantes a la ciudad de Cali se encuentran bajo condiciones de desarraigo cultural, sin embargo, se encuentran estrategias y formas de anteponerse a la pérdida de sus tradiciones alimentarias a partir de la memoria y las prácticas de reconstrucción de la cultura en el nuevo territorio.

Palabras clave: costumbres alimenticias, patrimonio cultural inmaterial, alimentación escolar, afrodescendientes, primera infancia, nutrición.

Rootedness and Uprooting of Eating Practices in the Afro-descendant Population in Santiago de Cali, Colombia

Abstract

The objective of this paper is to present the impact on eating practices of migrant families with children in early childhood in the city of Cali. The methodology is a typical research in the field of cultural studies with a qualitative approach and ethnographic method; it was based on interpreting the voices of women from the Colombian Pacific, participants in training workshops in traditional cuisine of the SENA, and a pilot proposal of a differential menu from the Pacific for early childhood of Afro-descendants was made, in which the reconstruction of the sensitive memory, its taste history

and its eating traditions were explored. As a result, it was found that the eating practices of the Afro-descendant cuisine of the Pacific are part of the intangible cultural heritage of Colombia. These are under continuous tension due to factors such as globalization, the loss of biodiversity in the territories, the fragile food security of the communities and the displacement faced by the inhabitants due to poverty and armed conflict. It was concluded that Afro-descendant families migrating to the city of Cali are under conditions of cultural uprooting, however, they find strategies and ways to overcome the loss of their eating traditions based on memory and cultural reconstruction practices in the new territory.

Keywords: eating customs, intangible cultural heritage, school meals, Afro-descendants, early childhood, nutrition.

Enraizamento e desenraizamento das práticas alimentares na população afrodescendente de Santiago de Cali, Colômbia

Resumo

O objetivo desta pesquisa é apresentar o impacto sobre as práticas alimentares de famílias com crianças na primeira infância, migrantes na cidade de Cali, Colômbia. Desenvolveu-se uma investigação no campo dos estudos culturais com abordagem qualitativa e método etnográfico; partiu-se da interpretação das vozes de mulheres do Pacífico colombiano, participantes de oficinas de formação em cozinha tradicional do SENA e foi realizada uma proposta-piloto de um cardápio diferencial do Pacífico para a primeira infância de afrodescendentes, em que se explorou a reconstrução da memória sensitiva, sua história degustativa e suas tradições alimentares. Como resultado, verificou-se que as práticas alimentares da culinária afrodescendente do Pacífico fazem parte do patrimônio cultural imaterial da Colômbia e estão em contínua tensão

devido a fatores como globalização, perda da biodiversidade nos territórios, fragilidade da segurança alimentar das comunidades e deslocamento, o qual essa população vem enfrentando como consequência da pobreza e do conflito armado. Conclui-se que as famílias afrodescendentes migrantes para a cidade de Cali se encontram em condições de desenraizamento cultural, entretanto existem estratégias e caminhos para evitar a perda de suas tradições alimentares, a partir da memória e de práticas de reconstrução cultural no novo território.

Palavras-chave: costumes alimentares, patrimônio cultural imaterial, alimentação escolar, afrodescendentes, primeira infância, nutrição.

Introducción

Dice el adagio popular que somos lo que comemos. Pues bien, este estudio sostiene lo contrario: comemos lo que somos, es decir, que las elecciones a la hora de alimentarnos vienen de nuestra historia y nuestra condición social y económica. En otras palabras, que la comida es un acto cultural, más que biológico o simplemente nutricional.

Decir que comer es un hecho cultural supone que, más allá de la necesidad biológica de alimentarnos, nuestros gustos, hábitos y prácticas alimentarias están determinadas por toda una serie de significados que hemos construido alrededor de los alimentos, según afirma Contreras (1995). Es más, se podría decir que la necesidad vital de alimentarse, rutinariamente y día a día, transparenta un mundo de sentidos en el que la comida nos conecta con una realidad, un pasado, un territorio y un patrimonio al cual pertenece cada persona.

Pero ¿podríamos decir entonces que, por pertenecer a un lugar, una etnia o un estrato social compartimos, automáticamente, los mismos gustos y prácticas a la hora de comer? Era esa la concepción clásica de la antropología cultural, según la cual a cada territorio,

comunidad o etnia le corresponde determinado patrón cultural. Este artículo desea discutir esto al tomar como ejemplo la población afrodescendiente que vive en Santiago de Cali.

Sobre todo, se quiere dar cuenta que cuando hablamos de arraigo e identidad cultural alimentaria del pacífico colombiano, en un mundo globalizado, atravesado por las dinámicas de las tecnologías, los *mass media*, tan híbridos y sujetos a cambios como el actual; no tiene sentido recurrir a esencialismos teleológicos y puros para defender la matriz cultural de cierto grupo poblacional, como el afrocolombiano, sino analizar cuál es el grado de “autonomía de los actores (o su falta de autonomía) para abordar las continuidades y los cambios” (Grimson, 2011), que llegan continuamente a los territorios. Por esto, se especifica a continuación las características de la población afrodescendiente en Cali, su cocina tradicional y cómo se desarrolló el trabajo de campo de este estudio.

Esta investigación se deriva del proyecto de “Menús diferenciales para la primera infancia con población afrodescendiente”, iniciativa formulada por el investigador Jhon Jairo Angarita desde el 2018 en el grupo de investigación Gestión Tecnológica de Servicios, apoyado por el Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación (Sennova) del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) para su realización (Angarita et ál., 2019).

El contexto de la investigación son las prácticas alimentarias de las madres y padres de los niños que asisten a un Centro de Desarrollo Infantil del barrio Potrero Grande, en la Comuna 21 de la ciudad de Cali; en este sentido, nos interesa exponer algunos elementos propios de la presencia de la población afrodescendiente en el municipio, así como desglosar los principales conceptos que orientan el marco referencial de este estudio.

La población afrodescendiente en la ciudad de Cali

La consolidación de la ciudad de Santiago de Cali como la tercera más poblada del país y epicentro del desarrollo económico de la región suroccidente ocurre durante el siglo XX. En su historia se

encuentra la presencia de la población afrodescendiente desde el periodo colonial hasta la actualidad.

De acuerdo con Fernando Urrea (2012), el crecimiento de Cali y su reconocimiento a nivel nacional a principios del siglo XX se debió a partir de tres fenómenos, en los que estuvo estrechamente vinculada la población afrodescendiente: primero, el desarrollo agrícola relacionado con la caña de azúcar en condición de empresa capitalista; segundo, la apertura del canal de Panamá; y, tercero, la culminación y operación geoestratégica del ferrocarril del Pacífico.

Desde 1918 se puede considerar a Cali como un centro urbano, el cual se distancia de la vocación meramente rural y con el apoyo del ferrocarril del Pacífico se erige como centro de ebullición comercial y se reconoce como epicentro industrial en las primeras décadas del siglo XX (Urrea, 2012).

La segunda mitad del siglo XX, con claros signos en la transformación del orden mundial con respecto a la primera mitad, se relaciona con la extraordinaria aceleración de la globalización desde 1960, la cual derivó en tensiones y desarrollos significativos en el campo de la economía, la política, la tecnología y la cultura (Hobsbawm, 2007). Aspectos que no fueron ajenos a la realidad de Cali.

La ciudad aceleró su crecimiento vertiginosamente a través de diversas oleadas de migrantes provenientes del Pacífico colombiano, la zona sur andina y el centro del país, lo que contribuyó a la creación de una ciudad mestizada, como lo describe Urrea (2012):

Cali durante su rápido crecimiento poblacional entre 1918 y 1964 había diversificado considerablemente su composición étnico racial. Por una parte, el aporte de las oleadas de colonos paisas aumentó la participación de la gente blanca-mestiza en la ciudad. En cierta manera la ciudad se “blanqueó”, o para decirlo de forma más precisa, adquirió un carácter de ciudad más mestizada,

que combinaba grupos poblacionales blancos-mestizos, mestizos-indígenas y negros-mulatos. (p. 157)

La composición sociodemográfica en Cali era diversa, sin embargo, la exclusión y desigualdad hacía la población mestiza y afrodescendiente se acompaña del crecimiento no planificado de la misma. Las oleadas de migrantes de la segunda mitad del siglo XX, se lanzaron masivamente a la conquista de nuevas tierras, dejando a un lado la residencia en el centro poblado de la ciudad, en casas de amigos, familiares o inquilinatos, como lo menciona el investigador Edgar Vásquez Benítez. “La población sin vivienda se dirigió a la conquista de tierras con el apoyo de organizaciones sociales y vivendistas creando nuevos barrios hacia el oriente y la ladera de la ciudad, en una época de agitación política y social” (Vásquez, 2001).

El crecimiento de la ciudad se acentuó a partir de la constitución, a finales del siglo XX, de un área metropolitana con ciudades de población, significativamente negra (Jamundí, Candelaria, Yumbo, Palmira, Florida y Pradera). Por esta razón, afirma Urrea (2012), Cali a finales del siglo XX se erige en “una ciudad mestiza, negra y mulata, con una región metropolitana de mayoría negra”.

A dos décadas del siglo XXI, el panorama es igual en el departamento del Valle del Cauca, cuya capital es Cali: se encuentran 647 526 habitantes reconocidos como negros, afrodescendientes, raizales o palenqueros (DANE, 2020), siendo los municipios de Buenaventura, Jamundí, Palmira, Florida, Pradera y Cali los de mayor concentración en esta población.

Para efectos de esta investigación, se considera resaltar la presencia de la población afrodescendiente en la ciudad de Cali, quienes han migrado, en su gran mayoría, del Pacífico colombiano o del norte del Cauca y habitan con predominancia los barrios de la zona oriente del municipio, en las comunas 13, 14, 15, 16 y, la más reciente de todas, la comuna 21. En esta última, se encuentra el barrio Potrero Grande con cerca de treinta mil habitantes. Su constitución se debe a un programa planificado de reubicación de

personas en asentamientos de desarrollo incompleto (invasiones) del oriente de la ciudad, agenciado por la administración municipal de Cali (Alonso, 2020).

Marco teórico y metodología

Las prácticas alimentarias del Pacífico colombiano

El proyecto partió de una realidad observada: en el Centro de Desarrollo Infantil (CDI) del oriente de Cali, zona en donde vive la mayoría de la población afrocolombiana emigrada del pacífico, no existe una minuta diferencial para la primera infancia afro, por lo que se vulneraría el enfoque diferencial que consagra la legislación nacional (Ley 1037 de 2006) y, se cree, pondría en riesgo las tradiciones culturales afrodescendientes de Cali representada en sus prácticas alimentarias.

Las prácticas alimentarias son definidas como “el conjunto de acciones y relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimenticias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo” (Marschoff, 2011). Esto reafirma lo que venimos diciendo en cuanto a la comida como hecho cultural y social.

Desde las ciencias sociales, especialmente la antropología, la alimentación se concibe como un sistema cultural en donde cada uno de los elementos que la constituyen “valen por lo mismo que significan” (Fischler, 1995), y cuando dejan de significar pierden su papel nodal y estructurante. Esto quiere decir que cada alimento remite a un significado cultural atribuido por los sujetos y, en el momento de comer, el comensal genera lazos de identificación con el universo de sentido que representa la comida, según Escobar (2015).

Las prácticas alimentarias moldean y definen el cuerpo de los sujetos y lo ligan a un territorio y una identidad. En este estudio, se parte de reconocer que “el sujeto es cuerpo y por tal interactúa y

se instaure en el mundo a través de él” (Reales Moreno y Gamboa Mora, 2020). Así mismo, se concibe a la cocina tradicional como parte del patrimonio cultural de los pueblos (Ministerio de Cultura, 2012), en este caso del afrocolombiano, ya que representa usos y costumbres de un grupo social y circunscribe esta manifestación a un espacio y tiempo determinado. La tradición, sin embargo, no significa aquí algo estático e inmutable, sino que es, por el contrario, “un ‘elemento vivificador que une entre sí las partes’ de un pueblo, esta unidad nunca es percibida en su pureza, sino en su continuo modificarse” (Miró i Comas, 2019).

Ahora bien, en Colombia se concibe a toda la zona que colinda con el océano Pacífico como una subregión con sus propias características sociales, étnicas, culturales y medioambientales: “la característica geográfica fundamental de esta región la constituyen el bosque húmedo tropical, las tierras bajas, la alta pluviosidad y una gran biodiversidad” (Flórez y Millán, 2008). En el Pacífico sobresale la presencia de la comunidad afro, que desde épocas de la colonia se asentó en esta zona y la hizo suya, aprovechó las condiciones selváticas y húmedas e hizo simbiosis con sus tradiciones ancestrales para crear una cultura propia, la afrocolombiana. Es así como podemos hablar de una cocina del Pacífico, marcadamente negra y raizal.

En dicha cocina hay que diferenciar entre la del sur, caracterizada por el ecosistema del manglar, la carne de monte, la carne seca (o serrana) y los mariscos; en la cocina del norte sobresalen los pescados de río, el plátano, el queso y otros tubérculos. Según la instructora del SENA, Elsis María Valencia Rengifo, cocinera y portadora de saberes del Pacífico, la cocina afro se caracteriza por la marcada presencia del coco, de las hierbas de azotea y del pescado y los mariscos, además de tubérculos como el plátano y la papa china.

Cocina e identidad cultural

Lo que comemos habla por nosotros más de lo que pensamos. La alimentación, al decir de Calero (2012), se ha convertido en una

suerte de “ontología” y las disciplinas que alrededor de ella se afincan producen subjetividades. Es en la cocina donde pueden rastrearse “las huellas indelebles de la historia sedimentada en los cuerpos que hacen a cada sujeto un reproductor de prácticas y un productor de ‘ocasiones’” (Escobar, 2015).

Ahora bien, la cocina no solo habla de quiénes somos, también de dónde somos, del territorio con el que nos identificamos, ya sea por razones históricas, emocionales o demás. Esto sucede porque todo conocimiento gastronómico “es localmente producido, tiene una historia que lo determina y unas condiciones sociales que lo producen” (Albán, 2007, p. 47).

Sin embargo, ninguna cocina o práctica alimentaria en el mundo es hoy en día susceptible de ser considerada pura o tradicional, ya que, como ha demostrado el desarrollo de las ciencias sociales, la historia no ha hecho más que sedimentar unas prácticas y desaparecer otras. La cocina colombiana y vallecaucana, por decirlo en palabras de Barney (2004), es una mezcla, una hibridación de alimentos, técnicas y saberes de tradición española, indígena, afrodescendiente y mestiza. De esta combinación nacieron todas las cocinas, de acá y de cualquier parte del mundo, y es un proceso que se reactualiza constantemente.

Aunque ninguna práctica o tradición alimentaria se puede definir como pura o autóctona, sí hay rasgos fuertes que la caracterizan, la diferencian y que provienen del entorno natural de los pueblos del Pacífico, de su biodiversidad y, también, de la tecnología de cocción y los saberes previos que tienen las comunidades a la mano, sazonado con ingenio e inventiva:

Por eso es tan rica la gastronomía del pacífico, puede tener creatividad... un poco lo que hace la gente en la zona rural es que lo que yo encuentro en el huerto, lo que encuentro cerca, eso es lo que yo cocino. (Fundación Acua, 2016: 0:15-0:26)

Esta identidad cultural afro se adopta y asume de diferentes maneras a lo largo de la vida de cada individuo, pero lo que aquí nos interesa es estudiar específicamente cómo las prácticas alimentarias

sostienen y dan forma a los sujetos. Por esto asumimos también que es desde la primera infancia que se refuerzan estos gustos y hábitos alimentarios a través de prácticas pedagógicas como una minuta diferencial para niños y niñas: “los diferentes aprendizajes que se adquieren durante este periodo dejan una huella imborrable para toda la vida” (Cortés y García, 2018).

Si aceptamos entonces que la historia personal y familiar define gran parte de la identidad de un sujeto, incluido sus gustos alimentarios, ¿por qué algunas personas o grupos poblacionales, como los afrocolombianos, preservan más o menos sus tradiciones culinarias que otras al desplazarse? ¿Por qué otras se adaptan de inmediato al nuevo entorno de vida y eliminan sus prácticas anteriores? ¿Tiene que ver esto con los procesos de socialización primaria o la fortaleza o debilidad de las redes de afecto que ligan a una persona con un territorio, un pasado y una tradición? Todas estas son cuestiones abordadas en el estudio que pretende desmitificar lugares comunes como que el afrocolombiano gusta de pescado o marisco, o cocina con ciertas hierbas de azotea o no le puede faltar el frito, solo con el argumento de pertenecer a esta etnia o haber nacido en algún pueblo del pacífico. Para esto, se tomó como referencia un grupo de madres del barrio Potrero Grande al oriente de Cali.

Método

El enfoque de esta investigación es de carácter cualitativo, dada su pertinencia como un escenario de riqueza significativa en la comprensión de los fenómenos sociales (Denzin y Lincoln, 2011). Esto permitió indagar desde una posición inductiva las prácticas alimentarias de madres afrodescendientes —informantes—, esto es lo que dicen, hacen y proponen en sus familias en torno a sus prácticas alimentarias.

La investigación tuvo lugar en el marco del proyecto “Menús diferenciales para la primera infancia con población afrodescendiente”, el alistamiento, constitución del equipo y relacionamiento en el campo se realizó en el segundo semestre del 2019, en el cual

se obtuvo el material empírico, con madres afrodescendientes que viven en el barrio con hijos o hijas en primera infancia.

Para identificar la “voz” de las informantes, el estudio se apoyó en la entrevista semiestructurada, la cual se aplicó a doce madres afrodescendientes habitantes del barrio e indagó sus prácticas alimentarias, tradiciones culturales y condiciones sociales y económicas. La definición de la cantidad de entrevistas a realizar lo determinó el punto de saturación que se vio durante la aplicación del instrumento.

Posteriormente, se llevó a cabo la observación participante y exploratoria, como parte del método etnográfico, la cual tuvo lugar en veinte sesiones en el ejercicio de la cocina experimental: “Taller de cocina del Pacífico”, impartido por la Escuela de la Cultura Gastronómica del SENA CGTS en las instalaciones de la fundación Carvajal. Se trabajó con dos grupos de 25 y 15 madres y un padre de niños afrodescendientes del oriente de Cali y las instructoras fueron portadoras de saberes del Pacífico. Con este taller se buscó reconocer los elementos de la cocina tradicional que perviven en su memoria o en sus prácticas.

Durante el desarrollo de los talleres se acudió de manera relacional al método de la indagación documental en el campo de las prácticas alimentarias de la población afrodescendiente. De esta forma, “el método permitió el tratamiento heurístico de la información obtenida a partir de varias técnicas todas ellas cualitativas desde la observación, descripción y reflexión” (Martínez, 2006).

En consecuencia, se utilizaron un conjunto de técnicas en la perspectiva descriptiva, analítica y argumentativa, las cuales permitieron la lectura e identificación del corpus empírico y teórico argumental destacado en las voces de las informantes y las fuentes bibliográficas de carácter histórico y contextual en torno al objeto de estudio.

En el primer trimestre del 2020, el análisis del material obtenido a la luz de los referentes teórico-conceptuales que guían

la investigación y del cual surge este documento de divulgación científica, se cruzó con la información levantada con las entrevistas a los participantes y la observación participante del método etnográfico utilizado, generando así los resultados y discusiones que siguen a continuación.

En las consideraciones éticas, el equipo de investigación realizó un ejercicio de divulgación del proyecto en el que informó acerca del alcance del mismo, de igual forma, estableció un formato de consentimiento informado en el que se solicitó la aprobación de los participantes para realizar los instrumentos propios de la investigación. La postura ética del equipo tuvo en cuenta que “el carácter relacional de la investigación cualitativa determina, pues el ineludible compromiso del investigador de respetar a toda/o ‘otra/o’ en su identidad, en su alteridad irreductible” (Denzin y Lincoln, 2011).

Resultados y discusión

Entre la necesidad y la violencia

El contexto socioeconómico en que viven la mayoría de las comunidades del Pacífico colombiano, desde Nariño hasta Chocó, es de precariedad. Esta situación no es nueva sino histórica, producto de la marginación social en que ha vivido la población afro en Colombia. “El Pacífico colombiano es la región del país donde convergen de manera más crítica las condiciones de desigualdad y exclusión en medio de un territorio reconocido por su significativa riqueza natural” (Flórez y Millán, 2008).

Esta realidad está representada en las historias de vida de todas las mujeres que hicieron parte de este estudio.

Me tocó trabajar desde pequeña... si éramos bastantes, mi mamá desorganizada, al principio tuvo a mi papá y de ahí se perdió; a mi mamá le gustaba como mucho el trago, antes yo trabajaba para ayudarle a ella, luego me vine a trabajar

(a Cali) y yo la mitad se la mandaba a ella. (María del Carmen Castillo, comunicación personal, 17 de octubre de 2019)

Por la carestía en que nacieron, muchas mujeres se vieron obligadas a dejar sus estudios y trabajar desde pequeñas para ayudar en la economía familiar o hacer los trabajos de la casa. Algunas se atrevieron a irse de sus hogares para buscar mejores destinos de vida, como empleada doméstica o ayudante de cocina en Bogotá o Cali: “Vivía sola, trabajaba sola y empecé a pelar papas en un restaurante, me pelaba 6, 7 bultos de papa, hasta que las manos me sangraban y me colocaba un trapo y seguía”, (Matilde Gámez, comunicación persona, 10 de octubre de 2019).

No solo la pobreza ha marcado la vida de estas mujeres, también el conflicto armado. La grave situación de vulneración de derechos humanos en el Pacífico colombiano es de vieja data, pero con los años se ha venido agravando, sobre todo por el accionar de grupos armados sobre la población raizal. Esto ha conllevado a desplazamientos masivos de la comunidad afro hacia las cabeceras municipales y ciudades grandes, como Santiago de Cali.

se ha debilitado cada vez más el control efectivo de estas áreas territoriales por parte de los propietarios nativos, dado el acelerado proceso de profundización, ampliación y degradación del conflicto armado, el cual ha generado un masivo y continuo desplazamiento forzado de esta región. (Florez y Millán, 2008).

Es el caso por ejemplo de Luz Edith Asprilla, quien vivía en Panamisito, una vereda del Chocó junto al río Atrato, “vine a Cali a buscar de qué vivir porque donde ella vivía estaba muy puteado” (comunicación personal, 24 de octubre de 2019). Así, muchas familias se han desarraigado de sus territorios, han perdido muchas de sus tradiciones culturales como la alimentaria debido al conflicto que aún hoy en día continúa.

Otras, en cambio, han sufrido de revictimizaciones en sus vidas, ya que se han tenido que desplazar por la pobreza, que empuja a

los niños y jóvenes afro a las grandes ciudades, luego de nuevo por el conflicto armado. De esta forma, la urbe se convierte en el único lugar seguro para vivir a pesar de que “allí conviven en cinturones de miseria o barrios deprimidos, con alto número de violencias como lo es Potrero Grande, en el distrito de Aguablanca, Cali” (Urrea, 2012).

Me trajo una señora (a Cali) y cuando conseguí mi marido regresé a Buenos Aires, Cauca. Y allá tuve mis hijos, pero por la violencia me desplazé nuevamente a Cali... mi hijo tenía 6 y mi hija 5... yo tenía “ventipico”; dejamos todo tirado en la Finca (Nelsy León, comunicación personal, 17 de octubre de 2019)

Los lazos sociales, culturales y familiares que conectan a muchas poblaciones afro con sus territorios se rompen por el desplazamiento, sea cual sea su causa. Cali surge así como la ciudad de acogida donde recomponen sus vidas y se adaptan a vivir en un contexto muy diferente al de su infancia, lejos del mar, del río y así mismo de sus tradiciones alimentarias.

Mucha gente que ya se fue a la ciudad, que ha olvidado sus costumbres, no porque se quiere olvidar sino porque el lugar donde está no le permite acceder a eso. Por ejemplo, una persona en la ciudad, aunque tenga ganas de comerse un encocado de pringamosa, le va a quedar difícil. (Fundación Acua, 2016, 19:40-19:52).

Las transformaciones en las prácticas alimentarias “son vividas por las personas al migrar de su lugar de origen de manera subjetiva, debido a las experiencias y oportunidades de vida que han tenido y las que encuentran en el lugar de llegada” (Álvarez et ál, 2015). No obstante, los aprendizajes primarios que han marcado la vida de estas mujeres subsisten como huellas en sus cuerpos que se resignifican cuando surge la oportunidad, la ocasión.

Probablemente sea en los gustos en materia de comida donde encontremos la huella más fuerte e indeleble del

aprendizaje infantil, de las lecciones que más aguantan el alejamiento o el derrumbe del mundo nativo y que mantienen la nostalgia más perdurable por él. (Bourdieu, 1988)

Se come lo que se sabe preparar

Las mamás de Potrero Grande, en Cali, cocinan lo que saben preparar, lo que aprendieron de pequeñas o en el transcurso de sus vidas. Cocinar hace parte de sus vidas como un signo de la división social del trabajo que la sociedad patriarcal colombiana les ha asignado, como letra escarlata, en sus cuerpos, por ser mujeres, de escasos recursos y sin educación.

El aprendizaje de la cocina ha sido, para algunas, un proceso de conocer e insertarse en el mundo; para otras, una marca de fuego que deja cicatrices: “y como yo era tan niña con 12 años, iba mirando cómo se preparaba una bandeja paisa, una cazuela, un sancocho más lo que mi mamá me enseñó como el marisco, el pizcal de piangua” (Matilde Gámez, comunicación personal, 10 de octubre de 2019). “No, pues uno mira cómo hacen y todo y ya uno prendía su fogón de leña, ponía su olla y tenía que ‘auto cuidarse’ ...uno aprende con los golpes de la vida” (María del Carmen Castillo, comunicación personal, 24 de octubre de 2019).

Aunque el aprendizaje de cocina tradicional en el Pacífico se hace de forma presencial, verbal, por la experiencia corporal; algunas han tenido que aprender, para cumplir con sus obligaciones de mamá y esposa, a distancia, por teléfono o recordando ya grandes como cocinaba su mamá: “Me enseñó ahí más o menos mi mama, igual yo la llamo y le digo mami cómo se prepara tal cosa” (Jessica Castillo, comunicación personal, 17 de octubre de 2019).

Lo que aprendieron a comer de pequeñas es lo que las mujeres participantes del proyecto saben hacer y lo que repiten después en sus casas, cuando ya jóvenes forman un hogar. El gusto alimentario se forma desde temprana edad, sin embargo, sus experiencias de vida y, sobre todo, sus condiciones reales de existencia, lo van moldeando, redefiniéndolo.

A la hora de acceder a los alimentos para preparar su comida diaria, sus elecciones se definen por lo que conocen y lo que el bolsillo les permite, más que por sus gustos: “Compro en la casona, que queda por potrero grande. Compro solo pescado y coco porque marisco no lo sé hacer” (Ana María Cortés, comunicación personal, 17 de octubre de 2019). “La comida del pacífico sale costosa, pues toca traerla de la zona, cuando está congelado le quita el sabor a las comidas” (Matilde Gámez, comunicación personal, 10 de octubre de 2019).

Sin embargo, las madres que hacen parte de redes de afecto o de pertenencia a las comunidades afrocolombianas afincadas en Cali y que cuentan con familiares aún en el territorio del Pacífico, se sirven de estas para hacerle el quite a los condicionantes de la pobreza y conservar sus gustos alimentarios, así reafirman su identidad cultural: “Sí, porque cuando viene gente de allá, mi mamá nos manda comida de acá, así como papachina, plátano o animal de monte cuando lo matan, y pescado” (Ingrid Cárdenas, comunicación personal, 24 de octubre de 2019).

Tradiciones ancestrales como el trueque, donde se intercambian alimentos sin necesidad del papel moneda; y la caza y pesca artesanal de peces, mariscos y animales de monte para regalarlos y así compartir un plato tradicional en una comida familiar, hacen parte de las “tácticas” con que cuentan poblaciones subalternas, como las afrocolombianas de Potrero Grande, en Cali, para mantener viva sus prácticas alimentarias.

Hacer de comer descansa sobre una estructuración compleja de circunstancias y datos objetivos, donde se enmarañan necesidades y libertades, una mezcla siempre confusa y cambiante por medio de la cual se inventan tácticas, se perfilan trayectorias, se individualizan las maneras de hacer. (De Certeau et ál., 2006, p. 207)

Cambios y permanencias en las prácticas alimentarias

En un mundo siempre cambiante y con historias de vida que se han transformado tanto con el paso del tiempo como las de estas

mujeres, madres afrocolombianas de Potrero Grande, resulta sorprendente conocer que algunas conservan ciertas costumbres alimentarias del Pacífico colombiano, aun cuando hace muchos años dejaron atrás su territorio de nacimiento.

No, lo único (que conservo) es el plátano cocido, pero yo acá lo (que) hago es cocino el maduro o el pintón, pero a mí lo que más me gusta de allá es que me cocinaba mi plátano con queso, eso era lo de allá... ahora lo que se come de allá es un coco, lo saco de la cáscara, lo pico y lo guardo en la nevera y ahí me lo voy comiendo. (María del Carmen Castillo, comunicación personal, 17 de octubre de 2019).

Otras dejaron de cocinar porque el vínculo con el territorio y su comida estaba mediado por los lazos familiares y, al faltar estos, los hábitos cambian, se adaptan a la realidad que viven en Santiago de Cali.

El desayuno era plátano con queso, y el almuerzo lo típico, el pescado como le digo. Antes se comía en mi casa tilapia o el cangrejo encocado. Hasta que mi mamá se fue para Chile. Yo ya casi no cocino. (Jessica Castillo, comunicación personal, 17 de octubre de 2019).

Y el factor económico es, sin lugar a duda, el principal condicionante de las prácticas alimentarias de estas mujeres. Se come lo que se tiene a la mano, como se dijo líneas más arriba. En el Pacífico abunda el molusco, el pescado, el coco, la papachina y el plátano y esa es la base de su cocina. En Cali las prácticas se adaptan y lo más asequible, económica y materialmente, es el arroz, la papa, el pollo, los embutidos y demás.

Ahora no tengo oportunidad de preparar los platos de mar que hacía antes, por la falta de trabajo, en la casa cuando se puede yo lo hago y se hace suficiente comida para todos los que llegan y lo que sobre sirve para el otro día. (Matilde Gámez, comunicación personal, 10 de octubre de 2019) [...] en mi casa lo que más les gusta es

el pollo, arroz con pollo, pollo frito, carne frita o carne asada... (María Piedad Ramírez, comunicación personal, 24 de octubre de 2019).

Las prácticas y, con ellas, los gustos alimentarios se moldean también por el rol que juega la madre en la familia: las participantes sienten la gran responsabilidad de enseñar a comer “bien” a sus hijos. Por eso, algunas cambian sus hábitos para hacerlos más “sanos y balanceados”, añadiendo a su comida diaria frutas y verduras, que antes no consumían.

Pues frito muy poco ya, seco y fruta, y ensalada más que todo por los niños, porque tengo dos niños que están aquí... pues la verdad no se hacía, pero ya que están los niños aquí me mandaron hacer y lo estoy haciendo seguido. (Ingrid Cárdenas, comunicación personal, 24 de octubre de 2019).

Por último, podemos decir también que algunas madres cambiaron algunas de sus prácticas alimentarias porque fueron interpeladas por los talleres de cocina del proyecto. Esta experiencia no solo ofreció un espacio de degustación y aprendizaje para las madres, sino de reflexión sobre la cocina tradicional del pacífico que muchas habían olvidado y que, ahora, pudieron volver a recordar, a poner en práctica y a reencontrarse con esa herencia: “Ese [el tolo] sí me gusta porque como lo preparo más que todo para Semana Santa, ya con hierbas [de azotea], antes era con Caldo Rico; pero ahora que sé lo de las hierbas, con ellas” (María Piedad Ramírez, comunicación personal).

Conclusiones

Porque es que los negros es que tenemos esa sazón,
ese sabor, ese toque, ese picante original que lo
identifica a uno... es que ser negro es un orgullo
Cocinera tradicional de Buenaventura, Fundación Acua

Según el *Diccionario de la Real Academia Española* (2019), el desarraigo se define como “arrancar de raíz una planta”. Esta palabra se puede usar metafóricamente para designar el proceso de erosión paulatina de las prácticas alimentarias que sucede cuando un natal afrocolombiano del pacífico se desplaza a Santiago de Cali o a cualquier otro lugar del país y readapta (o reactualiza) su identidad al entorno social y cultural de acogida.

Sin embargo, este proceso de desarraigo o de pérdida progresiva de tradiciones socioculturales de la población afrodescendiente del Pacífico, no solo se da entre las personas que migran, por razones de pobreza, exclusión social o conflicto armado, como hemos visto, sino también en las comunidades que aún viven en el territorio, por factores como la globalización y la falta de seguridad y soberanía alimentaria en el pacífico.

Los intercambios comerciales, la globalización ha llegado al pacífico y están alterando de manera muy drástica, muy notoria, no solamente los hábitos alimenticios, las dietas, sino también la percepción de la comida... un niño que se cría comiendo salchipapas, es un niño que va a perder el hábito, el gusto y hasta la necesidad de las comidas tradicionales, que no solamente tienen la importancia de nutrir, de manera sana, sino que también reflejan toda una memoria ancestral... la comida no solo nutre el cuerpo sino que también nutre la memoria, y al perderse ese hábito se van a perder nexos con ese territorio... (Fundación Acua, 2016, 19:53-20:54)

Como se ha podido ver en este estudio, al desarraigo o empobrecimiento de las prácticas alimentarias del pacífico de la población afrodescendiente en Cali, producto de la migración de su territorio natal, se le añaden factores que agudizan más la situación, como la pobreza económica en que viven muchas de las mujeres madres de Potrero Grande, la debilidad de los vínculos familiares (sobre todo con sus abuelas, madres o tías que ya fallecieron o están lejos de ellas), y al desconocimiento de la preparación de los platos tradicionales, porque no hubo una transmisión de saberes intergeneracionales entre padres a hijos fruto de la inestabilidad en sus hogares o simplemente porque ya se olvidaron.

No obstante, algunas familias afrodescendientes de Cali han logrado preservar más fielmente las prácticas alimentarias autóctonas del Pacífico que otras. Esto es importante destacarlo, porque resalta el grado de autonomía que tiene el sujeto a la hora de decidir qué comer, es decir, que a pesar de las condiciones reales de existencia que tienden a condicionar las prácticas culturales; muchas de ellas deciden aún qué quieren comer y lo hacen porque quieren conectarse con ese pasado y con ese territorio que aún no olvidan.

Las reuniones familiares, donde se hacen convites, se comparte y conversa alrededor de una olla; el trueque de comida (o “mano cambiada” como le dicen en el Pacífico por alimentos) y las ofrendas del Pacífico, entendido como los regalos alimenticios que traen sus familiares de los territorios cuando van de su visita a Cali, son oportunidades, a la manera de “tácticas”, que tienen las poblaciones afrodescendientes más carenciadas para mantener vivas sus tradiciones alimentarias.

Los talleres de cocina del Pacífico y, en general, los sitios de encuentro en sus barrios alrededor de la comida con otros afrodescendientes en Cali son también estrategias para mantener viva las prácticas alimentarias y la identidad cultural afro¹.

1. Existen en la ciudad de Cali algunas organizaciones sociales que buscan promover la identidad cultural afrocolombiana a través de Espacios de reconocimiento cultural colectivo, en donde la recreación de tradiciones alimentarias del Pacífico juegan un propósito fundamental: por un lado, transmitir a las nuevas generaciones o a quienes no conocen tradiciones de la región del Pacífico y, por otro, la resistencia, ya que por medio de la culinaria se posiciona positivamente las tradiciones afrocolombianas rurales en la ciudad (Valderrama, 2008).

La cocina es una forma de evadir esa muralla que hay entre los cuerpos socializados. A la manera de un “caballo de Troya”, penetra por las fronteras insalvables de los cuerpos para alojarse en el otro. Allí, la subjetividad del cocinero(a) que estaba afuera pasa a ser, por la conjunción prodigiosa de las sustancias y la combinación sensitiva de los elementos, sentido comunicado que no solo se comprende sino que se interioriza literalmente en el cuerpo, pasa a ser parte del otro. En el momento de la comensalidad, todos son un todo. (Escobar, 2015)

La misma decisión de las madres participantes de acceder a los talleres de cocina realizados en el proyecto, con la finalidad de recuperar los saberes ancestrales de la cultura afrocolombiana y ponerlos en práctica en sus hogares, sumado al deseo de todas ellas de un menú diferencial de cocina del Pacífico para los niños del CDI El Paraíso de Potrero Grande, en Cali, demuestran un interés por volver a resignificar sus prácticas alimentarias y reproducirlas en la comida de sus hijos. Además, un deseo de que sus niños conozcan esta cocina y, sobre todo, la prueben y les guste.

Me gustaría que mi hija probara la comida del pacífico para que sienta de donde viene todo eso, por ejemplo, el pescado y todo eso, para que lo conozca. Por ejemplo, el (niño) casi no le gusta el pescado porque yo casi no lo hago. (Jessica Castillo, comunicación personal, 17 de octubre de 2019).

También, la propuesta del menú diferencial para la primera infancia en jardines infantiles y CDI del país, como un derecho a la alimentación del pueblo afrodescendiente que aquí se defiende, representa una de las más importantes estrategias para salvaguardar las tradiciones alimentarias del Pacífico (Ministerio de Cultura, 2012); así mismo, una oportunidad valiosa para que Colombia, como Estado social de derecho, haga justicia con una de las poblaciones más abandonadas y vilipendiadas en la historia nacional.

Sobre los autores

Jhon Jairo Angarita Ossa. Licenciado en Ciencias Sociales, especialista en Políticas Educativas en Latinoamérica, especialista en Educación, Cultura y Política, magíster en Ciencias Sociales con énfasis en Educación, doctorando en Ciencias de la Educación e investigador asociado al grupo Gestión Tecnológica de Servicios SENA, Colombia.

Juan Carlos Escobar Rivera. Comunicador Social, magíster en Ciencias Sociales, instructor e investigador del grupo Gestión Tecnológica de Servicios SENA, Colombia.

Ruby Elisabeth Castellanos Peñalosa. Nutricionista dietista, magíster en Políticas Públicas, investigadora Grupo GINSA y docente de la Escuela Nacional del Deporte, Colombia.

Luz Adriana Aguirre Santafé. Nutricionista dietista, magíster en Políticas Públicas, investigadora Grupo GINSA y docente Escuela Nacional del Deporte, Colombia.

Referencias

Albán, A. (2007). *Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades Afrodescendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador), siglo XX*, [Tesis de doctorado inédita]. Universidad del Cauca.

Alonso, J. C. (2020). *Una mirada descriptiva a las comunas de Cali*. Universidad Icesi. https://www.icesi.edu.co/centros-academicos/images/Centros/cienfi/libros/mirada_descriptiva_comunas_Cali.pdf

Álvarez, J. H. (2016), Sazón y formación: Prácticas alimenticias e identidad cultural en las familias afrodescendientes de la comuna ocho de Medellín. *El Agora USB*, 16(1). <https://doi.org/10.21500/16578031.2167>

Angarita, J. J., Escobar, J. C., Angarita, K. y Rincón, G. (2019). Prácticas alimentarias de las familias en el barrio Potrero Grande de la ciudad de Cali. *Revista de Investigaciones Agroempresariales*, (6), 90-104. <https://revistas.sena.edu.co/index.php/riag/article/view/4667/4896>

Barney, E. (2004). *Notas y apostillas al margen de un Libro de Cocina*. Programa editorial Universidad del Valle.

Bourdieu, P. (1988). *La distinción, criterios y bases sociales del gusto*. Grupo Santillana ediciones.

Calero, S. (2012). *Pedagogías sociales en las prácticas de alimentación: producción de la corporalidad y relaciones de conocimiento* [Tesis de doctorado inédita]. Universidad del Valle.

Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona.

Cortés, A. y García, G. (2017). Estrategias pedagógicas que favorecen el aprendizaje de niñas y niños de 0 a 6 años de edad en Villavicencio- Colombia. *Revista interamericana de Investigación, Educación y Pedagogía*, 19(1),125-143. <https://doi.org/10.15332/s1657-107X.2017.0001.06>

DANE. (2020). *Informe Grupos étnicos en Colombia*. <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/grupos-etnicos>

Certeau, M. D., Giard, L. y Mayol, P. (2016). *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana.

Denzin, N. K. y Lincoln, Y. S. (2011). *Manual de investigación cualitativa Vol 1. El Campo de la investigación cualitativa*. Gedisa.

Escobar, J. C. (2015). *Tensionando la vieja cocina. Cuerpos y resistencias en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia* [Tesis de maestría, Universidad Nacional de la Plata].

Fundación Acua. (2019). *Documental del libro "Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano"* [video de YouTube]. <https://www.youtube.com/watch?v=8dNypG5Sm9Qyt=1280s>

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo*. Editorial Anagrama.

Flórez, J. A. y Millán, C. (2008, 10 de septiembre). *Derecho a la alimentación y al territorio en el Pacífico colombiano*. Fundación Sur. <http://www.africafundacion.org/spip.php?article1698>

Grimson, A. (2011). *Los límites de la cultura*. Siglo XXI Editores.

Hobsbawn, E. (2007). *Guerra y Paz en el siglo XXI*. Clarín.

Ley 1037 de 2006 (25 de julio), Por medio de la cual se aprueba la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”, aprobada por la Conferencia General de la Unesco en su XXXII reunión, celebrada en París y clausurada el diecisiete (17) de octubre de dos mil tres (2003), y hecha y firmada en París el tres (3) de noviembre de dos mil tres (2003). *Diario oficial* 46, 718. http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1037_2006.html

Martínez, M. (2006). La investigación cualitativa (síntesis conceptual). *Revista de Investigación en Psicología*, 9(1), 123-146. https://sisbib.unmsm.edu.pe/bvrevistas/investigacion_psicologia/v09_n1/pdf/a09v9n1.pdf

Marschoff, M. (2012). *La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición del siglo XIX* [Tesis doctoral] Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires.

Ministerio de Cultura. (2012). *La salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Dirección de Patrimonio Político para el Conocimiento.

Miró i Comas, A. (2019). La tradición como conciencia de los pueblos en Jaume Balmes y Josep Torras i Bages. *Revista interamericana de Investigación, Educación y Pedagogía*, 12(1), 117-134. <https://revistas.usantotomas.edu.co/index.php/riiep/article/view/4901>

Reales Moreno, M. V. y Gamboa Mora, M. C. (2021). El cuerpo, un universo de significados: la instrumentalización corporal en la web y la descorporeización en la escuela. *Revista Interamericana de Investigación, Educación y Pedagogía* 14(1), 45-78. <https://doi.org/10.15332/25005421.5994>

Urrea, F. (2012). Transformaciones sociodemográficas y grupos socio-raciales en Cali, siglo XX e inicios del siglo XXI. En J. Garzón Montenegro, *Historia de Cali Siglo XX Tomo I Espacio Urbano* (pp. 145-194). Universidad del Valle.

Valderrama, C. A. (2008). Construyendo identidad étnica afro-urbana: etnografía de las dinámicas organizativas en los procesos de construcción de identidad étnica afrocolombianas en Cali. *Prospectiva*, 13(1). <https://doi.org/10.25100/prts.v0i13.1186>

Vásquez, E. (2001). *Historia de Cali en el siglo XX*. Universidad del Valle.

