

“Comida de negrería”: alimentación y esclavitud
en el Valle Cauca, Nueva Granada, 1750-1851

“Comida de negrería”: *alimentação e escravidão*
no Valle del Cauca, Nova Granada, 1750-1851

“Comida de negrería”: *food and slavery*
in the Valle del Cauca, New Granada, 1750-1851

Esteban Zabala Gómez¹

RESUMEN: La propuesta de este artículo es analizar algunos aspectos de la alimentación de los esclavizados y libertos en la región del Valle del Cauca, al sur-occidente de la Nueva Granada, durante la segunda mitad del siglo XVIII y primera del siglo XIX. Este trabajo es una tentativa de entender el complejo contexto de contacto cultural producto de la colonización española en las Américas y el comercio transatlántico de personas originarias de diferentes partes del África Occidental, a través de sus prácticas alimentares: utensilios, alimentos consumidos y formas de prepararlos, información obtenida a través de novelas y relatos de viajes, además de fuentes primarias como testamentos.

Palabras clave: alimentación; esclavitud; literatura; Nueva Granada; Historia.

RESUMO: A proposta deste artigo é analisar alguns aspectos da alimentação dos escravizados na região do Valle del Cauca, no sul-ocidente da Nova Granada, durante a segunda metade do século XVIII e a primeira do século XIX. Esse trabalho é uma tentativa de

¹ Doutorando em História da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), mestre em História pela UFMG, formado em Antropologia pela Universidad Nacional de Colombia (UNAL). Contato: eszabalago@gmail.com.

compreender o complexo contexto de contato cultural produto da colonização espanhola nas Américas e o comércio transatlântico de pessoas originárias de diferentes partes da África Ocidental, através de suas práticas alimentares, utensílios, alimentos e preparações, com informações obtidas por meio de romances e relatos de viajantes, além de documentos primários, como testamentos.

Palavras-chave: alimentação; escravidão; literatura; Nova Granada; História.

ABSTRACT: The purpose of this article is to analyse some aspects concerning food practices of the slaves in the Cauca's valley region, south-west in the New Granada, during the second half of the eighteenth century and the first half of the nineteenth century. This work is an attempt to understand the complex context of cultural contact produced by the Spanish colonization and the transatlantic slave trade, all of this by the food practices, cookware, food and their preparations, with information obtained through novels, travel literature and primary documents as testaments.

Keywords: food; slavery; literature; New Granada; History.

Recebido em 28 de setembro de 2019; aprovado em 19 de fevereiro de 2020.

Introducción

El Virreinato de la Nueva Granada² fue particularmente importante para la corona española por sus numerosas minas de oro. Estas eran trabajadas, inicialmente, por mano de obra indígena que, debido a la catástrofe demográfica producto del exceso laboral y enfermedades ajenas al mundo americano, junto a la intervención de figuras como fray

² Vale aclarar que, en el transcurso de nuestro recorte temporal, el territorio ahora conocido como Colombia tuvo varios cambios de nombres: Virreinato de la Nueva Granada/Virreinato del Nuevo Reino de Granada (1717-1723, 1738-1810, 1815-1819); Provincias Unidas de la Nueva Granada (1811-1816); la Gran Colombia (1819-1831); Nueva Granada (1832-1861). Así hemos decidido usar Nueva Granada por ser el comúnmente usado en la producción historiográfica de este periodo.

Bartolomé de las Casas en pro de la protección de los indígenas, fue reemplazada por esclavizados de origen africano y sus descendientes nacidos en las Américas.

La región del Valle del Cauca, ubicada al sur-occidente del virreinato, estuvo adscrita a la Provincia de Popayán. Esta región es un valle geográfico que se constituye como una zona plana localizada entre la Cordillera Occidental y la Cordillera Central de los Andes, teniendo una longitud de 200 kilómetros y un ancho de entre 10 y 20 kilómetros, además de tener una altura media de 1000 metros sobre el nivel del mar (GONZÁLEZ; CABRERA, 2010).

Si bien la región del Valle del Cauca, adscrita a la Provincia de Popayán, no era conocida por ser una región rica en minas auríferas, sí fue reconocida por sus fértiles tierras y su riqueza hidrográfica. Así, puente entre diversas zonas mineras como Chocó, el norte del Cauca y El Raposo, el Valle sirvió como zona de producción agropecuaria para suplir las demandas de las zonas mineras, sobre todo en cuestión de carne bovina y aguardientes.

Al igual que en las minas, quienes trabajaban en las haciendas trapicheras y ganaderas fueron esclavizados de origen africano y sus descendientes y, si bien el Valle del Cauca no fue la región con mayor cantidad de esclavizados como sí lo fueron Popayán, Chocó y Antioquia, sí fue significativo el número de esclavizados que vivieron en ella. Por ejemplo, en el censo hecho entre 1777 y 1778, pedido por el rey de España, fueron registrados 1.458 habitantes blancos –entre hombres y mujeres–, 392 indígenas y 13.636 negros –entre libres y esclavizados (BARNEY, 2014). Tanto los esclavizados como los libertos tenían diferentes labores, la mayoría trabajaba en los trapiches moliendo caña, otros en las labores de vaquería y todo lo concerniente al cuidado del ganado, y muchos más, sobre todo mujeres, en el servicio doméstico, particularmente en la cocina. Así lo demuestra Germán Colmenares (1997) en su estudio sobre la esclavitud en el Valle del Cauca, en dónde escribió que:

Los vecinos de Cali [ciudad más importante del Valle] mostraron siempre avidez por adquirir esclavos [...] la demanda de esclavos negros excedió siempre las necesidades normales de mano de obra o las exigencias de productividad. Prueba de esto son los numerosos esclavos destinados al servicio doméstico y mantenidas en el área urbana. (COLMENARES, 1997, p. 56)

Así mismo, muchas de esas mujeres esclavizadas que trabajaban en el servicio doméstico de las casas, tanto en las ciudades como en el campo, tenían la función de cocineras. Un ejemplo de esto fue plasmado en la novela de Eustaquio Palacios, *El alférez real* (1886): “Jamás les faltaba [a los hacendados] una buena cocinera, que era por lo común

alguna negra vieja, diestra en su oficio y que sabía sazonar la comida admirablemente” (PALACIOS, 1966, p. 233).

Sin embargo, las prácticas alimentarias de los esclavizados y libertos no se limitaban al trabajo como cocineros en las casas grandes, pues eran varios los espacios destinados al desarrollo de estas prácticas. En cuanto a lo culinario, Sidney Mintz propuso que fueron tres los espacios en que los esclavizados pudieron ejecutar sus conocimientos coquinaros: 1) en las ya mencionadas casas grandes, como cocineros de los esclavistas; 2) en las ollas comunales; y 3) en los fogones individuales, en sus casas y cocinadas bajo sus propios parámetros (MINTZ, 2003).

Ahora, en cuánto a la alimentación de los esclavizados y libertos, y sobre todo en lo que se refiere a sus prácticas alimentarias, son pocos los documentos oficiales que nos muestran información pormenorizada al respecto. En testamentos podemos hallar información relacionada a las propiedades, producción agrícola y elementos materiales, sin embargo, poco nos dicen sobre cómo eran producidos esos alimentos, transformados y consumidos. Por tanto, hemos optado por usar novelas costumbristas escritas en el siglo XIX y relatos de viajeros extranjeros que visitaron la región durante la segunda mitad del siglo XVIII y primera del XIX, para poder entender mejor esos aspectos de la alimentación. Son dos las novelas trabajadas para esta investigación, la primera es *María*, escrita por Jorge Isaacs y publicada por primera vez en 1867, y la segunda, *El alférez real*, publicada por Eustaquio Palacios en 1886.

En cuanto a los relatos de viajes, fueron cinco los analizados. El primero es el relato del fraile español Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, que, si bien describe su paso por la Nueva Granada entre 1757 y 1767, fue publicado en 1956, pues el manuscrito nunca fue publicado y se hallaba perdido. El segundo, en orden cronológico, fue el relato del coronel británico John Potter Hamilton, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, publicado en 1823. Seguido está el texto del médico americano Isaac Holton, quien viajó a la Nueva Granada entre 1851 y 1852, publicando su libro *Nueva Granada: veinte meses en los Andes*, un año después de su regreso. Finalmente, trabajamos con el relato del botánico francés Charles Saffray, quien publicó, en 1867, *Viaje a Nueva Granada*.

Al ser nuestras fuentes principales documentos literarios, concordamos con diversos autores que consideran los relatos de viajes y novelas como fuentes posibles para la Historia, pero que, al igual que otros tipos de fuentes documentales, tienen su metodología propia

para poder estudiar el pasado. Así, es desde la Historia Cultural que se ha pensado el uso de estos documentos como fuentes posibles para la historia, siempre pensando lo escrito por los novelistas y viajeros como representaciones de lo real y no lo “real acontecido” (PESAVENTO, 2006) o “real vivencial” (ISER, 1975). Esto se debe, en parte, a que los escritores eran ajenos al contexto socio-cultural y económico de los esclavizados y libertos: por un lado, tenemos a los novelistas que hacían parte de una élite blanca y, por otro, a los viajeros extranjeros del norte que tenían una realidad diferente de aquellos que describían. Por tanto, “los autores intentaban transmitir por comparación y analogía lo que observaban con las categorías disponibles en su *stock cultural*” (HORTA, 2013, p. 656).

Por último, en cuanto a nuestro recorte temporal, elegimos este periodo por ser la década de 1750 el inicio de la producción de relatos de viaje científico con el texto *Maravillas de la Naturaleza*, de fray Juan de Santa Gertrudis, quien describiría la “comida de la negrería”, es decir, la comida consumida por los negros (tanto esclavizados como libertos). El final de nuestro recorte, 1851, fue escogido por ser el año en que se abolió la esclavitud, ambas novelas pertenecientes al Romanticismo y Costumbrismo, movimientos artísticos fuertemente desarrollados en América Latina.

Las haciendas del Valle del Cauca

Habíamos adelantado algún trayecto por el Valle del Cauca, y se nos ofrecían ya a la vista elementos de juicio suficientes para persuadirnos de que no habían sido exageradas las ponderaciones de él que se me habían hecho; porque, en realidad, no había conocido parte alguna de Colombia que pudiera paragonarse a esta vastísima llanura, fuera ya en la fertilidad del suelo, en la belleza del paisaje o en el aspecto cómodo y decoroso de las viviendas. (HAMILTON, 1993, p. 292)

Resultado de procesos geomorfológicos de milenios atrás – cenizas volcánicas de las dos cordilleras, sedimentos fluviales etc. – el valle del río Cauca resultó con suelos altamente fértiles, lo que propició, en parte, la creación de numerosas haciendas dedicadas principalmente al cultivo de caña de azúcar y a la pecuaria de ganado bovino (CUENCA, 2005). El uso de la tierra para estas actividades fue incrementando, principalmente, al final del siglo XVI y comienzo del XVII con el primer *boom* minero y, posteriormente, al final del siglo XVII y comienzo del XVIII, con el segundo.

Al principio, la concentración de tierras en el Valle del Cauca sucedió en la banda occidental del río Cauca, donde había mayor densidad de población indígena que sirvió, en un primer momento, como mano de obra hasta finales del siglo XVII, cuando fueron decimados, produciendo la intensificación de importación de esclavizados de origen africano (COLMENARES, 1997).

Estas vastas posesiones de tierras, denominadas “latifundios”³, contaban con grandes cantidades de ganado cimarrón, pero con poca cantidad de tierra cultivada. Sin embargo, este monopolio de tierras se fue fragmentando a lo largo del siglo XVII y XVIII, ya sea vía herencias o por la compra-venta de terrenos. Así, para finales del siglo XVIII “con la apertura de la frontera del Chocó [zona minera al norte del Valle], la tendencia a la fragmentación de tierras parece detenerse” (COLMENARES, 1997, p. 19).

Esta unidad económica surgida en el siglo XVIII como “hacienda trapichera y ganadera” se diferencia del latifundio por su intensa explotación ganadera y alta inversión en mano de obra (esclavizados), en aparejos para los trapiches para la fabricación de azúcar y mieles (pailas de cobre, herramientas de hierro y madera etc.) y en el uso de la tierra, en donde se producía una variedad de cultivos para autoconsumo (maíz, cacao y plátano sobre todo), además de la comercialización de carne cecina o tasajo y mieles para la producción de aguardientes con el objetivo de que circularan en un entorno local, pero especialmente hacia las minas de Chocó y el Raposo, de dónde se sacaba el metal para poder invertir en las haciendas y en dónde la el ganado bovino escaseaba. Esta relación la plasmó Palacios de la siguiente manera en el capítulo “El Rodeo”:

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

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

Así, los hacendados del Valle del Cauca, sobre todo aquellos que vivían en Cali, fueron reconocidos por ser grandes compradores de esclavizados, siendo la segunda ciudad que más los adquiría después de Popayán, la capital de la Provincia. Si bien no había leyes específicas que dictasen sobre cómo y cuánto debían ser alimentados los esclavizados – con excepción

³ Según Colmenares, el latifundio es “la apropiación de tierras en el Valle del Cauca en el curso del siglo XVI, designa la acumulación de tierras en cabeza de una persona sin función económica aparente, o con el objeto de apropiarse de ganados que pastaban libremente en ellas” (COLMENARES, 1997, p. 20).

de la real cédula de 1789, como veremos más adelante—, sí había un cierto consenso en cuanto a lo que les era dado, pudiendo variar considerablemente de un hacendado a otro y, sobre todo, entre regiones, siendo la alimentación y dieta de los esclavizados del Valle diferente de aquellos que trabajaban en las minas.

Ración y dieta esclava en el Valle del Cauca

En sus pequeñas parcelas los labriegos cultivaban arroz y maíz, plátano y cacao, el naranjo y los limoneros de distintas variedades embellecían el paisaje, frondosos y lujuriantes, recién pasada la estación lluviosa. (HAMILTON, 1993, p. 292)

La introducción de esclavizados de origen africano fue temprana en el Valle del Cauca. Ya en 1592 un vecino de Popayán, el licenciado Francisco de Anuncibay, oidor de la Audiencia de Quito, le escribió una carta al rey de España pidiéndole que introdujera más esclavizados africanos de Guinea, pues eran necesarios para la extracción del oro. En esta carta el licenciado explica las condiciones en que deberían ser tratados los esclavos, aquí mostramos algunos puntos pertinentes a este trabajo:

1. Los negros bien es así que han de ser esclavos, pero ha de ser como cuadrillas o hatos que no ha de ser posible la venta por cabezas sino todos juntos como acá se vende un pueblo. [...]
6. Hase de procurar que sean los más casados con negras, porque el matrimonio es el que amansa y sosiega a los negros.
7. Y aunque ellos y sus descendientes han de ser siempre esclavos, han de tener algunos accidentes, como es su pegujal⁴ propio; pero no de arbitrio del señor sino de la ley y de la justicia: han de ser dueños de su casa, su roza, su huerta y administradores de sus hijuelos y capaces de tutelas de otros negros y han de ser alcaldes, alguaciles y regidores entre sí, porque lo malo que han de la condición servil, peticiona y purga la posesión o casi de si y de su mujer y de su casilla y rozas e hijuelos y la aptitud de los oficios dichos. [...]
10. Los pueblos se poblarán en sitios sanos y cuanto fuere posible sin mosquitos y junto al río, que al negro le es salud y limpieza y gran sustento si tiene pescado.

⁴ Pequeña parcela de cultivo.

<<Llevaránse ahora negros y negras a Cali, Buga y Popayán y Almaguer y Pasto, hasta dos mil y en adelante se llevará a Zanuma, Quenca y Lona>>. ⁵

Si bien este pedido no nos da mucha información respecto a con qué se debía alimentar a los esclavizados, si nos muestra otra información importante que estaba pasando por la cabeza de este y, posiblemente, de otros esclavistas: los esclavizados debían casarse entre ellos y formar familia, tendrían su “casa” propia, su roza y huerta para producir alimentos para ellos mismos, en lo posible, cerca de los ríos donde pudieran obtener pescado.

Casi dos siglos después, el rey de España, Carlos IV, impondría una polémica ley titulada *Real Cédula de su Majestad sobre la educación, trato y ocupaciones de los esclavos en todos sus territorios de Indias e islas Filipinas*, publicada el 31 de mayo de 1789 en Aranjuez. Esta cédula real dictaba que los esclavos tenían que ocuparse principalmente de labores agrícolas, lo cual se aplicaba en el Valle del Cauca, pues las haciendas de esta región se ocupaban principalmente de actividades agropecuarias para sustentar los reales de minas de lugares como Santander de Quilichao, Buenos Aires y Caloto, pueblos próximos a la ciudad de Popayán; El Raposo, en las llanuras del Pacífico vallecaucano y las minas de Chocó y Antioquia. En cuanto a la alimentación la cédula dictó lo siguiente:

Capítulo II. De los alimentos y el vestuario. Siendo constante la obligación en que se constituyen los dueños de esclavos de alimentarlos y vestirlos, y a sus mujeres e hijos, ya sean éstos de la misma condición, o ya libres, hasta que puedan ganar por si con qué mantenerse, que se presume poderlo hacer en llegando a la edad de doce años en las mujeres, y catorce en los varones; y no pudiéndose dar regla fija sobre la cantidad y cualidad de los alimentos, y clase de ropas que les deben suministrar, por la diversidad de Provincias, climas, temperamentos y otras causas particulares; se previene, que en cuanto a estos puntos, las Justicias del distrito de las haciendas, con acuerdo del Ayuntamiento, y audiencia del Procurador Síndico, en calidad de Protector de los Esclavos, señalen y determinen la cantidad y cualidad de alimentos y vestuario, que proporcionalmente, según sus edades y sexos, deban suministrarse a los esclavos por sus dueños diariamente, conforme a la costumbre del país, y a los comúnmente se dan a los jornaleros, y ropas de que usan los trabajadores libres cuyo reglamento, después de aprobado por la Audiencia del distrito, se fijará mensualmente en las puertas del Ayuntamiento de las Iglesias de cada pueblo, y en las de los oratorios o

⁵ Informe sobre la población indígena de la Gobernación de Popayán y sobre la necesidad de importar negros para la explotación de sus minas. Por el licenciado Francisco de Anuncibay. Año de 1592. Disponible en: <http://bdigital.unal.edu.co/30738/1/29628-106412-1-PB.pdf>. Acceso en 24 jul. 2020.

ermitas de las haciendas, para que llegue a noticia de todos, y nadie pueda alegar ignorancia. (Carlos IV de España 1789)⁶

Lo cierto es que la cédula no ahonda mucho en cuanto a lo que debe ser suministrado a los esclavizados, precisamente y como dice la norma, por la diversidad de climas y productos encontrados en todas las colonias. Esto es evidente entre los esclavizados de mina y los de hacienda, pues la alimentación de ambos grupos variaba debido al contexto ambiental y económico. Las minas, por lo general, eran zonas de selva y alta humedad en donde escaseaba el ganado bovino, por lo cual era llevado del Valle a las zonas como el Chocó y el Raposo, como vimos en el apartado de *El alférez real*. Además, la dificultad en cuanto al acceso a estas zonas mineras aumentaba los precios de la carne bovina, subiendo los costos de alimentación de los esclavizados y la población en general.

Ahora ¿en qué consistía la dieta esclava? En cuanto a lo suministrado por los dueños de esclavizados encontramos cuatro productos que aparecen con frecuencia en el Valle: el maíz (*Zea mays*), el plátano (*Musa paradisiaca*) y la proteína dada era frecuentemente de ganado bovino, además de sal, que ayudaba a condimentar y conservar los alimentos. Dependiendo del hacendado, o de su mayordomo, los esclavizados eran racionados semanal, quincenal o mensualmente. Palacios nos relata que en la hacienda Cañasgordas: “Eran racionados todos los lunes, por familia, con una cantidad de carne, plátanos y sal proporcionada al número de individuos de que constaba cada una de ellas: con este fin se mataban cada ocho días más de veinte reses” (1966, p. 36).

Por otro lado, Pablo Rodríguez (1990) escribió que en las haciendas la ración quincenal solía ser de un almud de maíz (10 kilogramos) y dos docenas de plátano, además de media arroba de carne y media libra de sal. Mateo Mina (1975) registró en el norte del Cauca que a los adultos se les daba semanalmente – los domingos – 24 plátanos, media arroba de carne y un almud de maíz, además de media libra de sal mensualmente. También registra que, a los niños y viejos, que eran denominados muleques, se les daba la mitad de esto. Y Hamilton en Quinamayó, al norte del Cauca, también registró que a los esclavos se les daba una arroba (25 libras) de carne para todo el mes (HAMILTON, 1993, p. 291).

Sin embargo, hay que considerar que la alimentación de los esclavizados no se limitaba a lo suministrado por los amos. A finales del siglo XVIII y principios del XIX se

⁶ Real Cédula del rey Carlos IV de España. Disponible em: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-9415.html>. Acceso en 24 jul. 2020.

registra un fenómeno importante en cuanto a la vida y alimentación de estos y que no fue registrado solo en el Valle del Cauca, sino en otras regiones de la Nueva Granada e, incluso, de las colonias Americanas⁷. Tanto en lo que propone Anuncibay, como lo aparecido en la cédula real de 1789, era importante que los esclavizados se casaran y formaran familias, como podríamos imaginarnos, para aumentar la mano de obra. Hamilton, de nuevo en el norte del Cauca, informa que: “A los casados se les daba un rancho con una pequeña parcela para labrar, sin cobrarles arrendamiento” (HAMILTON, 1993, p. 287). Palacios también nos relata que a los esclavizados:

[...] se les daba libre el día sábado para que trabajaran en su provecho: algunos empleaban este día en cazar guaguas o guatines⁸ en el río Lili o en los bosques de Morga, o en pescar en el Jamundí o en el Cauca; otros laboriosos y previsivos, tenían sus labranzas sembradas de plátano y maíz, y criaban marranos y aves de corral. (PALACIOS, 1966, p. 36).

Esto, según Robert Slenes (2011), sería muy importante al momento de pensar en la capacidad de agencia de los esclavizados, ya que al momento de casarse y construir vivienda ellos tendrían un mayor control sobre el espacio privado, por tanto, pudiendo tener una mayor autonomía alimentaria, además de poder cocinar a su manera, tal vez con prácticas culinarias africanas que, según el autor, sería un espacio que permitiría hacer un ejercicio de memoria e identidad respecto a sus procesos culinarios en África.

Ya sea un impulso paternalista o una visión mercantilista por parte de los amos, el que los esclavizados tuviesen acceso a la tierra para poder cultivar sus alimentos traía varias ventajas para ambos sectores. Los esclavizados podían aumentar la diversidad de sus productos alimentarios y preparaciones, además de tener la libertad de sembrar productos que pudiesen recordar, sobre todo a los *bozales*, sus lugares de nacimiento. Para los amos, estas labranzas podían significar un menor interés en proporcionar alimentos a sus esclavizados, además de menos demandas por mala alimentación, práctica que era común en las minas y que, gracias a la Real Cédula de 1789, sirvió como base jurídica para demandar a los amos injustos. Fue tal la efectividad de la cédula como defensora de los “derechos” de los esclavizados que, en 1794, quedó anulada por petición de los esclavistas al rey.

⁷ Cf. Slenes (2011).

⁸ *Cuniculus paca* y *Dasyprocta punctata*, respectivamente.

Se cumplieran las leyes o no, lo cierto es que los esclavizados de las haciendas recibían una ración de alimentos por parte de sus amos además de producir otros alimentos por medio de la caza como las guaguas y guatines, además de productos agropecuarios como carne porcina, cacao y caña de azúcar, sin mencionar muchos otros que no aparecen registrados en documentos administrativos, testamentos y otros documentos oficiales y que, por medio de trabajos etnográficos, se han podido asociar a poblaciones descendientes de esclavizados y libertos, como el guandú o guandul (*Cajanus cajan*), producto de origen africano⁹.

Saberes y sabores africanos

De estos [esclavos] había más de doscientos, todos negros, del uno y del otro sexo y de toda edad [...]. La mayor parte de esos negros habían nacido en la hacienda, pero había algunos naturales de África, que habían sido traídos a Cartagena y de allí remitidos al interior para ser vendidos a los dueños de minas y haciendas. (PALACIOS, 1966, p. 35)

Ya presentamos, someramente, los principales alimentos que eran consumidos por los esclavizados y libertos del Valle del Cauca, pero ¿cómo eran transformados esos productos para ser consumidos? Fray Juan de Santa Gertrudis, a su llegada a la Nueva Granada, específicamente en el puerto de Cartagena, describió cómo eran las comidas de las diferentes camadas sociales:

En todo el Perú sólo los chapetones (así llaman a los españoles) usan cuchara y tenedor; la gente criolla come con las manos, aún las más señoras. Cucharas de plata sólo se usan para tomar cacao, y tras de él una rebanada de pan y un taco de queso fresco. La gente ordinaria su comida es un sancocho¹⁰ con cazabe¹¹ por pan, o bollo¹², o arepa¹³, y su postre miel migada con queso. Pobres y ricos, todos allí por la mañana, hasta los

⁹ Cf. Carney; Rosomoff (2009).

¹⁰ El sancocho es una sopa hecha con diversidad de carnes, verduras, tubérculos y condimentos. Según el Diccionario de la Real Academia Española (2019) es “olla compuesta de carne, yuca, plátano y otros ingredientes, y que se toma en el almuerzo”.

¹¹ Cazabe o casabe es una tortilla hecha con harina de mandioca/yuca y que se consume en algunas zonas de América.

¹² El bollo es una preparación a base de harina de maíz, principalmente, envuelta en hojas de maíz y cocinadas al vapor.

¹³ La arepa, según el Diccionario de la Real Academia Española (2019), es una especie de pan de forma circular, hecho con maíz ablandado a fuego lento y luego molido, o con harina de maíz precocida, que se cocina sobre un budare o plancha.

negros, todos toman cacao con pan quien lo tiene, y si no, un plátano. Tras del cacao almuerzan huevos fritos y mucho ají; y quien puede compra tamales.

Por la noche, por lo regular, cenan pescado fresco; y la negrería y gente pobre una taza de champuz y su dulce y queso. Por la tarde se vuelven a tomar cacao, y la gente rica lo toma también después de comer y cenar. (SANTA GERTRUDIS, 1956, p. 45)

Si bien el padre estaba describiendo la dieta de los habitantes de Cartagena, hay preparaciones ahí descritas que se consumían en diferentes partes del territorio. El cacao (*Theobroma cacao*), por ejemplo, y la bebida que se preparaba con este, era, como mencionó Santa Gertrudis, preparación consumida entre toda la población, tanto ricos como pobres, esclavizados y personas libres. Este era un producto que crecía salvajemente y en abundancia en el Valle del Cauca, como fue relatado por Palacios, quien describió la abundancia de cacaotales en la hacienda Cañasgordas, cerca del río Cauca.

Como escribió Santa Gertrudis, el chocolate iba acompañado de pan de trigo, quien tuviera, o de plátano (*Musa x paradisiaca*), el cual era un alimento de gran importancia para los esclavizados y libertos, tanto así que el geógrafo Agustino Codazzi, en su paso por el Valle del Cauca, describió al plátano como el pan de la región, referenciándolo como un alimento base de la dieta de los vallecaucanos.

Si bien el plátano fue domesticado originalmente en el sudeste asiático, este llegó tempranamente a África por medio del *Monsoon Exchange*, intercambios de saberes, prácticas y alimentos entre la India y África oriental. Tal fue la popularidad del plátano en África que, en la zona de los Grandes Lagos, al oriente del continente, y en las zonas de selvas húmedas de la costa occidental, se domesticaron alrededor de 120 variedades de plátano y 60 de banano (CARNEY; ROSOMOFF, 2009, p. 36). Finalmente, sería por medio del África occidental que tanto africanos y europeos llevarían a América este alimento, además de sus saberes culinarios.

Y es que fue el plátano y sus preparaciones las que más nos llamó la atención en cuanto a prácticas culinarias y su relación con África. En un pasaje de *María*, su autor nos describiría la cocina de una mujer esclavizada que vivía a las orillas del río Dagua:

[...] a la sala seguía una alcoba, de la cual se salía a la cocina, y la hornilla de ésta estaba formada por un gran cajón de tablas de palma repisado con tierra, sobre el cual descansaban las tulpas y **el aparato para hacer el fufú** [...].

Sustentado sobre las vigas de la sala había un tablado que la abovedaba en una tercera parte, especie de despensa en que se veían amarillear **gartones [hartones] y guineos**¹⁴. (ISAACS, 1940, p. 308; negrita nuestra)

De ese pequeño extracto, es importante rescatar dos líneas. La primera, aquella que menciona la aparición de dos variedades de plátano: los plátanos hartones, que se pueden consumir verdes, maduros o pintones¹⁵, así como asados, fritos o al vapor; y el plátano guineo, que se consume sobre todo maduro, cuando está más dulce. Además de estas dos variedades, existían muchas más que eran consumidas de diferentes maneras, así describió Santa Gertrudis las variedades de plátano y sus preparaciones:

Hay cuatro especies de plátanos, esto es: hartones. Son los mayores, que cada uno tendrá una cuarta y cuatro dedos de largo, y del grueso de la muñeca, como un pepino. Otros llaman hartones guineos y éstos no llegan a un jeme de largo, y tienen el sabor moscatel, y echan de sí más suave fragancia. Otros se llaman dominicos, de largo tienen un palmo, y son más delgados que los hartones, y su comida más delicada. Otros se llaman dominicos guineos y de largo tienen cuatro dedos, y a proporción su grueso. Su sabor es moscatel el más fino de todos. Es toda esta fruta que más presto madura fuera de la mata; y los guineos, unos y otros, al madurar, suelen romper la cáscara, y destilan un licor como almíbar. El plátano, cuantas tajadas se hicieren en redondo, tienen grabado de cada lado una figura de Cristo crucificado. Los plátanos son la mitad de la manutención del Perú. Su gusto declina en dulce, y no puedo decir como es, porque en España no hay cosa que se le parezca. Él se come verde en la olla, y maduro mejor. Se come asado, verde y maduro. Se come maduro por sí solo; y de él ya acedo y pasado de maduro, se hace bebida, y aún conserva. Frito hecho tajadas es muy delicado, y verde escaldado se conserva todo el año. (SANTA GERTRUDIS, 1956, p. 40-41)

Y Hamilton en su paso por el Valle del Cauca encontró las siguientes variedades de plátano: “de Santo Domingo, de otaheite, de artón, de azaranfado, de manteguillo, negro y guinea, el último de los cuales sirve para fabricar vinagre” (HAMILTON, 1993, p. 304). Además, en varios testamentos de libertos aparecen platanales dentro de los bienes dejados, tal es el caso del mulato Hilario Piedrahita¹⁶, quien vivía en La Paz del Espíritu Santo, un pueblo al norte de Cali, y que declaraba tener, entre otras cosas: una paila de cobre que pesaba dos arrobas, una roza de maíz, un capado y una puerca, un platanar viejo rodeado de varios

¹⁴ Los “gartones” o hartones son una variedad de plátano que se consume sobre todo verde. Por otro lado, el plátano guineo es el banano dulce y pequeño que se consume fresco, como fruta.

¹⁵ Entre verde y maduro.

¹⁶ ACC, Sig. 9963 (Col J11-6su) ff. 1r-2r.

calabazas, chontaduros, caimitos y cacao, además de otro platanar en el Hormiguero, que era otro nombre de Morga, la zona ribereña que Palacios describe en su novela.

Lo segundo en lo que debemos reparar del extracto de *María* es la mención al “aparato para hacer el *fufú*”. Según el *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca* (1961), escrito por Leonardo Tascón, el *fufú* es: “comida hecha de plátano, ñame o calabaza, cocidos y majados de modo que parezca masa; entre nosotros se hace de plátano o zapallo y se condimenta con cebolla y sal” (TASCÓN, 1961, p. 213). Sin embargo, el *fufú* no es preparación exclusiva del Valle del Cauca, pues está presente en varios países americanos que tuvieron presencia de esclavizados de origen africano, como Cuba, Puerto Rico y Panamá, aunque en cada uno las preparaciones son ligeramente diferentes.

El *fufú* americano es producto del desplazamiento de personas, saberes y alimentos de origen africano a las diferentes colonias americanas debido al sistema esclavista que imperaba en estas. Ya, el *fufú*¹⁷ era un alimento básico de la nación Ashanti, de la Costa de Oro y que, también, se habría expandido a otras regiones y naciones de la Costa de los Esclavos y Costa de Biáfara y que era preparado inicialmente con ñame, pero, con la llegada de otros productos como el plátano, el maíz y la yuca, se harían de varios tubérculos y cereales. Era tan importante que su origen se encuentra presente en un mito yoruba, en dónde el dios. Oxaguiã¹⁸ habría inventado el pilón – el aparato para hacer el *fufú* de *María* – para poder preparar su plato favorito, el *fufú*¹⁹.

En cuanto a su preparación, el esclavista holandés William Bosman en su descripción a la Costa de Oro entre 1688 y 1702 mencionó un plato que podría ser el *fufú*: “Their common food is a pot full of ground millet or corn boiled to the consistence of bread or instead of that jams [yams] and potatoes; over which they pour a little palm-oil, with boiled vegetables and a little piece of stinking fish” (BOSMAN, 1907, p. 124). Así mismo, la geógrafa Judith Carney, quien ha trabajado con los legados agrícolas y culinarios africanos en las Américas, describe su preparación de la siguiente manera:

Fufu is made by boiling starchy tubers (plantain and taro are also used) in water until they are soft and then pounding them into a pulp. Continuous stirring in a large mortar causes the glutinous mass to reach a sticky consistency with an appearance similar to, but much thicker, than mashed

¹⁷ *Fu-fu* en lengua twi del grupo étnico Akán puede significar dos cosas: 1) blanco-blanco por el color del ñame o 2) la acción de pilar el ñame. A las Américas y el Caribe llegó como *fufú*.

¹⁸ *Oxaguiã* significa literalmente “orixa comedor de ñame pilado” (GAUDENZI, 2008).

¹⁹ Mito disponible en <https://krohikro.wordpress.com/tag/akan-mythology/>.

potatoes. It is then typically spooned into individual servings that are garnished with seasonings, vegetables, and other ingredients. Another way to serve *fufu* is to mix the toppings directly into the mas. (CARNEY; ROSOMOFF, 2009, p. 180)

Además del fufú, otro ejemplo de saberes y sabores africanos que encontramos en diversos tipos de fuentes es el *cuscús*. En el libro *Cocina Vallecaucana*, el célebre escritor culinario Carlos Ordóñez Caicedo presenta el *cuscús* como una “sopa de origen quechua que no tiene nada que ver con su tocayo²⁰ árabe”(CAICEDO, 1997, p. 130). Sin embargo, es difícil pensar que ese plato nada tenga que ver con la preparación árabe del mismo nombre, lo que puede deberse al desconocimiento por parte del autor sobre historia de África y historia del tráfico esclavista.

Siendo una preparación comúnmente asociada a la región árabe del norte de África, es importante no olvidar que muchas personas de diferentes naciones del África occidental, que fueron capturadas y traídas como esclavizadas a las Américas, también eran sociedades musulmanas, como los mandingas, yofos, y fulas. Por tanto, el *cuscús* era una preparación consumida por esas sociedades sub-saharianas, como dejó registrado Jean Barbot, comerciante e esclavista francés, cuando estuvo en Senegambia en el siglo XVIII:

Kuskus, which es the common diet of the Negroes, is made of the flour in the following manner. After working it to a paste, they left it over the fire in an earthen or wooden pot, full of holes, like a cullinder luted on the top, with boiling water, filtering it continually to keep from thickening; so that it turns with the steam into small, round, dry, hard, lumps, like comfits, which keep a good time, if preserved from moisture. (BARBOT, 1752, p. 339)

En la descripción, Barbot no solo describe como era preparado el *cuscús* y con qué utensilios, sino que, también, asocia la preparación con los habitantes de la región sub-sahariana. Podemos saber que esta preparación también fue consumida en la Nueva Granada en diferentes momentos y lugares. En las minas de Antioquia, por ejemplo, dos esclavizadas *bozales* (Leonora Zape y Guiomar Bran) fueron acusadas por brujería ante el Santo Oficio de la Inquisición, ubicado en Cartagena. En la recopilación de los interrogatorios levantados por la historiadora Luz Adriana Maya, aparece lo siguiente:

²⁰ Homónimo.

[...] el tercer testigo, negra, mayor y cómplice, después de haber sido presa por este Santo Oficio y estado negativa en las audiencias que con ella se tuvieron, hasta la publicación, confiesa de sí y testifica a la dicha Leonor de que el testigo y la dicha Leonor y otra iban hechas brujas desde la ranchería de las Zabaletas de su amo hasta Cana volando, y el demonio con ellas, en figura de gato y que habrá cuatro años que dicha Leonor Zape y otra que nombró, llevaron a la testigo amarrada al arcabuco, donde ellas con otros brujos y brujas tenían mucha comida de **cuzcuz**, maíz y otras cosas y allí, juntos con el demonio que estaba en figura de gato, comían y daban a esta testigo y ella no lo quería comer, aunque la dicha Leonor se los persuadía y, visto que no lo quería comer, le daba un hueso para que volase con ellas y no lo queriendo tomar esta testigo, la dicha Leonor y otra la arrebataron de los brazos y la llevaron volando y que en la junta que tenía el demonio había siete personas, cuatro hombres y tres mujeres, una de las cuales era la Leonor [...] (*apud* SPLENDIANI; BOHÓRQUEZ; SALAZAR, 1997, v.2, p. 212; negrita nuestra)

Y luego agrega que:

Y que todas esas juntas se hacían en el término de Zaragoza y sus minas y rancherías y no en otras partes y que en las principales se juntarían más de ciento y cincuenta y después se dividían de veinte en veinte yendo en el aire a una y otra parte y el demonio delante en figura de negro y en las dichas juntas principales traía el demonio **muchas botijas de vino, bollos, cuzcuz, plátanos y todo lo que comen los negros** allí comían y bebían estas y los demás y que el demonio sacaba vino de las botijas y les hechaba agua para que se quedasen llenas como estaban y que les decía que había otras juntas de brujos blancos y que no habían de ir allá. (*apud* SPLENDIANI; BOHÓRQUEZ; SALAZAR, 1997, v. 2, p. 215; negrita nuestra)

Así, el *cuscús* aparece como un plato consumido en el rito descrito por las esclavizadas y que, además, es asociado por los inquisidores como comida de negros. El *cuscús* también aparecería como comida de negros en la investigación hecha por las historiadoras Linda Newson y Susie Minchin (2007), quienes estudiaron las dietas de esclavizados africanos en naves esclavistas que habían pasado y abastecido en los puertos de Cartagena, Portobelo, Panamá y Lima durante el siglo XVII. En la información encontrada por las historiadoras, aparece como alimento para los africanos el *cuscús* que, a diferencia de su “tocayo árabe”, no era preparado con sémola de trigo, sino con sémola de maíz, así como lo describe Caicedo en *Cocina Vallecaucana*.

Y, finalmente, también encontramos el *cuscús* mencionado en un texto humorístico y satírico escrito por Raimundo Bernal Orjuela y Ramón Rueda Rosales. *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastrónomo, poético y romántico* (1860), como fue titulada la obra, era

un texto que hablaba sobre comida desde una clave poética y humorística que tenía como objetivo hacer divertir al lector. El libro consta de varias partes escritas en diferentes formatos, así, aparece una sección titulada “Catálogo de las viandas con sus significados”, una especie de diccionario en el que los autores definen ciertas preparaciones bajo sus criterios y donde aparece el *cuscús* definido como “falacia”, así como otros productos y preparaciones de tradición africana que aparecen con significados peyorativos²¹, en comparación de otros platos que aparecen definidos con buenas palabras como las empanadas de carne, que fueron definidas por los autores como “amor voluptuoso”; o el pan de maíz, “belleza durable”.

La aparición de por lo menos dos platos de tradición africana en fuentes vallecaucanas no es más que una muestra de cómo las personas, en este caso los africanos y sus descendientes llevados a la fuerza como esclavizados al Valle del Cauca, intentaron recrear parte de sus prácticas culinarias propias de sus sistemas alimentares de las diferentes partes del África Occidental.

El conocido historiador de la alimentación Massimo Montanari nos invita a pensar los sistemas alimentares como sistemas lingüísticos. Bajo esa premisa, el sistema alimentario tendría una gramática, que “configura o sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas, reunidos de modo mais ou menos casual, mas como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado” (MONTANARI, 2013, p. 165). También, estaría compuesto por un léxico, que serían los alimentos disponibles para el consumo, así como “unidades significativas base, sobre as quais se construirão as palavras e todo o dicionário” (MONTANARI, 2013, p. 165). En ese sentido, Montanari también explica que las personas que se encuentran fuera de sus lugares de origen – en nuestro caso los esclavizados de origen africano – tienden a replicar las prácticas culinarias de sus sistemas alimentarios, no exentos de incorporaciones y de innovaciones, como podría ser la preparación de un *cuscús* con sémola de maíz y no de trigo.

²¹ El sorgo (*Sorghum bicolor*) mencionado por los autores como “maíz de guineo” fue definido con la frase: “Yo no os sobreviviré”, denotando ser una comida insostenible para los escritores. Así mismo, en otra sección del libro – El Oráculo – la cual fue escrita en forma de poemas, el número 10, titulado “Macarrones”, hace una referencia al *cuscús*, en donde se refieren a él como un plato poco apetecido.

“Comida de negrería”: diferenciación social y alimentación

Además de presentarnos someramente el *cuscús*, pues nada nos dice sobre su preparación y consumo, *El lenguaje gastronómico* también fue útil, junto a las otras fuentes acá trabajadas, para ver cómo eran diferenciados socialmente los alimentos y sus consumidores. Retomando a Montanari, el historiador nos dice que los alimentos, dentro de los sistemas alimentarios, están condicionados por factores ambientales (geográficos), sociales (de clase, raza o género), culturales (religiosos) y por redes comerciales, siendo esto evidente a través de la diferenciación que hacen diferentes autores y fuentes en torno a los esclavizados y libertos respecto a sus alimentos.

En Santa Gertrudis, por ejemplo, vimos cómo los chapetones – aquellos españoles que vivían en las Américas – consumían sus alimentos con cubiertos de plata, en comparación a otros grupos sociales, que iban desde los criollos hasta los esclavizados y libertos, que consumían sus alimentos con las manos o con utensilios fabricados con materiales vegetales, como cucharas de totumo (*Crescentia cujete*). También en *Maravillas de la Naturaleza*, vimos cómo, en Cartagena, había una comida “de la negrería” y gente pobre que, según el autor, era una taza de *champuz*²² y dulce y queso.

De la misma manera, el *cuscús* consumido en las minas de Antioquia fue asociado a la población negra, ya fuese libre o esclavizada, por parte de los inquisidores de Cartagena. Y, para el Valle del Cauca, Isaacs representó la cocina de los esclavizados vallecaucanos por, entre varias cosas, ser consumidores de *fufú*, preparación hecha a base de plátano, yuca o ñame, principalmente.

Sin embargo, muchas veces estas asociaciones entre alimentos y población negra no eran inocentes, pues, durante el siglo XIX, sobre todo en su segunda mitad, se haría una relación entre ciertos alimentos, como el plátano, el pescado y las bebidas alcohólicas, con la población negra y con el atraso económico y social del país, esto motivado por discursos que empezaban a beber del evolucionismo darwiniano. Uno de los próceres de la Independencia sería ejemplo de esto. El caucano Francisco José de Caldas y Tenorio “El Sabio” sería recordado por Holton al decir que: “La Nueva Granada sería algo si acabáramos con el plátano y con la

²² Champuz o champús es una bebida típica y popular del suroccidente de Colombia. En el Valle del Cauca es preparada con maíz trillado, melado de panela, lulo (*Solanum quitoense*), piña (*Ananas comosus*), canela, clavos de olor y hojas de naranjo agrio.

caña de azúcar: esta es la madre de la embriaguez y aquel el padre de la pereza”²³ (*apud* HOLTON, 1857, p. 23). Si bien en la cita que hace Holton sobre Caldas no se menciona a la población negra, el discurso que asociaba el plátano, los negros y la pereza sería eventual, no sólo en la élite criolla neogranadina, sino también en aquellos viajeros extranjeros que estaban llegando a la Nueva Granada por varios motivos.

Un ejemplo de esto es el coronel italiano Agustino Codazzi, quien fue solicitado por parte del gobierno neogranadino para que ejerciera sus conocimientos como geógrafo para mapear el territorio completo. En su *Comisión corográfica*, Codazzi varias veces se refirió al atraso del Valle del Cauca debido a la falta de vías que conectaran con el puerto más próximo – Buenaventura –, por la fertilidad de la tierra y la pereza de sus gentes, que no necesitaban nada más que agarrar un plátano y pescar un pez, resolviendo así el hambre. Así, refiriéndose a la “raza africana”, Codazzi escribió que:

Los individuos de esta última [la raza africana] antes se dedicaban a la explotación de las minas; pero en el día, haciendo mal uso de su libertad recién adquirida, han dejado en su mayor parte este trabajo por vivir en absoluta independencia, en las orillas de los ríos, sembrando unas pocas matas de plátano, algunas de maíz y otras de cañas, cuyos productos unidos a los peces abundantes en los ríos, y a los zaínos y cerdos de monte, que pueblan las selvas no inundadas, les dan un grosero, pero seguro alimento. (CODAZZI, 1959, p. 333-334)

Y, posteriormente agregaría que:

La raza africana, indolente hoy, que vive de la pesca y plátano a la orilla de los ríos que llevan arenas con oro, sin querer extraerlo, desde que vea un movimiento mercantil por sus selvas, hoy apenas visitadas por algún indio, es posible que la envidia obre sobre su pereza y que por el deseo de hacer lo que los demás hagan, empiece alguno de los más civilizados a plantar grandes cantidades de árboles de cacao y a sembrar arroz y frisoles para exportar juntamente con el maíz y la caña de azúcar, que, sembrada, da sin cesar como el plátano, y sería un fruto de especulación para licores, panela o azúcar que se transportaría a los mercados de las costas del Pacífico [...] y el ejemplo de los que han comenzado con poco y se encuentran con bastantes medios para las comodidades de la vida, hará salir de su letargo a los más estúpidos, que apenas vegetan en una mala choza, contentándose con una torta de maíz o un pedazo de yuca o un par de plátanos. Entonces se moralizará la población, que, atraída por el deseo de enriquecerse, se dedicará al trabajo, y no estará como hoy, perezosa e

²³ En el texto original: “New Granada would be something if we could exterminate the plátano and the cane: this is the parent of drunkenness, that of idleness”.

indolente, sin hacer casi nada, segura de su miserable comida, y teniendo un triste vestido para concurrir el domingo al pueblo, a gastar un real en bebidas fermentadas que sirven para embrutecerla. (CODAZZI, 1959, p. 366-367)

Por tanto, vemos en diversos autores desde la segunda mitad del siglo XVIII y, con mayor fuerza, a lo largo del siglo XIX, una relación entre ciertos productos y preparaciones con la población negra del Valle del Cauca y, en general, de la Nueva Granada. Es probable que estas asociaciones fueron hechas por las élites a partir de los procesos de los africanos y sus descendientes de preservar su identidad cultural por medio de la alimentación, reproduciendo aquellos platos que consumían anterior a su captura y usando alimentos que eran cotidianos en esos momentos, relacionando, así, a los africanos y sus descendientes con ciertos productos como el plátano – que anteriormente y todavía hoy se llama de guineo –, la yuca, la caña de azúcar y sus derivados etílicos. También tendrá que ver, paralelamente, el surgimiento de la teoría de la evolución que no sólo impactaría desde un aspecto biológico, sino desde uno social y cultural, creando jerarquías evolutivas en las diferentes sociedades del mundo, dejando en los más bajos escalones a los negros e indígenas, para el caso neogranadino. La alimentación, como aspecto social y cultural, no se escaparía de esa jerarquización, por tanto, aquellos productos que eran asociados a las clases más bajas de esa pirámide evolutiva serían los causantes, así como sus consumidores, del atraso económico y social del Valle del Cauca, y en términos mayores, de la Nueva Granada.

Consideraciones finales

A través de las representaciones de novelistas y viajeros es posible entender más sobre la alimentación de los esclavizados y libertos que vivieron en el Valle del Cauca. Las investigaciones de esta índole son escasas en Colombia y las pocas que abordan el tema de la alimentación de los africanos y sus descendientes se limitan a identificar las raciones dadas por los hacendados y mineros, dejando de lados otros aspectos de cómo lo culinario, además de la agencia de estas personas en cuanto a su alimentación.

También, nos es posible pensar la comida y, específicamente, las prácticas culinarias, como espacio fundamental para la creación de vínculos identitarios por parte de los esclavizados de origen africano con sus lugares de origen. Esto fue posible gracias a la participación activa de mujeres que en sus huertas cultivaron productos que no eran

conocidos por sus amos, además de poder cocinar en sus ollas personales o en las casas de sus amos, atreviéndose a recordar sus prácticas culinarias de sus lugares de origen y que pasaron estos conocimientos de generación en generación hasta nuestros tiempos.

Por último, pudimos ver que el acto de alimentarse, para los esclavizados del Valle del Cauca de finales del siglo XVIII y principios del XIX, era más que una necesidad biológica, y sí un espacio de forcejeos culturales inseridos en un sistema con relaciones asimétricas de poder, como lo fueron el colonialismo español y el esclavismo. Sin embargo, todavía falta más por investigar en cuanto a la alimentación de los esclavizados y sus descendientes y su relación con el mundo atlántico, pero quedamos bien servidos con las historias que productos, como el plátano, nos pueden dejar a través de los textos de quienes subyugaban y rechazaban.

Referencias

BARBOT, Jean. **A Description of the Coasts of North and South Guinea; and of Ethiopia**

Inferior, Vulgarly Angola: Being a New and Accurate Account of the Western Maritime Countries of Africa. Londres: Printed from Messieurs Churchill, 1752.

BARNEY, Eugenio. **Notas y apostilles al margen de un libro de cocina.** Bogotá: Ministerio de Cultura, 2014.

BERNAL ORJUELA, Raimundo; RUEDA ROSALES, Ramón. **El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico, escritos por una Sociedad de Gastrónomos hambrientos, i dedicados a los Cachachos granadinos de ambos sexos.** Bogotá: Imprenta y Librería de F. Torres Amaya, 1860.

BOSMAN, William. **A New and Accurate Description of the Coast of Guinea Divided into the Gold, the Slave, and the Ivory Coasts.** Londres: Ballantyne Press, 1907.

CAICEDO, Carlos Ordóñez. **La cocina vallecaucana.** Cali: Imprenta Departamental del Valle, 1997.

CARNEY, Judith; ROSOMOFF, Richard. **In the Shadow of Slavery:** Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World. California: University of California Press, 2009.

CODAZZI, Agustín. **Jeografía física i política de las Provincias de la Nueva Granada.** Provincia de Popayán. Bogotá: Banco de la República, 1959.

- COLMENARES, Germán. **Historia económica y social de Colombia**: Il Popayán una sociedad esclavista 1680-1800. Cali: Universidad del Valle-Tercer Mundo/Colciencias/Banco de la República, 1997.
- CUENCA, José Vicente Rodríguez. **Pueblos, rituales y condiciones de vida prehispánicas en el Valle del Cauca**. Bogotá: Universidade Nacional de Colombia, 2005.
- GAUDENZI, José Roberto. **Ôrísá**. Uma história. Salvador: Omar G, 2008.
- DICCIONARIO de la lengua española de la Real Academia Española. 2019. Disponível em: <https://dle.rae.es/contenido/actualizaci%C3%B3n-2019>. Acesso em: 11 ago. 2020.
- GONZÁLEZ, Nancy Motta; CABRERA, Aceneth. **Historia ambiental del Valle del Cauca**: geoespacialidad, cultura y género. Cali: Colección Ciencias Sociales, Universidad del Valle, 2010.
- HAMILTON, John Potter. **Viajes por el interior de las provincias de Colombia**. Bogotá: Colcultura, 1993.
- HOLTON, Isaac F. **New Granada**: twenty months in the Andes. Nova York: Harper and Brothers Publishers, 1857.
- HORTA, José da Silva. “Nações”, marcadores identitários e complexidades da representação étnica nas escritas portuguesas de viagem: Guiné do Cabo Verde (séculos XVI e XVII). **Varia História**, v. 29, p. 649-675, 2013.
- ISAACS, Jorge. **María**. Barcelona: Montaner y Simón S.A., c. 1940.
- ISER, Wolfgang. Os atos de fingir ou o que é fictício o texto ficcional. *In*: LIMA, Luiz Costa (org.). **Teoria da literatura em suas fontes**. V. 2. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1975.
- MINA, Mateo. **Libertad y esclavitud en el valle del Río Cauca**. Bogotá: Editorial La Rosca, 1976.
- MINTZ, Sidney. **Sabor a comida, sabor a libertad**: incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: Ediciones de la Reina Roja, 2003.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- NEWSON, Linda; MINCHIN, Susie. Diets, food supplies and the African Slave Trade in early Seventeenth-Century Spanish America. **The Americas**, v. 63, n. 4, p. 517-550, 2007.
- PALACIOS, Eustaquio. **El alférez real**. Cali: Carvajal & Compañía, 1966.
- PESAVENTO, Sandra Jatahy. História & literatura: uma velha-nova história. **Nuevo Mundo Mundos Nuevos**, n. 6, 2006.

- RODRÍGUEZ, Pablo. Aspectos del comercio y la vida de los esclavos: Popayán 1780-1850. **Boletín de Antropología**, v. 7, n. 23, p. 11-26, 1990.
- SANTA GERTRUDIS, Juan de. **Maravillas de la naturaleza**. Bogotá: ABC, 1956.
- SLENES, Robert W. **Na senzala, uma flor**: esperanças e recordações na formação da família escrava – Brasil Sudeste, século XIX. Campinas: Editora Unicamp, 2011.
- SPLENDIANI, Anna María; BOHÓRQUEZ, José Enrique; SALAZAR, Emma Cecilia de. **Cincuenta años de inquisición en el Tribunal de Cartagena de Indias, 1610-1660**: Documentos inéditos procedentes del Archivo Histórico Nacional de Madrid (AHMN), Sección Inquisición, Cartagena de Indias, Libro 1020, años 1610-1637. V. 2. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 1997.
- TASCÓN, Leonardo. **Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca**. Colombia: Grupo Editorial Norma, 1961.