

**LAS COCINAS DE SAN PACHO: Un estudio de cambio cultural manifiesto
en una tradición culinaria. Estudio de caso.**

CARLOS ALBERTO GONZÁLEZ BAZANTE

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA
POPAYÁN 2021**

DEDICATORIA

A Carlos José, Tico y Yurley, mis grandes amores.

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas que en Quibdó me permitieron, como paisano, vecino, amigo, conocer más de ellas, de lo que sienten y piensan, de lo que saben. A todos mis profesores en esta senda académica, especialmente a mi maestro, Carlos Humberto Illera Montoya, quien a lo largo de años ha estado siempre dispuesto a compartir su invaluable sabiduría, dirección, consejo e, incluso, amistad. A mi madre. A mi pareja, a ti, Yurley Valderrama, porque no sólo me has alentado y apoyado para concluir este trayecto: me has escuchado, leído y reflexionado conmigo alrededor de todo lo que significan Las Cocinas de San Pacho. A mi hijo, motor de amor y motivo de mi felicidad.

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

Introducción.....	5
CAPÍTULO I: LAS FIESTAS DE SAN PACHO.....	13
CAPÍTULO II: “SANCOCHO PA’L QUE LLEGUE.....	30
CAPÍTULO III: INVASORES EN LAS FIESTAS.....	56
Palabras Finales.....	95
Referencias.....	98

INTRODUCCIÓN

Cuando empleamos la palabra cocina, del latín *coquīna*, en la cotidianidad, no pensamos ni nos remitimos, comúnmente, al almacén que supone el ejercicio de la política y, mucho menos, en el intríngulis de la misma, en sus manipulaciones y desvaríos surgidos de la potencia que aquella tiene para modificar los destinos e intereses de toda una población, una comunidad, un grupo humano, cualquiera sea el número de individuos que lo componen: puede ser una docena o, incluso, varios millones de ellas. Poco solemos relacionar la cocina con la política y todo el entramado que implica la misma y su desarrollo, indiscutiblemente emparentado con el poder y el sometimiento, con la ética, la moral y, sobre todo, la economía y la administración de los bienes. La cocina es, según el diccionario de la real academia de la lengua española, en su primera acepción: “Pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida”. Las otras cuatro definiciones que de la misma hay en el diccionario^{1,2,3,4}, tampoco inducen a pensar en la manera directa, ni siquiera indirecta, en que se conectan cocina y política. Sin embargo, su vínculo es inescindible, ya que, en la cocina, y desde la misma, se puede advertir cómo sucede, cómo se desarrolla la administración del grupo, del individuo, que, en cualquier caso, tiene, no debe, tiene que comer, alimentarse, para poder efectuar su proceso vital.

¹ Aparato que hace las veces de fogón, con hornillos o fuegos y a veces horno. Puede calentar con carbón, gas, electricidad, etc. (Real Academia Española, 2021, definición 1)

² Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero. Buena cocina. Cocina española, italiana, francesa. (Real Academia Española, 2021, definición 2)

³ Potaje o menestra que se hace de legumbres y semillas, como garbanzos, espinacas, etc. (Real Academia Española, 2021, definición 3)

⁴ caldo (|| líquido que resulta de cocer algunos alimentos). (Real Academia Española, 2021, definición 4)

Cocinar los alimentos implica, previo a ello, la producción de los mismos, la elaboración o transformación de algunos, la comercialización o intercambio. En la cocina se refleja el estado, las condiciones de una sociedad, de un grupo humano, sus maneras y formas de entender y comprender el universo; el escenario en el cual se interactúa, el mundo de quien o quienes cocinan y el de aquellos que degustarán las preparaciones. En la cocina, cuando se preparan la o las viandas, se intercambian saberes, se reflexiona en forma, casi siempre sin precisarlo o nombrarlo, sin premeditaciones o elaboraciones discursivas, inconscientemente, por decirlo de alguna manera, acerca de todo lo que allí, en la cocina, se urde. Cocinar obliga a pensar, a elaborar acerca de lo que se cuece, cómo se hace, por qué, para qué y, sobre todo, las condiciones que determinan las posibilidades y limitantes para preparar un particular alimento. Es pues, la cocina, el escenario perfecto para comprender el sentir de una comunidad, su cultura y su deseo de un particular accionar político que se guisa, se aliña e, incluso, se emplata, a la espera de ser servido al comensal, al pueblo.

En el primer capítulo de este escrito producto de mi investigación, se comenta acerca de las fiestas en honor a San Francisco de Asís, me refiero, a las fiestas patronales de Quibdó, las fiestas más importantes para los quibdoseños a lo largo del año; fiestas que son reconocidas a nivel nacional e internacional, y que han sido motivo de orgullo afrocolombiano y herramienta de difusión del carácter y el sentir político de una región y una etnia. Las fiestas como el momento en el que es posible y sucede, la más grande manifestación cultural a todo nivel y de múltiples formas, involucra, contiene, por supuesto, la gastronomía, la cocina y, por ende, la política que, como ya hemos dicho,

allí se trata, se anuncia y perfila durante, para la fiesta y lo que será de ella hasta cuando la fiesta inicie de nuevo.

En el segundo capítulo exalto el plato, el manjar más relevante para los quibdosesños durante la fiesta, y explico el porqué de tal cosa; cómo el Sancocho de las Tres Carnes quibdosesño es eje fundamental en la dieta no sólo festiva de los habitantes de Quibdó y los san pacheros, sino en el transcurso del año, en el día a día del afro en tierras del cacique Citará. A lo largo del capítulo se muestra la relevancia de algunos productos agrícolas para los quibdosesños, como las apetecidas musáceas y otros componentes básicos para la elaboración de recetas propias de la región, de la ciudad, y su trascendencia que va mucho más allá de la ingesta, de la nutrición.

Por último, reservo la crítica a la pérdida de valores identitarios, culturales, políticos del quibdosesño, debido al ingreso de comidas chatarra, comidas rápidas de mala calidad conocidas mundialmente como *Fast Food*; así, en inglés, sin que esto de la lengua en la que se populariza sea casual. La capacidad de desplazamiento de productos locales que las comidas rápidas tienen, ha sido evidenciada en todo el mundo, en el trastoque no sólo de la dieta de aquellos países, ciudades en las que penetran con sus grandes transnacionales dedicadas al lucrativo negocio, sino en la modificación de toda la economía, de todo valor preexistente, de todo sistema cultural que incomode o vaya en contravía de las líneas claras y modelo de “desarrollo” que estas cadenas dedicadas a la producción de *fast food* tienen. Modelo que, es importante advertirlo, sólo beneficia los intereses del gran colonizador, del arrasador de culturas, Estados Unidos de América y algunos pocos de sus nacionales, porque la mayoría de ellos vivirá convencido de que el

“sueño americano” es posible, y morirá alienado pensando en que el problema estuvo en él para no alcanzarlo.

Este trabajo se realizó con ánimo etnográfico, con deseos de mostrar, a través del caso de las fiestas franciscanas en Quibdó, cómo los valores, las tradiciones, la cultura, en especial la gastronómica, culinaria, alimentaria, que son motor constructivo de identidad y parámetros políticos en pro del beneficio de una comunidad, de un grupo humano, corren el riesgo de desaparecer y destruir lo alcanzado por un pueblo.

La investigación que realicé pretendió, y espero haberlo conseguido, a partir de una descripción y análisis etnográfico de la culinaria, de la gastronomía propia de las fiestas de San Pacho, observar y comprender el fenómeno sociocultural que las mismas representan y los cambios culturales que se han dado a lo largo del tiempo; explicar dichos cambios y contribuir a la documentación de la memoria que no debe quedar en el olvido, que no debe desaparecer. Para ello, fue fundamental tener en cuenta, en la mochila de conocimientos que para el antropólogo supone una batería de herramientas necesarias para su labor de investigación, el método etnográfico en campo y la observación participante.

En cuanto a su trabajo de campo, el buen etnógrafo debe ser sensible e intuitivo. Estas características son básicas para construir una buena relación con los informantes, una buena comunicación con el otro. El ser sensible e inductivo ocurre en la cabeza del etnógrafo, pero también en el vientre. Se trata, dice De Garine, de la combinación de un par que características que, bien entendidas y puestas en práctica, resultan una vía privilegiada para acercarse al otro, para intimar con él. En este sentido, el etnógrafo debe hacerse interesante para el grupo que estudia, sobre todo para sus informantes, para evitar que lo tomen como un desquiciado

al que se le puede sacar provecho. De la misma manera, más allá de la observación participante, herramienta de trabajo central del etnógrafo, éste debe comportarse como un sujeto en cierto modo atolondrado, y en ocasiones como un objeto anodino, como una silla que está ahí, sin más, a la que no se presta atención. (De Garine: 24).

Mi investigación se enmarca en la línea de investigación conocida como Antropología de la alimentación, y fue, basándome en los lineamientos que la disciplina establece, en sus fundamentos teóricos, como desarrollé el trabajo que aquí presento.⁵ Sin embargo, como el componente político que surge dentro de las cocinas, alrededor de la culinaria, es importante para el desarrollo y resultados de la investigación, se tuvieron en cuenta otros elementos de la Antropología Social y de la Antropología Política desde la perspectiva decolonial; entendiendo la misma como la forma de hacer antropología reconociendo que los procesos históricos y políticos en nuestro territorio han estado marcados por el pensamiento colonialista desde 1492, y en la modernidad por las

⁵ Me suscribo al pensamiento de De Garine: “En la medida en que la alimentación es un sistema concreto que concierne de una u otra forma a todas las partes del ámbito social, su propia naturaleza engloba las manifestaciones simbólicas; y, por tanto, su examen y comprensión se revelan accesibles. Así, subraya De Garine, el trabajo del antropólogo consiste en «hacer aparecer progresivamente las estructuras profundas e inconscientes que caracterizan a las sociedades y las culturas». Ceñidos, pues, los ámbitos material y simbólico, es posible desplazarse de uno a otro y viceversa, y comprender por tanto las dinámicas socioculturales en su conjunto. Es tan complejo ese fenómeno que clasificamos como alimentación humana que concierne prácticamente a todos los ámbitos de lo social. Se trata de una serie de actividades que van desde la producción, la circulación y el consumo, hasta las manifestaciones oníricas pertinentes, pasando por el mantenimiento del cuerpo, sus expresiones estéticas y éticas, la comunicación oral, el inconsciente individual, el imaginario colectivo, la literatura y un gran etcétera. Por ello Marcel Mauss (1950) lo calificó como un hecho cultural total. Por tanto, hay que abordarlo, apunta De Garine, en forma integral y en perspectiva pluridisciplinaria. No sólo se requiere en primera instancia del concurso de la manera integral de la ecología cultural —A. Richards, L. White, J. Steward, M. Sahlins, M. Harris y demás adeptos a esa escuela—, sino de otros enfoques antropológicos, sociológicos, económicos y políticos, tanto como de los aportes conceptuales y metodológicos de las ciencias de la vida.” *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine. Selección y presentación Ricardo Ávila.* (2016). Universidad De Guadalajara.

dinámicas sociales y económicas determinadas por el poder económico y, sobre todo, militar, de los Estados Unidos De Norte América.⁶

La investigación se desarrolló partiendo de archivo de prensa y de material bibliográfico existente; esto con el ánimo de historiar las Fiestas de San Pacho, lo que me permitió identificar a muchas de las personas a las que entrevisté y con quienes compartí durante el trabajo de campo, investigativo, y de las cuales obtuve, quizás, la información más valiosa que me permitió responder a las preguntas planteadas y alcanzar los objetivos trazados. Las entrevistas que realicé fueron abiertas, conversaciones fluidas en las que, el teléfono celular, que operaba como grabadora, era un elemento más del paisaje, como en la actualidad se ha convertido, casi por regla general, en las interacciones humanas que se desarrollan en la urbe e, incluso, en zonas rurales: solicitaba autorización para grabar, y luego el aparato quedaba en el olvido. Eso sí, fue fundamental para mi investigación y sus resultados, la participación, mi presencia, mi interacción en las cocinas de San Pacho y en general, en todos los preparativos y durante las fiestas mismas. La acción, la observación participante, fue vital para la realización de este trabajo. A continuación, presento un listado con la mayor parte de

⁶ De acuerdo con Walter D. Mignolo, “El relato de la modernidad con su carga semántica y retórica de progreso impulsa el consumo, se esfuerza por mantener la idea de que la historia es única y desemboca en la ontología de que la idea de modernidad construye, desplaza y complementa la felicidad cristiana con la felicidad terrenal del consumo. Por eso el propósito es la perpetuación de subjetividades modernas devotas del consumo cuya única libertad consiste en elegir obligatoriamente a los gobernantes que seguirán sujetándolos a la idea de que la economía es la ciencia de lo existente, de lo que hay y que el signo del cumplimiento de una vida moral y exitosa es la acumulación de riqueza, mercancías y propiedades. Para tres cuartas partes del mundo, el mercado no es un lugar donde se “consume” el salario, sino un lugar de encuentro, de sociabilidad, de intercambio, en comunidades donde se trabaja para vivir y no se vive para trabajar y consumir. La necesidad de “desprendernos” de tales ficciones naturalizadas por la matriz colonial de poder es la teoría que el pensar decolonial convierte en proyecto y proceso.” Gnecco, Cristóbal. (2016). *Arqueología y decolonialidad*. Ediciones del Signo.

personas con quienes pude realizar entrevistas de manera formal; sin embargo, es importantísimo anotar, que muchos de los momentos de la investigación, muchas entrevistas, no pudieron ser registradas formalmente, ya que cada encuentro, cada gesto e intercambio comunicacional durante el trabajo de campo, que ocurría de manera fortuita, fue vital para mi reflexión alrededor de las cocinas de San Pacho.

Objetivo.

Identificar y describir el papel sociocultural que desempeñan las cocinas durante las Fiestas de San Pacho y el significado de las mismas para los quibdoseños; poniendo de manifiesto, de manera etnográfica, los procesos sociales que han sucedido en el tiempo, la afectación de dichos procesos en el desarrollo general de las festividades y de ésta en la sociedad quibdoseña.

Objetivos específicos.

- Identificar los factores socioculturales que determinan la gastronomía, la culinaria, la cocina de las Fiestas de San Pacho.
- Establecer la importancia de las cocinas durante las festividades de San Pacho.

- Señalar y discernir sobre las implicaciones de la comercialización de las Fiestas de San Pacho.

Capítulo 1

LAS FIESTAS DE SAN PACHO

Habiendo nacido y crecido en la ciudad de Quibdó pude darme cuenta, mejor aún, vivir, la importancia de las fiestas franciscanas para los quibdoseños (esto solamente lo expreso a manera de información, es decir, para denotar que existe un conocimiento personal, emocional, de las fiestas franciscanas y de la región). Pude percibir también, cómo las personas que llegan a establecerse en el municipio, foráneos, pues ese era el caso de mis padres, quienes llegaron a desarrollar su vida allá, siendo ambos profesionales jóvenes, aprehenden sin pensarlo, sin darse cuenta, las costumbres propias de los chocoanos, de los quibdoseños, no pudiendo evitar el poder de contagio que tiene el evento más importante que se desarrolla en la capital chocoana cada año: las Fiestas de San Pacho.

Con el correr de los años fui testigo de los cambios y el desarrollo de las festividades franciscanas; pude observar la manera en que la ciudad crecía en habitantes y las fiestas, concomitante a ello, se hacían también más grandes. En la ciudad se creó un canal local de televisión a finales de los años ochenta, y a partir de allí, aunque de manera insipiente, las fiestas de San Pacho empezaban a tener una mayor difusión, ahora, a través de medios de comunicación modernos. Las personas que acompañaban los recorridos de los disfraces (representación de situaciones, creando figuras y paisajes con diferentes materiales, animados por personas que se mantienen ocultas a la vista) y todos aquellos que hacían parte integral de las festividades, querían engalanarse con

más cuidado, ya que serían vistos por otros en la televisión. Las llamadas comparsas⁷ y cachés⁸ deberían estar a la altura de otros grandes festivales y carnavales, no sólo de Colombia, sino del mundo, pues el canal local de televisión, Tele Quibdó, sintonizaba canales de otros países, entre ellos, un canal de Brasil que transmitía en vivo el Carnaval de Río de Janeiro. Entonces, los chocoanos, los encargados en aquel entonces de la organización de las fiestas, la *Junta Central de las Fiestas Franciscanas*, que posteriormente, en el año 2006, se constituirían como *Fundación Fiestas Franciscanas de Quibdó*, decidieron que sus festividades debían poder parangonarse con las más grandes. A mediados de los años noventa, el canal regional Telepacífico puso su atención, sus cámaras y equipos, en las fiestas de San Pacho, y de esta manera impulsó el deseo de los quibdoseños por mostrar una imagen más elaborada de lo que eran y son sus fiestas. Además, porque sería un espacio de suma importancia para mostrar ante el país su cultura, sus anhelos y reclamos al gobierno central, porque si bien el componente social, político, siempre estuvo presente en la celebración, ya podría visibilizarse a nivel nacional.

Muchos pasos se han dado con el ánimo de engrandecer las fiestas desde esos años. El mundo, cada vez más mediático e inmediato ha contribuido para tal fin, tal como

⁷ Es un grupo de personas que en forma armónica hacen alegoría a un hecho folclórico o que asumen ciertos roles de la cultura regional o universal. Interpretan aires o géneros musicales propios de la región. *Fiestas de San Pacho - Homenaje al Río Atrato*. Sanpachobendito.org. (2021). Recuperado 20 de noviembre de 2020, de http://sanpachobendito.org/index.php?mod=historia/manifestaciones/mostrar_manifestacion&codigo=4.

⁸ Es el sofisticado atuendo o vestido, de gran nivel y de gran altura que lleva una o varias personas participantes en los principales recorridos de comparsas que diariamente salen por las calles y barrios Quibdoseños. Muestran algún grado de nivel social, económico, institucional o cultural y nos remite al pasado entre modas y diseños. *Fiestas de San Pacho - Homenaje al Río Atrato*. Sanpachobendito.org. (2021). Recuperado 21 de noviembre de 2020, de http://sanpachobendito.org/index.php?mod=historia/manifestaciones/mostrar_manifestacion&codigo=4

se lo han propuesto los chocoanos, los quibdosesos. Los cambios que se han producido en las fiestas, la promulgación de las mismas a nivel nacional, han traído consigo preocupación debido a la comercialización y privatización de los eventos que se desarrollan en torno a ellas, han generado la marginación de los sectores con menos recursos económicos y menores posibilidades de acceder a un tipo de economía que favorece a unos pocos en detrimento de la calidad de vida de la mayoría.



Fotografía 1: En carnaval de San-Pacho de Quibdó, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Los cambios socioeconómicos que se producen en las fiestas afectan, no sólo las mismas y durante el periodo del año en el que se llevan a cabo, que de por sí ya es largo, (un mes al año, sin contar las actividades previas y posteriores), sino también, las diferentes dinámicas sociales durante todo el año, lo que supone, entre otras cosas, dificultad para acceder a la preciada y necesaria comida. Es la comida y el acto de comer, además de elemento cohesionador, necesidad básica del ser humano; importantísimo en y para la celebración de las fiestas. “Empleamos más parte del tiempo que permanecemos despiertos en comer que en cualquier otra actividad aislada” (Watson 1973: 17).

Entiendo y me parece normal que se presenten cambios en las dinámicas sociales de un grupo humano en el transcurso del tiempo, pero, mi posición política (nada tiene que ver con corrientes partidistas), me invita a revisar y problematizar dichos cambios si éstos suscitan discriminaciones sociales que afectan la equidad entre los individuos y ponen en riesgo el equilibrio de los miembros del grupo, fomentando desigualdades sociales, tal como está ocurriendo en las Fiestas Franciscanas. Y si la falta de acceso a los recursos básicos, a la comida, es un problema que afecta el grueso de la fiesta, su dinámica en general, deberé, desde los lugares en los que no sólo se elaboran los alimentos, desde sus cocinas, que es en donde también se cocina la fiesta en toda su dimensión económica, sociocultural y política, desentrañar lo que ha estado y está ocurriendo para que la brecha social crezca inequitativa⁹.

⁹ EL ESPECTADOR. (2016). La dignidad del Chocó. Recuperado el 23 noviembre 2020, de <https://www.elspectador.com/opinion/editorial/dignidad-del-choco-articulo-650680/>.



Fotografía 2: Frente a la Plaza de mercado Quibdó, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

En las plazas de mercado y desde allí a las cocinas, después a los comedores; conversando todo el tiempo, investigando en las fuentes históricas escritas, en pro de comprender qué está ocurriendo, por qué antes sí y ahora no, o al contrario; hablar sobre comida mientras se compra, se prepara y se consume, genera otros muchos temas de conversación que van ligados a las cuestiones de orden político, económico y sociocultural¹⁰; es en dichos lugares, donde se puede hallar la respuesta, o por lo menos,

¹⁰ Es oportuno abordar las dimensiones políticas y simbólicas de la comida, tenida esta como un referente identitario fuerte y, a su vez, como interpelación de sistemas gastronómicos hegemónicos que se instauraron en el proceso de la conquista y se fueron afianzando a lo largo de la colonia. Empero, no lograron imponerse de manera total

la comprensión del problema planteado: el de la comercialización de las fiestas que beneficia a una pequeña parte de la población y subyuga al resto, que se hace evidente en las cocinas y las comidas de San Pacho, donde, otrora, los productos para la elaboración de los alimentos: los asados, los guisos, las sopas, los ahumados, las bebidas, etcétera, se adquirirían a bajos precios y eran parte del mercado local, sin aditivos de enlatados, salsas de mala calidad, frituras extrañas al paladar de los locales, y encurtidos foráneos traídos por las comercializadoras desde Medellín. Probablemente, el gran evento festivo de los quibdoseños, sea reflejo o aglutine lo que ocurre cuando no hay fiestas, es decir, durante los días corrientes. Tal vez, todo lo que supone socialmente la fiesta, la rumba y la protesta, sea el eco de lo que se escucha durante todo el año y en todas las instancias de la ciudad de Quibdó.

La alimentación interesa a la ciencia no solo por su complejidad sino, principalmente, por su cotidianidad. Por regla general, el ser humano come a diario y muchas de las actividades que lleva a cabo a lo largo del día están en función de y son para garantizar ese consumo. Aunque es cierto que hoy menos que nunca podemos afirmar que organizamos la vida diaria en base a las comidas, sí que estas influyen en nuestros ritmos cotidianos y en nuestra intimidad: trabajo, actividades académicas y lúdicas, descanso. Además, se trata de un fenómeno tan cotidiano como contradictorio que ha de dar respuesta a preocupaciones médico – estéticas, por un lado, y a intereses económicos por otro. Ya sea desde un punto de vista biomédico, arqueológico – histórico o sociocultural, la alimentación humana constituye una preocupación básica para todas las sociedades y la complejidad, cotidianidad y paradoja inherente a ella nos indican que, en cualquier caso, abordar la alimentación como objeto de estudio supone analizar un hecho que, siendo fisiológico, la necesidad de alimentarse, se define principalmente en su proyección sociocultural. (Gracia 1996: 383).

por la acción de estas comunidades negras que fueron configurando su propio sistema alimentario con prácticas culinarias asociadas a las posibilidades de producción de los alimentos, como también una forma de reafirmación y construcción cultural, afincado en estas tierras con legados ancestrales de los lugares de origen de los y las esclavizados que se fueron adaptando y transformando en el proceso de re-existencia. Boccara, G. (2002). Colonización, resistencia y mestizaje en las Américas (siglos XVI-XX) (Abya-Yala ed.). IFEA.

Según el antropólogo Rogerio Velázquez en 1648 llega al territorio de la hoy ciudad de Quibdó una comisión de misioneros franciscanos encabezada por Fray Matías Abad, esta comisión tiene como objetivo pacificar a la población indígena de la región del Citará y facilitar la ruta por el oro en el Pacífico colombiano. El 4 de octubre de 1648 se llevó a cabo la primera procesión en honor a San Francisco de Asís, y de esta forma, el Santo se convierte en el patrono de la población de Quibdó, para luego ser acogido por la población esclavizada, convirtiendo, éstos últimos, la fecha y la celebración, en la más importante de la región¹¹.

De acuerdo con William Villa, es en la segunda década del siglo pasado cuando la etnia negra se apropia realmente de la organización de las fiestas y le da la forma básica de lo que hoy podemos observar en cuanto a los eventos y la distribución de los mismos en los barrios que se conocen como barrios franciscanos¹². Este momento histórico hace parte de lo que podríamos llamar una toma de conciencia política y económica por parte de los afros quibdoseños, quienes, siendo mayoría, no tenían la dirección de su región en ningún sentido.

Los estudios e investigaciones realizadas acerca de las Fiestas de San Pacho brillan por su ausencia, es escasísimo el material bibliográfico que se puede obtener, un

¹¹ Rogerio Velázquez, "La Fiesta de San Francisco de Asís en Quibdó [recurso electrónico] / por Rogerio Velázquez", Quibdó Aspectos religiosos: -, 2010. Consultado en línea en la Biblioteca Digital de Bogotá (<https://www.bibliotecadigitaldebogota.gov.co/resources/2910695/>).

¹² Villa Rivera, W. (1989). San Francisco de Asís o la poética de la calle. Boletín Cultural Y Bibliográfico, 26(19), 23-37. Recuperado de: https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/2661

informe de trabajo de campo y cuatro artículos desde 1960 hasta 2004 aparecen referenciados en la compilación de Eduardo Restrepo y Axel Rojas, *Afrodescendientes en Colombia: Compilación bibliográfica*, compilación que publican en 2008; lo que llama demasiado la atención, no sólo por la relevancia que tienen dichas festividades para una región, sino también, por la importancia que supone una fiesta de la magnitud de las patronales de Quibdó para un país, ya que el Departamento del Chocó es el segundo Departamento en Colombia con mayoría poblacional afro (el Departamento del Valle del Cauca es el primero). Sin embargo, el que exista o no bibliografía puntual sobre las fiestas patronales de Quibdó, aunque sea también motivo de mi interés investigativo, no supone una particularidad suficiente que me empuje hacia las fiestas, sino también el haberlas vivido como nativo de Quibdó y observar los cambios de los cuales trato al plantear el problema de investigación.

Poco se ha estudiado acerca de las fiestas de San Francisco de Asís, las cuales son de gran importancia para la ciudadanía quibdoseña y chocoana en general, y que, incluso, tienen reconocimiento a nivel nacional, sobre todo en las distintas comunidades afro del país, declarándolas en 2005 Patrimonio Cultural de la Nación. Así pues, un estudio de las fiestas principales de una comunidad, está justificado en la importancia que en sí mismas tienen para un gran número de nacionales que buscan reconocimiento como parte de un país que se declara en su libro magno, *La Constitución Política de Colombia*, pluriétnico y multicultural. Además, considero relevante aprovechar los resultados de mi investigación etnográfica, en la que aspiro comprender factores que están conduciendo a la desigualdad social en Quibdó.

Considero que, valiéndome de la antropología de la alimentación, línea de la antropología que muy poco ha sido desarrollada en nuestro país, puedo llevar a cabo un trabajo que responda a las preguntas y los objetivos que me he trazado, pues a través de dicha línea, tomando además elementos de la antropología social-cultural en general, es posible, desde las cocinas, observar cómo se mueve toda una población en sus diferentes aspectos socioculturales. Pretendo que mi trabajo sirva de aporte a la comunidad quibdosaña y choacoana en general, incluso, por qué no pensar, que puede ser valiosa para toda la comunidad afrocolombiana.

La alimentación responde a la satisfacción de una necesidad indispensable en la vida. Conciérne a los ámbitos de la biología, la cultura y la psicología. La antropología de la alimentación corresponde a una aproximación holística de estos diferentes ámbitos. Se preocupa por explicar de qué manera repercuten unos sobre otros para determinar un estado nutricional que depende de fenómenos materiales (como las fuentes alimenticias) y no materiales (como la organización doméstica o las creencias filosófico-religiosas, a menudo englobadas bajo el término de hábitos alimentarios) de un grupo humano determinado” (Gracia Arnaiz 2004: 10).

Las fiestas patronales de Quibdó, las franciscanas, son reflejo de la identidad de éste pueblo, en las que desborda el elemento sacro, religioso; que funden, a pesar de los muchos años transcurridos desde la llegada de los negros, que obligados trajeron desde el África como esclavos, y de la fecha en la que fue abolida la esclavitud en nuestra nación, un sin número de manifestaciones culturales traídas desde el antiguo continente con la carga impuesta por los colonos españoles; preñadas también, dichas expresiones de la cultura, con características propias de aquella gente que ya habitaba los territorios

invadidos y conquistados.¹³ Así pues, en correlación con el entorno medio ambiental propio que presenta la región, y los cambios sociales que se han sucedido con el correr del tiempo, se ha conformado una actividad en la que no es fácil escindir lo profano y lo sagrado. Las fiestas de San Pacho, como se conocen ya a nivel nacional, son escenario del sentir de un grupo humano, que, a través de la celebración, de la no plenamente clara adoración a un santo católico, se expresa de acuerdo a las circunstancias por las que atraviese.

La celebración de las fiestas al seráfico de Asís, que se inician oficialmente cada año el día 3 de septiembre y que van hasta el 5 de octubre, con una dinámica de orden establecida desde 1926, están marcadas por la música, las danzas, la concienciación política, que se ven nutridas, en el sentido más amplio de la palabra, por la gastronomía infaltable, por el elemento culinario, porque para pensar, hay que comer, no existe mente humana que tras la abstinencia prolongada de comida, pueda elucubrar ideas, y en la cocina, y desde ella, se elabora pensamiento, cultura. “El hombre puede seguir vivo consumiendo una papilla nutritiva, pero no conservará la cordura. La comida contiene muchos valores que no son nutritivos, entraña una vital fuerza social, y no creo que podamos sobrevivir sin ello” (Watson 1973: 43).

¹³ San Francisco de Asís, se crearon en 1648, cuando una comisión de misioneros franciscanos llegaron al Pacífico colombiano llevando consigo una imagen de San Francisco de Asís. Los franciscanos tenían el propósito de pacificar a los indios por medio de la evangelización. Quibdó estaba poblado por los indígenas citaraes, con quienes los franciscanos organizaron una procesión de balsas que estuvo encabezada por la imagen del santo. Velásquez Cuartas, M., 2017. Entre ruidos y sonoridades: hacia una etnografía de paisajes sonoros en la ciudad de Quibdó-Chocó (Colombia), p.182.



Fotografía 3: Monumento San Francisco de Asís, Patrono de Quibdó, Quibdó-Chocó. (Tomada por Sillera Montoya Carlos Humberto).

Y es que, en las fiestas patronales, en Quibdó, se pueden observar los cambios que se han venido nombrando a lo largo de este capítulo, en la forma, su estructura, incluso, su intención: de lo sacro a lo profano. Aquí intentamos mostrar cómo se han transformado las fiestas, que, en sus orígenes, eran populares, “para el pueblo y con el

pueblo”¹⁴. Hoy en día, en algunos momentos, los intereses colectivos pasan a ser individuales, un básico ejemplo de ello, son las festividades como oportunidad para politiqueros o marcas comercializadoras, que, si bien ofrecen un apoyo económico, hacen perder algunos, o en ocasiones muchos, elementos esenciales del patrimonio cultural, de la tradición y la religiosidad. Pese a ello, esta fiesta se reafirma y se posiciona como un legado afro descendiente que amén de las transformaciones que ha vivido la región y de aquellos intereses que ante mencionamos, sigue vigente.

La intrusión de politiqueros y comerciantes ha permitido que las tradiciones que caracterizan las fiestas quibdoseñas se hayan trastocado y manipulado de acuerdo a los intereses de todo tipo, económicos, generalmente, que los intrusos tengan. Pese a lo anterior, la celebración mantiene un carácter importante para la comunidad, no sólo chocoana, sino afro colombiana. Que se haya producido una gran pérdida de la tradición culinaria, la cual teje la vida de saberes, sensaciones y prácticas que impregnan a un grupo humano de identidad y sentido de pertenencia, es una advertencia que obliga a echar una pronta mirada que nos dé la posibilidad de hacer un balance con respecto a lo que significa tal cosa para la vida de los afros, de los negros en Colombia, en términos de cultura y participación política.

¹⁴ Lincoln, A. (1863). Discurso de Gettysburg. Discurso, Pensilvania.



Fotografía 4: Fogón barrial, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

En Quibdó se pertenece a un fogón familiar, barrial, a los saberes y sabores que una comunidad ha desarrollado alrededor de los alimentos, pues las tradiciones de la cocina afro del Pacífico tienen profundas raíces en el pasado, desde el forzado viaje trasatlántico, en el que la ayuda mancomunada de las víctimas era prioritaria para la supervivencia y la oportunidad de llegar al puerto, hasta el ejemplar proceso de adaptación y transformación del medio natural de las húmedas selvas del Chocó biogeográfico, en el cual la colaboración entre esclavos y el intercambio de conocimiento realizado alrededor de los pocos alimentos que podían obtener, también era fundamental. En tal sentido, en los encuentros que se realizaron en las cocinas de Quibdó durante las fiestas de San Pacho y por fuera de ellas, la preparación de los alimentos se asociaba a

un legado, a una herencia que viaja con las personas, no sólo espacialmente, sino temporalmente. Viajaban los productos desde los diferentes lugares con el saber milenario de agricultores y recolectores, viajaban las personas con sus conocimientos culinarios, y viajaban la memoria y los sentidos a un pasado duro, de esclavitud y sometimiento, al cual no se puede, de ninguna manera, regresar. Sin embargo, es evidente cómo, con el transcurrir de los años y, sobre todo, con la injerencia de intereses particulares económicos, se ha relegado a un plano de menor importancia parte del saber culinario. “El patrimonio cultural puede ser visto como un puente entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su trasmisión; este es cambiante y se construye a partir de la selección, por parte de agentes y de elementos determinados, y no otros, a los que se otorga determinados contenidos (Santana 2003, 5), pero; ¿qué ha pasado con el puente entre el pasado y el presente de la cocina tradicional quibdoseña? “Los estudios sobre cambios alimentarios muestran que, como un sistema más de la cultura, la alimentación de las poblaciones está expuesta a modificaciones en la medida que cambian los elementos que la determinan” (Lentz 1991). Es posible, por lo observado durante las fiestas, en el desarrollo de ellas, que exista una individualización de intereses que no corresponden a esa búsqueda de seguridad para el grupo, sino al provecho comercial, económico personal, que va desdibujando las bases y orígenes de la tradición.

Y es que el patrimonio cultural en lo relativo a lo intangible o inmaterial ha sido definido por la UNESCO como “el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición, se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la

música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional, la farmacopea, las artes culinarias. El patrimonio alimentario es incorporado en la definición de la UNESCO bajo la forma de “artes culinarias” en el patrimonio inmaterial, formando parte de lo que se ha dado a definir como “patrimonio etnológico” (Prats, 1977, p. 27).

Los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y consumo cotidiano de alimentos, constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación. Las cocinas tradicionales colombianas, como manifestación del patrimonio cultural inmaterial, comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas, y notables influencias visibles en la tradición gastronómica de la población de origen afro que habitó el Chocó; tradición culinaria que conforma un amplio repertorio vinculado a celebraciones colectivas o familiares que no podemos desdeñar.

La cocina chocoana no se ha desligado de la fiesta franciscana, en el presente escrito se darán razones válidas que así lo sustentan, pero su dinámica ritual de intercambio, de compartir, de economía festiva, de tradición, se ha visto seriamente amenazada por muchas razones que ya han sido mencionadas. El diálogo intergeneracional se está rompiendo, los secretos del adobo, el ahumado, del punto de sal y de dulce, del aderezo que tan celosamente guardaban las abuelas, están viajando con ellas a la eternidad; y la relación con otras culturas, ha permeado notablemente a la cocina quibdoseña.



Fotografía 5: Comitiva Barrial, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Es así que, en el departamento del Chocó, más específicamente en la ciudad de Quibdó, los barrios son los lugares a través de los cuales las personas se miran en el estrecho círculo que los reúne, sus tradiciones, recetas de la abuela que se comparten, comitivas, “bodas” y “vacas”. En el barrio se nace, se crece, se crean las primeras experiencias afectivas (no sólo dentro de la familia, sino también con los vecinos) y las personas transitan por las calles; todas las tensiones que pueden llegar a existir son borradas en el espacio que la fiesta crea. Es el barrio el lugar básico para la organización

de las festividades y es la marca que le da identidad a la comunidad cuando participa; también hay que tener en cuenta que la organización barrial tiene su origen en la práctica religiosa del novenario, en los tiempos en que las fiestas se concebían únicamente, como religiosas, y se enfatizaba en sus costumbres y tradiciones sacras. Por lo tanto, para los quibdoseños, la participación en estas fiestas patronales implica vivir y resaltar tradiciones culturales, tales como sus costumbres, la gastronomía, los cantos y las danzas. Así dejan claro que, a pesar de las dificultades por las que ha pasado históricamente esta región y los diferentes cambios sociales, siguen manteniendo su identidad como afrodescendientes.

Capítulo 2

SANCOCHO PA'L QUE LLEGUE

Si no fuese consciente de las trampas que nos pone nuestro cerebro, de que hace menos de dos años hiciera el ejercicio, concentrado, casi forzando los resultados, poniendo a discutir mi sentido del olfato, impositivamente, contra las sinapsis que modelan la memoria, diría que, son ciertos los recuerdos que me indican que el olor a sancocho se sobreponía al de la pólvora quemándose en los cielos del barrio La Esmeralda.

La Urbanización La Cohímbra fue el barrio en el que crecí, al que llegué con apenas tres años de edad tras vivir los primeros en el barrio Niño Jesús. Ni La Cohimbra, ni el Niño Jesús, son barrios franciscanos; la Urbanización La Cohimbra era un barrio apenas en formación; uno de aquellos proyectos de vivienda de interés social que por aquel entonces el gobierno de turno promovía con el ánimo de llenar las arcas de los banqueros a través del UPAC¹⁵. El “progreso” llegaba a la capital del Chocó, la modelaría de acuerdo a los estándares urbanísticos occidentales sin importar otra cosa que el desarrollo; ese desarrollo de Occidente que existe por y para los pequeñísimos grupos sociales que varias generaciones atrás se enriquecieron de mil maneras, algunas

¹⁵ En el gobierno de Misael Pastrana se estableció por decreto que se manejaría un sistema nuevo para la reactivación de la economía, un sistema de crédito que no fuera afectado por las variaciones en el poder adquisitivo, es decir, por las variaciones de frente a la inflación; es así como nace el UPAC (Unidad de Poder Adquisitivo Constante) que pretendía proteger la inversión, cubrir la inflación e incentivar el crédito, favoreciendo todo esto al sector de la construcción y al financiero, ya que se generaría demanda de créditos para la compra de viviendas. El análisis era apenas lógico puesto que, si se dinamizaba el sector de la construcción, disminuiría el nivel de desempleo y se generaría mayor poder adquisitivo que produciría una mayor demanda de bienes y servicios, siendo los que giraban en torno a la vivienda los más importantes en tanto niveles de demanda. Cuartas, A. M. (2010). El Upac Y La Uvr: Aspectos Generales Sobre El Origen Y Desarrollo Del Crédito Hipotecario En Colombia. Revista Mba Eafit, 12-27.

absurdamente no santas y otras increíblemente adornadas con el transcurrir del tiempo desde el poder, hasta convertirlas en falsas, contrarias. Incluso, a la realidad social evidente, pero conforme a la historia oficial.



Fotografía 6: Sancocho de las tres carnes, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Ese olor a Sancocho de la Tres Carnes, con aquel queso que popularmente se conoce como Costeño, queso Costeño que impregna mis sentidos, los alborota y me transporta a aquel risco frente a mi casa, la de mis padres, siendo yo un niño que corría hacia la adolescencia, pero que no podía saltar ni bajar el peñasco rumbo a La Esmeralda para involucrarme con la fiesta, con sus sonidos y olores que indicaban que algo se

celebraba. El olor a sancocho es una invitación a enfiestarse, o a continuar la rumba, un “- *Bienvenido, siga, es su casa, siéntese que ya le sirven su sancocho* -”.

El Sancocho de las Tres Carnes es una insignia de las fiestas de San Pacho, es plato obligado en las noches de celebración; se sirve, en teoría, al final, para rematar la fiesta. Sin embargo, los miembros de la familia, los que pertenecen a la casa, se preparan para ella, para la fiesta, con un buen plato, uno grande que es antesala del licor, del baile, incluso de algún bunde que de manera intempestiva se forme en medio de la noche, cuando el alcohol, ojalá aguardiente, y si es de la marca local, Platino, mucho mejor, ha impactado el cuerpo que a esa altura ya reclama un nuevo plato que le permita recobrar las fuerzas e imposibilite la llegada del guayabo que se anuncia desde el tres de septiembre, pero al que se le hace el quite, precisamente, con el sancocho; porque el sancocho chocono, el de las tres carnes con su queso, proporciona la fuerza y vitalidad para empezar la fiesta, para inaugurar la noche, pero también para cerrarla, para decir hasta luego a un barrio y saludar la alborada del otro.

Ya está dicho, La Cohimbra no fue, no es, y seguramente no será barrio san pachero. ¿Por qué? Porque como lo ha escrito el antropólogo William Villa¹⁶, éste, y los otros barrios de Quibdó, llegaron tarde a la tradición, y, en consecuencia, fueron excluidos de la hermandad organizacional que, aunque no es excluyente, tampoco ha abierto espacios para que lleguen nuevos invitados al festín de los doce apóstoles san pacheros.

¹⁶ Villa William (2015). San Pacho en Quibdó. Fiesta y religiosidad. Fundación Fiestas Franciscanas de Quibdó, 239 pp.

Creo que esto está bien, pero eso sí, ser de La Cohimbra, no me impuso un veto o un impedimento para que desde muy temprano, cuando ya pude escapármele a mis padres, me integrara al revolú, primero por los laditos, como quien no quiere la cosa, pero queriendo, hasta que llegué a compenetrarme con el festín y estoy seguro que eso se debió al impulso magnético que ejercía en mi olfato y en mi paladar, la atracción al Sancocho de las Tres Carnes. Bendito sancocho al que fui invitado en una, dos, tres, y muchas más casas de mis amigos en las que, las puertas estaban abiertas con la pronuncia de la des complicada invitación: “- *Entre, aquí hay sancocho pa’l que llegue* -.”

A mis diez años cumplidos mis padres me impusieron la tarea de hacer el mercado, imposición que sobre mi pequeña humanidad no representó sacrificio alguno, por el contrario, me traía grandes beneficios: Me podía quedar con las vueltas, podía vagar toda la mañana sin control alguno, mecateando y disfrutando de galguerías a mi antojo y, finalmente, me permitía mostrarles a mis progenitores que yo era útil a mi familia. Con la práctica de hacer el mercado me empecé a sentir atraído por los fogones: entraba a la cocina a prepararme uno que otro alimento, y cuando éste me salía bien, lo compartía con la familia, con la cara en alto y no sin cierto aire de orgullo.

Yarley, negra, alta y esbelta, hermosa, por lo demás, no tuvo requiebro alguno para asesorarme cada vez que acudí en busca de su ayuda, de su consejo, en aquello de las artes culinarias. Ella me enseñó a preparar arroz clavado, los clásicos patacones de plátano verde, fritos en aceite, aunque debieron ser en manteca, acompañados con el tucó de queso costeño frito; jugos de diversas frutas, particularmente, el de borojó con limón y el de badea en leche; la exquisita sopa de queso, que debe incluir,

irremediablemente, aquella pasta procesada, de la que gusto poco, sobre nombrada popularmente, como Conchitas; pero lo que más recuerdo, es que de su mano intenté aprender a preparar un Sancocho de las Tres Carnes, y, si bien es cierto, no lo aprendí del todo bien, algo que sí me quedó claro, es que en ésta preparación iba a encontrar mi identidad chocoana por el resto de mis días.

Para preparar un Sancocho de las Tres Carnes, vamos a proceder de la siguiente manera:

Primero, debo estar convencido de que con su preparación quiero cautivar a alguien: una amiga, un grupo de amigos, a mi familia, en fin, a alguien que para mí representó, representa o quiero que llegue a representar algo de gran importancia. Con esto quiero decir que el sancocho de las tres carnes debe llevar, y no es simple retórica, ese ingrediente que todos llamamos amor y aquél cierto secreto culinario que podemos denominar pasión.

Las cantidades que voy a detallar, están pensadas para compartir con veinte personas, porque un buen sancocho no puede someterse a la práctica egoísta y mezquina de prepararlo encerrado o para ser comido en privado, ya lo he dicho, debe haber *“Sancocho Pa’l Que Llegue”*.

Son sus ingredientes:

SANCOCHO DE LAS TRES CARNES

Ingredientes

4 libras de carne de res ahumada

20 muslos de pollo

4 libras de costilla fresca de cerdo

1 kilo de queso costeño

8 cebollas cabezonas rojas picadas

24 dientes de ajo

4 tomates maduros picados

1 pimentón picado

4 libras de papa parda, pelada y cortada en trozos

4 libras de yuca

4 plátanos verdes, grandes, pelados y cortados en trozos grandes

Sal y cilantro chocoano al gusto (En el Chocó solemos llamar Cilantro a la mezcla de cimarrón, albahaca y poleo).

Preparación

En una olla ponemos la carne ahumada de res y la costilla a ablandar, una vez ablanden agregamos el pollo y, al tiempo, echamos a la olla los plátanos, la yuca y las papas. Cuando se evidencie que están cocidos, agregamos el picado de cebolla cabezona, ajo, tomate y pimentón; esperamos a que hierva y, por espacio de aproximadamente una hora, revolvemos constantemente nuestro sancocho en marcha.

Cuando el caldo tenga la consistencia deseada, agregamos el queso costeño, partido en trozos de mediano tamaño, a manera de bocados, y el cilantro chocoano (cilantro cimarrón, albahaca y poleo). Esperamos entre cinco y diez minutos más, y tendremos *Sancocho pa'l que llegue*.

Pero este es un proceso, una preparación que está por encima de la escueta receta, que involucra una serie de momentos a lo largo, no del día, sino, incluso, de las fiestas, del mes entero desde cuando la alborada hace gala. Hansel Camacho musicalizó este excitante momento en una de sus canciones; en ella el sentimiento san pachero y todo cuanto gira a su alrededor está hermosamente versificado y cantado:

Homenaje a San Pacho

Autor: Hansel Camacho

Sus virtudes ensalcemos,
gloria, gloria, alabanza y honor...

Para una tierra de encantos,
que llevamos muy dentro de nosotros,
para mi tierra chocoana.

El tres de septiembre en la noche,
sale la alborada,
toditos los barrios se juntan en la madrugada,
y entre voladores chirimías,
todos celebramos,
y vibra en nosotros la fe,
que le tenemos a San Pacho.

Y los Barrios hacen sus disfraces,
siempre protestando,

y los arcos tienen un misterio al paso del santo,
nichos de rodillas sudorosos,
cumpliendo una manda,
se escuchan los gozos,
y sentimos el llanto en el alma.

Y mechones de velas alumbran,
la cara del santo,
y los ojos de este extasiados,
parecen mirarnos,
San Pacho bendito te decimos,
tu eres la esperanza;
buscamos a través de la fe,
lo que la dicha no alcanza.

San Pacho Bendito,
todos hombres te rezamos,
ay San Pachito,
para que siempre nos protejas,
y nos hagas un milagro;
este es tu pueblo San Pacho,
que siempre te ha venerado he idolatrado.

San Pacho Bendito,
todos hombres te rezamos,
oye San Pachito,
para que siempre nos protejas,
y nos hagas un milagro;
y te cantamos San Pacho
también te rezamos,
porque en ti todos confiamos.

San Pacho Bendito,
todos hombres te rezamos,
no nos abandones,
para que siempre nos protejas,
y nos hagas un milagro,
un milagro, un milagro, un milagro,
San Pacho, siempre de ti lo esperamos.

San Pacho Bendito,

Todos hombres te rezamos.

Recordando a los san pacheros viejos,

¡Ay!

Coro: Tienen disfraz, ay dice la gente.

Coro: Tienen disfraz, y la rumba se prende.

Coro: Tienen disfraz, y en toditos los barrios, negro.

Coro: Tienen disfraz, te dan guarapo, aguardiente.

Coro: Tienen disfraz, ay se añoran los viejos.

Coro: Tienen disfraz, san pacheros ausentes.

Coro: Tienen disfraz, y en medio de la rumba mira.

Coro: Tienen disfraz, la nostalgia se siente.

Coro: Tienen disfraz, hay se escucha el jolgorio.

Coro: Tienen disfraz, de los yesquiteños.

Coro: Tienen disfraz, y en la Yesca Grande a la fiesta.

Coro: Tienen disfraz, le ponen empeño.

Coro: Tienen disfraz, El Silencio, Roma, Cesar Conto, mira, todos,

Coro: Tienen disfraz, gozando a lo bueno.

Coro: Tienen disfraz, y en La Alameda, con Cristo Rey,

Coro: Tienen disfraz, imponen su ley.

Coro: Tienen disfraz, Margarita, Tomás Pérez, Pan De Yuca,

Coro: Tienen disfraz, la fiesta les gusta.

Coro: Tienen disfraz, y el Niño Jesús caramba.

Coro: Tienen disfraz, Kennedy que revolú.

Y también la Esmeralda, La Cohimbra,

Calle de las Águilas, para todos,

con amor.

Y aunque los ingredientes no escasean, y es posible conseguirlos fácilmente a lo largo del año, incluyendo los meses de septiembre y octubre, los quibdoseños no se fían; el primero de septiembre ya se está hablando del Sancocho, de dónde conseguir el queso, -“*Que ya no sabe cómo el de antes, que ahora lo traen dizque del Caquetá y del Valle del Cauca, ¡y eso cuándo es costa!*”-, dicen en ese delicioso acento que

relacionamos inmediatamente con el África, con ese vasto y prístino continente cuna de la humanidad entera, pero lamentablemente, víctima del desangre, de la estupidez de esos seres a quienes vio crecer y que luego se irían no sólo en su contra, explotando, exterminando sus tierras y recursos naturales de todo tipo, sino en contra de aquellos que allí seguían; de esos africanos que soportaron la escabrosa colonización y que siguen soportando vejámenes, racismo absurdo, en aquellos países a los que sus antepasados, en el punto final de la Edad Media, fueron llevados a la fuerza para esclavizarlos cruelmente y someterlos por siglos a un trato definitivamente inhumano, y en la actualidad a uno que, por lo menos, diríamos es criminal: el racismo.¹⁷

Ni siquiera su fabuloso, rico en proteínas, Sancocho de las Tres Carnes, mengua el temor centenario al cruel, ladrón y mezquino colonizador, que, aunque hoy ya no es blanco y europeo, es tan ladrón, criminal y corrupto, como aquellos en tiempos de la esclavitud negrera, y que sin pudor podría querer quitarles lo poco que han conseguido al ocupar territorios e intentar hacerse, sin conseguirlo plenamente hoy, a un terruño al cual llamar hogar.

Da gusto ver cómo en muchas de las calles de Quibdó, sin pavimentar, llenas de huecos, que de alguna forma son testimonio permanente del olvido en que se tiene al pueblo y de la desidia de sus gobernantes, los vecinos que moran al lado de ellas, arman

¹⁷ El racismo es consustancial a la experiencia colonial. Inicialmente se articula como racismo biológico, como 'racismo vulgar'; posteriormente con el cambio de las condiciones de dominación colonial emerge un racismo cultural, uno más elaborado. Esta distinción apela a un desplazamiento de lo biológico al modo de existencia: "El racismo vulgar, primitivo, simplista, pretendía encontrar en lo biológico, ya que las Escrituras se habían revelado insuficientes, La base material de su doctrina. ROJAS, A. (2010). Inflexión decolonial: fuentes, conceptos y cuestionamientos. Cauca, Popayán, Colombia: Editorial Universidad del Cauca 2010.

como al descuido, pero sin serlo, fogones improvisados, pero en el fondo cavilados y bien pensados, valiéndose de unos pocos ladrillos o bloques de concreto, cuando no piedras del río, sobre los cuales pondrán una parrilla de hierro que ha estado guardada en cualquier parte durante once meses, para salir victoriosa a principios de septiembre a recibir un baño de agua y esponja, y coronar resplandeciente el esperado, a veces soñado, fogón de leña, de leña recogida, comprada o pedida, en el que irá a sentar su fondo una gran olla de aluminio de treinta, cuarenta o cincuenta litros, en la que orgullosa la familia dueña de ese fogón, sin importar que media o una cuadra más adelante se haya instalado un fogón similar, habrá de preparar cotidianamente, y durante un mes, el tan anhelado Sancocho Pal' que llegue. Fogón callejero, humilde, generador de humo y provocador de recuerdos despertados por los aromas inconfundibles de la tradición que representa el Sancocho de las Tres Carnes preparado, como diríamos, a orilla de calle, pero sin estorbarle a nadie, antes, al contrario, representando el orgullo de quien puede, todavía, darse el lujo de prepararlo para compartirlo con altivez de negro san pachero.

Para un chocono el plátano, especialmente el verde, es fundamental en su dieta: desayuno, almuerzo, cena, pueden y en algunos casos deben, contener la o las preciadas musáceas¹⁸ ; en ocasiones, en una misma comida, podemos encontrar dos o hasta tres variedades de plátano: una en la entrada, otra en el plato fuerte y una más como postre (como entrada, patacones de primitivo, bañados en salsa de borjón; para el plato fuerte,

¹⁸ Dicho de una hierba: Del grupo de las angiospermas monocotiledóneas perennes, de las que algunas son gigantescas, con tallo aparente formado por los pecíolos envainadores de las hojas caídas, y elevado a manera de tronco, o bien corto o casi nulo, hojas alternas, simples y enteras con pecíolos envainadores y un fuerte nervio, flores irregulares con pedúnculos axilares o radicales, y por frutos bayas o drupas con semillas amiláceas o carnosas (Real Academia Española, 2021, definición 1)

un sancocho de las tres carnes; y a manera de postre, torta de banano con una bola de helado de badea). La historia del negro en América, de la esclavitud y posterior consecución de su libertad, está marcada por el consumo del plátano en diferentes variedades. Los chocoanos y, por supuesto los quibdoses, no son ajenos al consumo de las musas que llegan regular y principalmente, en el caso de Quibdó, por vía fluvial, a través del río Atrato, a la plaza de mercado ubicada en la carrera primera: desde Bojayá el plátano hartón y de Murindó lo que en el Chocó se conoce como *marabaya*¹⁹.



Fotografía 7: Arribo de canoas cargadas con plátano, a través del río Atrato, a la plaza de mercado de Quibdó, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

¹⁹ Garzón-Forero, Diego, Universidad de Rosario Gutiérrez, María Fernanda Gómez Parra, Nathalia Carvajal, Laura Olmos, Antonio, (2020). Entendiendo el Chocó desde el racimo y el plátano. [podcast] Entendiendo el Chocó desde el racimo y el plátano. Recuperado de: <<https://repository.urosario.edu.co/handle/10336/28264>>

Los primeros acercamientos del quibdoseño a la cocina se dan de la mano del plátano, de sus recetas distintas, pero, especialmente, enfrentando una de las técnicas de preparación que “exige poner a prueba la piel de quien los prepara”. Aún recuerdo a Yarley, Maritza o Juana, entre otras, que aportaron a mi básico conocimiento sobre las cocinas y el acto de elaborar sabrosamente los alimentos, mofándose, reprendiéndome y enseñándome las claves para conseguir fritar adecuadamente un plátano, uno hartón, pues las otras variedades me fueron esquivas, no al gusto, sino a la manera correcta de elaborarlas, prepararlas, fritarlas, llevarlas a manteles o, mejor, poner en un plato, tal como hacía con el hartón, para desayunar o cenar, unas circunferencias fritas, finas o rechonchas, o una combinación de ambas, conforme a mi deseo de momento, acompañadas de un trozo de queso costeño, crudo o también pasado por el aceite de palma que, en las zona urbana quibdoseña, ha remplazado en gran medida a la manteca.²⁰

Ahumar la carne para el Sancocho es un arte, un platillo en sí mismo que se emplea para construir otros, entre ellos, nuestra rica sopa de fiesta que se consume durante todo el año, pero recordando que hace parte de San Pacho, del jolgorio religioso que no distingue entre ricos y pobres; pues como la fiesta no es de uno, de una casa, de una familia, ni siquiera podríamos decir que es del barrio, porque si bien la fiesta se hace en el barrio, es para todos, para la ciudad entera, para que los otros barrios, no sólo los franciscanos, se deleiten y regocijen, admiren las posibilidades del barrio que invita, que

²⁰ Instituto Colombiano de Antropología e Historia (2020) “Entre el racimo y la ración. Las rutas de la mancha y la vida campesina del Chocó”[Vídeo] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=vkufuF4Ti50&t=1s>

llama a los demás a celebrar al santo, entonces se unen fuerzas. A lo largo del año, a través de la realización de actividades diversas, bingos, ventas de comida, rifas y demás, la gente del barrio, las Juntas Comunales, que tienen su capítulo franciscano, reúnen el dinero que dispondrán para la celebración, para que el día que al barrio le corresponde presentarse, puedan invitar a la ciudad a que lo visite, pues, evidentemente, por los ingredientes que conforman nuestro sancocho, empezando por la carne ahumada, advertimos que quien llegue, sabe que el manjar que disponen para él, no es un plato cualquiera y, además, es un platillo tan sabroso como costoso.

Si bien hay lugares, puntos de comercio convencionales, carnicerías en las que se consigue la carne ahumada, a veces con el truculento humo líquido de origen industrial, existe la opción de comprarla a mujeres que ven en la venta de dicha carne, en la transformación de la misma, en llevarla de su condición de, aunque suene grotesco, cadáver de vaca a platillo de condumio, la posibilidad de un ingreso monetario. Mujeres como doña Patricia Córdoba Cuesta, quien, para finales de la década de los setenta del siglo pasado, cuando en compañía de su pareja y actual esposo decidió formar una familia, encontraron en la preparación y venta de la carne ahumada y otras delicias gastronómicas propias de la región, la forma de aportar en moneda a la economía familiar. En el caso de doña Patricia se cumplirán, en el transcurso de este tercer decenio del pomposo siglo veintiuno, cincuenta años de lo que podemos llamar tradición, ya que ella aprendió la preparación, los secretos culinarios, de su madre y de su abuela; y aunque sería ella la única de las tres que encontraría en ello la opción de venta, de negocio, de ingreso económico, la tradición está en la preparación. Con el transcurrir de los años doña Patricia abandonó parcialmente el negocio, la venta, ya que se hizo

profesional universitaria y dedicó sus esfuerzos a su profesión. Sin embargo, aún recibe pedidos por encargo para que prepare la carne, bien sea en época de San Pacho o para algún evento importante en el que los participantes quieren disfrutar de la preparación y agasajar el sentido del gusto. Ella, ahora no con el apremio del sustento familiar, elije para quién o quiénes cocina, principalmente durante la jornada san pachera y para aquellos que estén dispuestos a pagar lo que vale su conocimiento y, eso sí: - *“Qué avisen con tiempo, por lo menos dos meses antes para no tener que andar corriendo”* -, me dice mientras mueve el ventilador para que el viento refrescante que arroja, no golpee directamente su rostro.



Fotografía 8: Local de venta de Fríos y ahumados, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

El “*qué avisen con tiempo*”, de doña Patricia, cobra más sentido cuando nos preguntamos por la forma, la manera en la que se ahúma la carne. Si bien el ahumado era un método que se empleaba principalmente para la conservación, sería imposible escapar al manipulado, al toque especial que otorgaba al sabor de los alimentos sometidos a la estricta técnica; que tenía que ser así, rigurosa en su práctica, en su ejecución, ya que de ello dependía que se malogran o no los víveres. Así que, aunque las tecnologías modernas llegaron con sus efectivos métodos que permitirían preservar los alimentos durante muchísimo tiempo, incluso, por años, el ahumado de las carnes se mantuvo, se quedó ya no como una técnica de conservación, sino esencialmente como una de preparación. Y las cocineras chocoanas, quibdoseñas (también los hombres), dominan con maestría, con el arte propio de quien ha recibido el conocimiento de sus antepasados, de sus ancestros desde la infancia, el ahumado de los alimentos. Es una cosa que, definitivamente, en palabras del antropólogo y crítico gastronómico, Julián Estrada, es *mágica*: “La mano de la mujer negra en cocina es mágica, más aún cuando se trata de ciertos sistemas de preparación que exigen poner a prueba la piel de quien los prepara. Me refiero a lo frito y a lo ahumado.” (Estrada, 2016). El ahumado, como técnica, continúa cumpliendo su función de conservante, aun cuando las carnes ya no deban atravesar largas jornadas de viaje permaneciendo aptas para la ingesta humana; hoy, cuando su trayecto regular más largo por vía fluvial o marítima no supera los tres días, y ni hablemos cuando el camino se recorre por tierra o aire (apenas unas horas entre ciudades), al ser transportada, comúnmente para ser llevada a manera de gran obsequio a aquellos quibdoseños que viven fuera de lo que es su terruño y lo extrañan y saben que una manera de estar cerca del mismo es degustando las delicias culinarias que allá se preparan, recordando con los aromas y sabores aquellas formas, vínculos

fundamentales, culturales, que se tejen entre distintas generaciones en el interaccionar que sucede en las cocinas y que ha sido indispensable en la construcción de la forma de ser, pensar y actuar político del quibdoseño.

Aquellos que cocinan durante las fiestas, desde los más expertos hasta los aficionados, que, para el caso de la cocina chocoana, de la cocina de fiesta, hablamos de niños que apenas superan los siete u ocho años de edad, - *“porque si tiene fuerza pa’ estar metido en su bunde, también pa’ colaborá en la casa”* -, dice doña Mencho mientras Kevin, su nieto de nueve años, hace caras, gestos, muecas que claman por permitir su pronuncia. - *“Y no vas a decí mentiras Kevin, pues vos sabés muy bien que pa’ andá metido en la arrechera y el corrinche, sí estás; pero cuando te llama uno a que colaborés, te hacés el que no es con vos”* -, sentencia la señora Mencho; a lo que el pequeño y evidentemente travieso muchacho, niño, responde esquivando una palmada que surge de un lento movimiento de la octogenaria, y diciendo: - *“ay abuela, oiga mano, si yo cocino desde que tengo cinco y ayudo a conseguí la leña desde cuando me recuerdo. No le diga eso al señor honme, que va pensá mal de mí”* -. - *“Quitate de aquí mejor, ¿no ves que estamos hablando los mayores? ¡A este muchachito sí le gusta comé viejo, maunífica creo en dios padre!”*- Y continúa la abuelita y vieja cocinera para fiestas comentando que cuando ella ahumaba la carne con su mamá y sus hermanas, y hasta hace pocos años, - *“no tendrá más de cinco años que aquí les montaba su sancocho, porque ahora los hijos ya no me dejan meté a la cocina”* -, el procedimiento demoraba dos días. Después de lavar muy bien la carne, se realiza el aliñado de la misma; para lo que se emplea sal y cilantro cimarrón; tras lo cual, se pone a ahumar, colgada en cuerdas que reciben el calor y el humo de una hoguera de la que apenas brota fuego, (razón que obliga a tener

permanente cuidado para mantener la temperatura ideal), y que se ha armado previamente, ojalá usando yarumo²¹ y tusa seca de maíz. Me advierte doña Mencho que en la actualidad muchas personas, cocineros, han pervertido el método del ahumado, cambiando, haciendo feo el sabor de la carne, al realizar el procedimiento apenas por tres o cuatro horas, - *“cuando más una tarde”* -. - *“Y lo que es peor, ahumando dizque con papel periódico. Esa carne sabe es a tinta y no le digo el daño de estómago que les puede dar”* -. El ahumado de la carne, el procedimiento que se utilice, será clave para dar el sabor representativo de nuestro sancocho.



Fotografía 9: Venta de rico queso costeño, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

²¹ Árbol de la familia de las araliáceas, con pecíolos largos, hojas grandes, digitadas, tomentosas por el envés, flores blancas en umbela y madera floja. Sus hojas son medicinales. (Real Academia Española, 2021, definición 2)

Para la cocina quibdoseña el queso costeño es una pieza fundamental en la elaboración de varios de sus platos, incluso, es el ingrediente principal en algunos de ellos como el arroz clavado, la sopa de queso, el arroz con queso rallado, el banano verde con queso. Para nuestro Sancocho de las Tres Carnes es importantísimo, no sólo para efectos de sabor, sino para su presentación, su emplatado, ya que debe notarse, observar que, en el plato, en el caldo, flotan trozos de queso; o te arriesgas a duros comentarios: - *“Sabe por allá a queso, pero ni un ñingrí pa’ comer”*; - *“Bueno, y al queso qué le pasó”* - ; *“Ve coco, eso sin queso no es Sancocho”* -. Por eso es tan importante que el queso se ponga al final y durante el tiempo preciso para que no se desbarate y desaparezca dejando apenas un aromático recuerdo que paladeamos con la intensión de morder.

Casi todos los productos de la llamada canasta familiar, por no afirmar categóricamente que todos, tienen precios muy elevados en la ciudad de Quibdó; elevados con respecto a los ingresos, a la economía de la ciudad y a sus particulares condiciones medio ambientales y climáticas. Pero, sobre todo, por encima de cualquier razón objetiva, están las condiciones históricas y el rechazo del criollo que se tomaba el poder colonial de los blancos europeos, españoles, con todo el apoyo revolucionario, la fuerza de indígenas y negros en las primeras filas de la batalla, para, una vez conseguida la victoria, ser un verdugo aún más cruel con aquellos actualmente llamados afroamericanos. Así que, en estas tierras cálidas y húmedas, en una ciudad que se ha ido construyendo a empellones de criollos que parecen haberse quedado no sólo con las tierras, con el triunfo, sino también con las formas de aquellos a quienes combatieron, todo es más caro, y el pollo no es una excepción. Esto puedo tener una explicación, por lo demás lógica, desde muchos puntos de vista: Quibdó sólo produce oro y platino, lo

demás es miseria a los ojos de los fuereños: su música, compleja y preciosa; su danza, su ritualidad religiosa, su medicina popular y tradicional, sus creencias, son tesoros que sólo valora quien los disfruta, el que los vive; para el mestizo, el blanco, el paisa, en general, lo único por lo que vale el Chocó es por sus minerales, ni su cultura ni su gente representan lo que en verdad son. Todo lo anterior para señalar que lo que Quibdó consume llega de fuera, en barco o por pésimas carreteras, incrementando considerablemente los costos. Es por esto que en Quibdó lo único que no cuesta, que es silvestre, que se encuentra en cada esquina, es su cultura; la misma crece en cada mujer y hombre, grande o chico, que se precie de ser orgullosamente negro, orgullosamente san pachero.

En nuestra receta anotamos que se emplearán pernils de pollo. Sin embargo, las preparaciones, las recetas, los platos, cambian como cambia la cultura; se transforman, se adaptan a las condiciones, mutan, e, incluso, en ocasiones, se rebelan contra la tiranía del mal gusto cuando como grupo se ha alcanzado algún grado de libertad y se busca el paquete completo: justicia. Los pernils, en el caso del pollo, de nuestro pollo para el sancocho, son la versión que entenderíamos como justa, como lógica en medio de la abundancia que advierte la exuberante biodiversidad que ofrece ilimitado número de recursos naturales, que remite a grandes embarcaciones llegando del norte con queso para los blancos y saliendo con sobre peso de metales preciosos, de oro, que partirá rumbo a España, a la mala y mal llamada Madre Patria, desde el mismo puerto cartagenero en el cual embarcan el queso que en años venideros se convertirá en emblema de un sancocho que será revelación contra lo escaso; contra la limitada alimentación que aquellos negros esclavos de las minas recibían o, mejor, conseguían

de cualquier forma, mientras miraban como sus amos se hartaban con carne salada y queso en improvisadas preparaciones al estilo de las provincias españolas, y que en poquísimas ocasiones compartían con sus esclavos; dejando, eso sí, a estos últimos con la ansiedad de una mejor alimentación y con el propósito firme de, en algún momento, comer bien, a gusto y por el gusto del disfrute de la comida, no sólo por la obligación de recuperar las fuerzas que están al servicio exclusivo del otro, de otros. Así que bien pueden ser perniles o cualquier otra parte del ave más numerosa del planeta, todo dependerá de la cantidad de dinero, de lo que a lo largo del año se haya podido disponer para la fiesta; en todo caso, tiene que haber pollo, no puede faltar, pues el sancocho de las tres carnes preparado en Quibdó para las fiestas, es un grito revelador contra la injusticia, contra las limitaciones y privaciones experimentadas por un grupo humano durante siglos y, que apenas hoy, empiezan a alcanzar un poco de lo que hace tanto se les debe.

El valor del Sancocho de las Tres Carnes, seguramente, en sus orígenes que no he logrado precisar, fue mucho más elevado del que puede tener hoy cuando el pollo es la carne más alabada y económica del planeta, eso sí, me refiero a esos pollos engordados a la fuerza, en muchísimo menos tiempo del que la naturaleza otorga; alimentados con hormonas y químicos, a la mayor brevedad posible y totalmente ajenos a los placeres de la carne, a diferencia de la crianza de la que sí disfrutaron sus ancestros cuando crecían libremente en huertos y pastizales. Un Sancocho de las Tres Carnes cocinado cincuenta o más años atrás tuvo que ser un plato de mucho prestigio y de mucha honra para quien lo ofrecía, porque a través de él había, sin duda, un ingente esfuerzo económico. El minero debía reservar buena parte de sus ganancias, obtenidas

en las minas o en las orillas del río como ahorro sagrado para ofrendar, en la boca de sus invitados, el mejor plato a San Pacho. Las tres carnes y el queso, comprometidas en el plato, venían desde lejos y, quien podía pagarlos, ganaba prestigio como persona pudiente, que vencía el sistema que los sometía y somete, a los ojos de los comensales.

*En la estima que conviene
téngalo cualquiera hombre,
y por todo el mundo suene,
que cosas malas no tiene
el puerco, sino es el nombre.
(Anónimo, 1613)²²*



Fotografía 10: venta de carne de cerdo, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

La carne de cerdo no es la más económica, y aunque la costilla no sea la parte más costosa, sí denota, vista en compañía de otras proteínas, abundancia, tranquilidad por el devenir alimentario; aunque sea sólo una apuesta, una idea en construcción que,

²² Illera Montoya, C. H., & Granja González, C. E. (2014). Re-comiendo el cerdo en Popayán. Editorial López.

a veces, por épocas, con el accionar politiquero y racista de la centralista República de Colombia, se siente como una ilusión que no se ajusta a la realidad circundante, que se percibe en el aire, a la que se huele pero, se le hace el quite con el olor a manjares culinarios, a costilla de cerdo ricamente sazonada, condimentada con el gusto a cilantro cimarrón, albahaca y poleo. Ahí está el cerdo, aunque no podamos aún hoy precisar la época y lugar de origen de su domesticación,²³ absurda y milenariamente pecaminosa su carne, restringida y vilipendiada su exquisitez gastronómica, para mostrarse más allá de la religión, mejor, religiones opresivas, colonialistas disfrazadas de redención que sirven para hacer real el plan de someter a muchos en favor de unos pocos.²⁴ El afro, el negro, que no moreno porque moreno no es color, nos dice la poeta²⁵, ahúma la carne, la costilla, y le hace el quite, como lo hiciera en general, finalmente, el cristianismo, en medio de sus dos enemigas compinches, el judaísmo y el islam, que se desarrollaron en la aridez en la que no es posible mantener, criar los cerdos, a aquellas restricciones culturales ecológicas, para poder disfrutar de los toques palatales que deleitan el sentido del gusto cuando la costilla se deshace debido a su cocción, en la boca del comensal. Diría Francisco de Asís, aunque seguramente en otro contexto, no culinario, hermano cerdo.

²³ Aunque no es fácil encontrar acuerdo entre los investigadores sobre la época y el lugar de origen de su domesticación, lo más que esta se remota en el tiempo es hacia el año 7000 a.C. En cuanto al lugar de ocurrencia de esta valiosa domesticación, lo más consensuado es afirmar que se dio en diferentes partes de manera casi simultánea: Asia Sudoccidental e Indochina, son estimados como los puntos más probables (Bovilov y otros, 1979, citados por Perdomo, 1993). Illera Montoya, C. H., & Granja González, C. E. (2014). Re-comiendo el cerdo en Popayán. Editorial López.

²⁴ La mitad del enigma que concierne a la porcofobia es bien conocida para judíos, musulmanes y cristianos. El dios de los antiguos hebreos hizo todo lo posible (una vez en el Libro del Génesis y otra en el Levítico) para denunciar al cerdo como ser impuro, como bestia que contamina a quien lo prueba o toca. Unos 1500 años más tarde, Alá dijo a su profeta Mahoma que el estatus del cerdo tenía que ser el mismo para los seguidores del Islam. El cerdo sigue siendo una abominación para millones de judíos y cientos de millones de musulmanes, pese al hecho de que puede transformar granos y tubérculos en proteínas y grasas de alta calidad de una manera más eficiente que otros animales. Harris, M. (2019). Vacas, cerdos, guerras y brujas. Madrid: Alianza, p.24.

²⁵ Grueso, Mary. (2008) Negra soy.

Será pues, el costillar de este “mamífero artiodáctilo del grupo de los suidos, de cuerpo grueso, cabeza y orejas grandes, hocico estrecho y patas cortas, que se cría especialmente para aprovechar su cuerpo en la alimentación humana”, tal como advierte el diccionario de la real academia de la lengua española, el que aportará, en esta congregación especial de ingredientes sabrosos y aromáticos, su toque óseo, cárnico especial, al *Sancocho de las Tres Carnes*.



Fotografía 11: Venta de hiervas y especias, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Precisamente serán la albahaca, el poleo y el cilantro cimarrón, (en ocasiones y dependiendo de la costumbre local, barrial, familiar, la bija), los condimentos que favorezcan la distinción del sabor a Sancocho de las Tres Carnes San Pachero, a África en América y América en el África; ya que los europeos arrancaron a mujeres, hombres y niños del antiguo continente para traerlos esclavizados a lo que denominaron América, el nuevo continente, en donde ellos, esos esclavos africanos, después de luchar por su reconocimiento,²⁶ construyeron identidad propia tras romper las cadenas y crear una cultura que conserva rasgos africanos y los entrelaza con americanos y europeos. Aunque esta afirmación en parte sea engañosa, ya que ninguno de ellos, de los condimentos empleados, es endémico del África. Sin embargo, será la apropiación y la combinación de ellos, la puesta en escena de este conjunto que emite notas de todo tipo, con sabores y gustos distintos que revelan alguna disonancia armónica, cual magistral pieza de chirimía chocona emplatada en las calles de Quibdó, en el recorrido que realiza acompañando el bunde, sazónada y condimentada con redoblante, platillos, tuba, clarinetes, saxofón, bombardino, trombón, todo un plato musical franciscano, la que indique su carácter Afro, del negro que se revela ante una absurda realidad a la que lo han arrojada y a la que se resiste con tesón y amor, con fiesta y sabor, con música y danza, con poleo, albahaca, cilantro cimarrón, y cualquier rica mezcla, combinación

²⁶ Para algunas organizaciones de comunidades negras, las dinámicas territoriales comienzan con el proyecto histórico libertario del cimarronaje y continúan en el presente con la resistencia cultural al mercado y la economía capitalista. Es decir, la territorialidad tiene raíces profundas en el proceso de esclavización y de resistencia a este. Como lo enuncia un texto reciente del Proceso de comunidades negras: *“las comunidades negras hemos construido históricamente, durante 500 años, territorios ancestrales a partir de las luchas de nuestros ancestros por librarse de la esclavitud y manteniendo la memoria recreada por la gente negra traída del África. En estos territorios hemos recreado nuestras culturas, hemos resignificado nuestras creencias, hemos logrado la reproducción de nuestras vidas. La constitución de 1991 y la posterior expedición de la Ley 70 del 93 representaron un avance, aunque limitado, en nuestras aspiraciones por el reconocimiento de nuestra ancestralidad y nuestras raíces culturales étnicas”*. (PCN, 2012, p. 3). Escobar, A. (2014). Sentir y pensar con la tierra [Libro electrónico]. Ediciones Unaula. http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/escpos-unaula/20170802050253/pdf_460.pdf

culinaria, gastronómica, que indique, precise, que ya no es un esclavo, que ahora está en libertad y, en ella, se busca la abundancia que da la tranquilidad de no regresar y dar pasos atrás hacia al sometimiento impúdico del colonialista y esclavista al que no se tolerará nunca más.

En todo caso, con los ingredientes antes mencionados u otros que se añadan a la interpretación de esta rica chirimía hecha alimento, se elaborará la pieza, sonará emitiendo sus inconfundibles notas que vigorizan y alegran, que alborotan el espíritu del comensal en cuanto advierte su aroma, cuando ve la humeante y enorme olla, cuando toca el caliente plato y, en el momento en el que, finalmente, su boca recibe el anhelado y apetitoso Sancocho de las Tres Carnes, del que siempre habrá, o debería haber, “pa’l que llegue.”



Chirimía en San Pacho. Quibdó, octubre de 2007. Fotógrafa: Ana María Arango.

Capítulo 3

INVASORES EN LAS FIESTAS

Los sistemas económicos, la imposición de los mismos, como el derecho y las leyes, qué en ningún caso justicia, son ficciones, órdenes imaginados²⁷, cartas que se juegan en beneficio de quien o quienes detentan el poder: una moral amañada impuesta a los demás, al otro, los otros. La economía, la dizque ciencia, no es más que la señal e imposición arbitraria, la prueba de que un monstruo grande y poderoso toma las riendas de un carruaje en el que no transita, dentro del cual no viaja y que, además, desconoce por completo²⁸; no hay extensión precisa, ni medida, ni método, que advierta la realidad, o por lo menos, una leve aproximación a ella, y que dé clara cuenta de las necesidades de los sometidos, ya no esclavos nombrados, ni de una etnia u origen particular o común, pero tan sometidos como aquellos, recorriendo la invención que le genera la sensación de alguna vez poder alcanzar lo que le prometen, tal como ocurre cuando se compra la lotería o se realiza una apuesta en la que, la estadística pura, sin vicios políticos, advierte que las probabilidades de ganar el premio son escasas, cuasi imposibles. La ficción, su

²⁷ Dr, H. Y. N. (2016). Sapiens: De animales a dioses (Illustrated ed.). Debate. pp. 95-101

²⁸ “Diversos sectores se han pronunciado, especialmente en redes sociales, por las declaraciones del ministro de Hacienda, Alberto Carrasquilla, quien señaló que una cubeta de huevos vale \$ 1.800, Carrasquilla está tan desconectado de la realidad que piensa que una docena de huevos cuesta 1.800 pesos. Aunque el valor de una cubeta de 12 huevos varía dependiendo el lugar de la compra y la calidad, en supermercados de cadena se puede conseguir una cubeta desde los \$ 4.300 pesos y en promedio el valor es de \$ 9.000”. P. (2021, 19 abril). *Críticas a Carrasquilla por no saber cuánto cuesta una canasta de huevos*. El Tiempo. <https://www.eltiempo.com/politica/partidos-politicos/criticas-a-alberto-carrasquilla-por-no-saber-cuanto-vale-canasta-de-huevos-582011>

forma, sus modelos, son elaborados sin escrúpulo alguno frente a las mayorías, cuidando, en todo momento, los intereses de aquellos poderosos criollos, en el caso de Colombia, y de casi todo los países en América Latina, que se tomaron el poder al arrebatarlo a los españoles, portugueses, franceses e ingleses, entre otros europeos, hace más de doscientos años, y se lo han heredado, sistemáticamente, a sus descendientes quienes, desde el aparato estatal hacen de las suyas, se ferian y comen el pueblo, cual caníbales; y, además, lo que es aún peor, no permiten que el pueblo coma, ni se alimente.

Es evidente que, con el transcurrir de los años y los nuevos cambios en la sociedad, la modernidad ha hecho de las suyas, ya que, no sólo nos ha empujado a vivir el día a día de forma más productivas (entendiendo productividad en los términos del modelo económico neoliberal, el llamado capitalismo salvaje), sino que, también, ha cambiado nuestras costumbres, como, por ejemplo, la forma de comer, porque dejamos a un lado las tradiciones culinarias, y la cocina de la abuela para optar por comidas de fácil elaboración y que estén al alcance de los trabajos, lugares ajenos al hogar, y sobre todo con unos bajos precios.

Por ello es importante ver cómo llegan las famosas comidas rápidas o *fast food* a Colombia, del mismo modo, cómo se convierten en una costumbre alimentaria del día a día de los colombianos y, en efecto, de los quibdoseños. Ya que, el ingreso de estas comidas a nuestra dieta, nace con la necesidad del ahorro de tiempo, no sólo al momento de la preparación o cocción de los platillos, sino que, al tratarse de una comida de rápida elaboración, se opta más por este tipo de alimentos que por aquellas preparaciones

tradicionales, debido a que la cocina tradicional denota cierta complejidad en la elaboración de algunos platos que demandan más tiempo. Por esta razón, las *fast food* causan un atractivo para los comensales, además, adicionando un llamativo aspecto visual, como también sabores y texturas, los cuales son adictivos por el tipo de elementos químicos utilizados en los ingredientes que se emplean para la creación de un plato de comida rápida; características como las que se han mencionado anteriormente, como el sabor, textura y tiempo, son las que dan paso a la creación y apertura de restaurantes y puestos callejeros de comidas rápidas, los cuales se benefician y nos “benefician”, dándonos un producto en tiempo récord, lo que hace de esta comida la opción más adecuada, sin duda alguna, al momento de elegir qué se quiere comer, ya que muchas personas prefieren este tipo de preparaciones, debido al poco tiempo del que disponen para alimentarse porque deben cumplir horarios. Sin embargo, se debe tener en la cuenta que estas comidas son rápidas no sólo por su proceso de preparación, o por tratarse de una comida rápida en sí, sino por los ingredientes empleados para la elaboración de las mismas, ya que son productos de cocción rápida.

Los productos empleados para la preparación de las comidas rápidas son ultra procesados; dichos insumos, se crean a partir de formulaciones industriales, principalmente, con base en sustancias extraídas o derivadas de alimentos naturales, a los cuales se les adicionan aditivos y cosméticos que dan color, sabor o textura, para intentar imitar los sabores de otros alimentos²⁹. Además, estos productos están

²⁹ Mitchell, C. (s. f.). Alimentos ultraprocesados ganan más espacio en la mesa de las familias latinoamericanas. Pan American Health Organization / World Health Organization. Recuperado 2 de marzo de 2021, de https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15530:ultra-processed-foods-gain-ground-among-latin-american-and-caribbean-families&Itemid=1926&lang=es

nutricionalmente desequilibrados, ya que tienen un elevado contenido en azúcares libres, grasa total, grasas saturadas y sodio, y un bajo contenido en proteína, fibra alimentaria, minerales y vitaminas, en comparación con los productos, platos y comidas sin procesar o mínimamente procesados, como suele suceder en nuestras tradicionales cocinas.



Fotografía 12: Venta callejera de comida rápida, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Aun así, las comidas rápidas son más populares y tienen más comensales porque llegan pronto a las mesas y se pueden comer con rapidez y facilidad, y no requieren cubiertos. Por otra parte, la comida rápida es saciante, y se caracteriza por unos precios muy asequibles; también su textura jugosa y sus sabores, son elementos que agradan a los niños y se convierten en un producto familiar y de ocio juvenil. Si a todo ello sumamos

el hecho de que permite la posibilidad de llevársela y consumirla en el lugar de elección del comensal o de hacerla llegar al domicilio, se incrementa mucho su popularidad.

Pero estos son solo aspectos superficiales sobre cómo llegan estas comidas a nuestros menús, ya que la necesidad o comodidad que estas ofrecen, son solamente elementos que se emplean para darle más acogida a este tipo de comidas. Es evidente que en su filigrana hay un entramado de capitalismo que permea las tradiciones que se tienen, donde la cadena de comidas rápidas reemplaza a la señora que prepara sus envueltos, amasijos o embutidos, y todo esto sucede con el fin de incrementar porcentajes de ingresos monetarios, donde nos venden enfermedades como sobrepeso maquillado de comodidad, de buen sabor y atractivo visual, pues estamos trabajando para comprarles comida llena de químicos y medicamentos, además, comidas que están sometidas a complejos e invasivos procesos para su transformación, conservación y envasado que acaban convirtiendo alimentos nutritivos en bombas de tóxicos que van poco a poco envenenando nuestro cuerpo. A pesar de lo dicho no toda la comida rápida es de pésima calidad. Hay excepciones, debido a que la calidad gourmet de una *fast food* va a depender de quien la prepare, el lugar que la expide, y un ejemplo claro de esto, son los '*food trucks*', ya que son vehículos de tamaño considerable que han sido acondicionados para poder llevar a cabo la elaboración y venta de comida a pie de calle. Sin embargo, Los '*food trucks*' siempre han estado asociados a la comida rápida, pero en la actualidad podemos encontrar una amplia oferta de platos que van mucho más allá de las tradicionales hamburguesas y perritos calientes. Tanto es así que algunos grandes

chefs como *Nicolás de Zubiría*³⁰, se han apuntado a esta moda adquiriendo sus propios 'food trucks' donde ofrecen comida de alta cocina en formato callejero. Por lo tanto, la cocina de altura no solo ha tomado tierra en las barras informales de los restaurantes 'estrellados', sino que se ha apuntado a la moda de los 'food trucks' y ha tomado la calle. Y es así como podemos ver que no toda la comida rápida es de mala calidad, ya que todo va a depender del cocinero y los productos que se empleen para su elaboración.

Pero pese a la existencia de los 'food trucks', aún hay muchos puestos callejeros y restaurantes que no ofrecen comida rápida de la mejor calidad, debido a que necesitan obtener ganancias con las ventas; por lo tanto, no se preocupan por comprar productos buenos. Y es que alimentar al mundo con *fast food* se ha convertido en un rentable negocio, logrando anular a los alimentos de hogar, las recetas de la abuela, los fogones barriales con su diversidad cultural, la gastronomía nacional y local; desalojando las cocinas tradicionales y haciendo escasos puntos en los cuales encontrar comidas ancestrales. Todo lo mencionado hace que se afecten los ingresos económicos de las mujeres, familias, e incluso pequeñas empresas que se dedican o dedicaban a la elaboración de comidas tradicionales, las cuales se han ido reemplazando poco a poco con las comidas rápidas. Comidas que están enfermando, acabando con los fogones tradicionales y afectando el buen comer.

³⁰"Nicolás de Zubiría es chef y socio de los restaurantes NN y Kong, además de desarrollar un proyecto de *Food Trucks* con "Frank Trucks", donde venden perros calientes y hamburguesas gourmet que son preparados con carnes de una de las mejores marcas que hay en Colombia (Koller) y el pan es elaborado artesanalmente por ellos". Deléitese (2016, 22 abril). Principal portal gastronómico de Norte de Santander, noticias, promociones, restaurantes aliados. Deléitese. <http://www.deleitese.co/personaje/nicolas-de-zubiria>

Por ello el excesivo consumo actual de estos alimentos ha dado lugar a múltiples estudios, artículos, documentales, sobre cómo estas comidas afectan a nuestras dinámicas sociales y culturales en la forma de alimentarnos³¹, porque cambiamos todo nuestro menú para adaptarnos a altas cantidades de grasas, procesados, sal y azúcar. Por lo expuesto a lo largo de este capítulo, se puede observar que la comida ha sido desde siempre, la responsable de producir la energía que nos impulsa; comer es algo que no podemos dejar de hacer, pero estar pendiente de lo que comemos es responsabilidad de nosotros. La evolución de las tecnologías y la necesidad de trabajo en la calle, de la mayor parte de la sociedad, ha debilitado un poco algunas de las obligaciones y entre ellas la preparación de la comida. Por este cúmulo de situaciones surgen las ya tan famosas “*fast food*”. Además, es que ante un mundo globalizado en el que la comida rápida impone su dictado de rapidez, las gastronomías reconocidas como patrimonio cultural luchan por no hacerse invisibles para poder seguir en las fiestas y costumbres sociales, para preservar las cocinas parentales³².

³¹ Oliva Chávez, O. H., & Fragoso Díaz, S. (2015). Consumo de comida rápida y obesidad, el poder de la buena alimentación en la salud. RIDE Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo, 4(7), 176. <https://doi.org/10.23913/ride.v4i7.93>

³² “Al usar la expresión Cocinas Parentales, entonces, nos estamos refiriendo a las cocinas que son aprendidas y aprehendidas, en el seno de la familia, en cualquiera de sus múltiples formas. Son cocinas cargadas de tradiciones; llenas de emociones y de nostalgias, en las que las sombras oscuras del pasado lejano cobran vida a cada paso, a cada fogonazo, para sazonar la vida con gratos recuerdos. En las cocinas parentales aparecen las hambres calmadas con las comidas improvisadas al calor del afecto, surgidas del ingenio de madres, abuelas, tías y demás mujeres abnegadas a las cuales la vida puso en el camino de sus familias para alimentarlos con sus deliciosos *preparitos*. En esas cocinas los refinamientos escultóricos y pintorescos no hallaban cabida, pues el ingenio y la creatividad no se podían derrochar sino en la solución inmediata de resolver lo que urgía: qué se va a comer hoy... mañana será otro día”. Illera Montoya, C. H. (2020). COCINAS PARENTALES De Popayán, Cinco Ensayos Con Sabor A Tradición (1.a ed.). Litografía San José.

Un ejemplo claro de la situación en la cual se encuentran las cocinas tradicionales, son los índices de consumos de comidas rápidas de los colombianos en el año anterior (2020), haciendo visible que aumentó un 50% el consumo de las comidas rápidas³³; y es que este tipo de alimentos, si es que así se les puede llamar, pertenecen a la oferta y demanda de cada una de las familias colombianas, debido a que evidencia una tendencia de ahorro e incremento de búsqueda de este tipo de pedidos porque son accesibles y de entrega rápida³⁴.

Esta situación hace que mantener las cocinas tradicionales sea un desafío, ya que cuando hablamos de lo tradicional se asocia con lo que permanece y lo que no se transforma³⁵, mientras que lo moderno suele ir de la mano con lo novedoso y lo distinto. Paradójicamente, la comida tradicional colombiana se encuentra en estos dos caminos: el primero se ve plasmado en las políticas para proteger las maneras gastronómicas

³³ “El 2020 fue un año inusual para todos, cambió no solo la cotidianidad de las personas, sino sus gustos y patrones de consumo. Al no poder salir de casa por el distanciamiento social decretado por las autoridades nacionales y locales, recurrieron a las plataformas para solicitar su comida a domicilio y disfrutar de sus platos favoritos. Por lo tanto, el consumo de comidas rápidas creció al menos un 50% en 2020. Donde se encontró que los platos más pedidos durante el 2020 fueron las comidas rápidas (chuzos desgranados, perros calientes, picadas, salchipapa) con un 33%, seguido de las hamburguesas con un 16% y la comida típica con un 9%”. Patrones que se ven reflejados en diferentes ciudades del país, por ejemplo, en Bogotá que representó el 21% del total de pedidos hechos en el 2020, mientras que, en Medellín y Cali, el 34% y 30% respectivamente”. Trocel, H. (2020, 17 diciembre). Estudios: La comida rápida fue la reina de los hogares en 2020 en Colombia. América Retail.

³⁴ Portafolio.com. (2020, 13 julio). Estos son los alimentos que más piden los colombianos a domicilio. El Tiempo. <https://www.eltiempo.com/economia/finanzas-personales/domicilios-lo-que-mas-piden-los-colombianos-en-aplicaciones-517380>

³⁵ “La transformación en las prácticas culinarias y hábitos alimentarios en Colombia es un hecho en proceso de consolidación. Por eso, es nuestro deber pensar en qué consiste la cocina colombiana, qué valores debería promover y hasta qué medida en esta preciosa oportunidad se están o no alineando en Colombia esfuerzos para generar un sentido de pertenencia y de solidaridad, de sentimientos de arraigo y de tenencia, y la construcción de redes sociales y de proyectos emocionantes y visionarios de región y de país”. S. (2020, 30 agosto). La cocina en Colombia, un desafío emocionante. Semana.com últimas Noticias de Colombia y el Mundo. <https://www.semana.com/especiales/articulo/la-cocina-colombia-desafio-emocionante/340477-3/>

tradicionales, mientras que el segundo se refiere al movimiento que se ha encargado de actualizarlas. Pero no estamos haciendo ninguna de las dos, ya que el ingreso de las *fast food* a nuestra dieta, permite que el consumo de estas sea más elevado y las comidas tradicionales se dejen a un lado.



Fotografía 13: Calle con varios puestos de comida rápida, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

El panorama para las cocinas tradicionales³⁶ no es muy bueno, sin embargo, pese a ello, muchos de los platos tradicionales se adaptaron a esta situación y son vendidos en puestos ambulantes, también conocidos como puestos callejeros, en los que podemos encontrar desde un tamal con la receta tradicional de familia, hasta embutidos caseros, todo esto se da por las nuevas dinámicas sociales que se están manejando, resaltando también que ven en la venta de estos alimentos, primero un ingreso económico y un claro afán por seguir con las preparaciones tradicionales y no dejarlas perder. Y es que, aunque se presente un alto porcentaje en la demanda de las comidas rápidas, muchas personas también adaptaron comidas tradicionales a puestos callejeros para que todos tengan la oportunidad de degustar platos típicos de la zona, ya que hay tantos olores, sabores y texturas provocativas en las cocinas tradicionales, que es triste si no se aprovechan situaciones o panoramas como los que se han presentado en los últimos años, los cuales han dado un giro completo a las tradiciones, dinámicas y pensamientos de la sociedad, para poder seguir compartiendo un fogón tradicional con los demás, y hacer de esta situación una oportunidad para adaptar estas comidas y plantearlas, presentarlas, de alguna manera, también como opción de consumo rápido.

³⁶ “La principal preocupación se centra en la posibilidad de que la comida ofrecida por estas franquicias elimine a largo plazo o le quite valor a la gastronomía autóctona y tradicional de nuestro país, debido a que muchos piensan que las nuevas generaciones prefieren la comida rápida por encima de la local. Esto implica un peligro muy grande, pues la cocina típica representa la identidad y el arraigo de los pueblos y el hecho de que se pierda eliminaría décadas de historia y tradición de nuestros antepasados”. Martínez P., L. F. (2020, 14 abril). ¿Está en riesgo la comida típica colombiana? ELESPECTADOR.COM. <https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/esta-en-riesgo-la-comida-tipica-colombiana/>



Fotografía 14: Desde sus enseñanzas de familia, preparando maduro asado en puesto callejero, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Y es que adaptar un fogón tradicional a comidas callejeras ³⁷ da continuación con las mismas, hace que no se pierdan, ya que comer en la calle, es un hábito más común de lo que se cree, porque en Colombia, el 56 % considera algo común, los alimentos “al paso”³⁸. Por ello considero que es muy benéfico ofrecer un menú de casa, que nos

³⁷“La cocina tradicional, a pesar de que mantiene cierto cuerpo substancial respecto a sus ingredientes, técnicas de preparación y presentación, que permanece en el tiempo como una tradición, sufre cambios e influencias de otras tradiciones culinarias. Sin embargo, presenta también una constante influencia entre las diferentes cocinas, intercambios e hibridaciones fruto de la movilidad interna de la población colombiana que crea o adapta comidas a la preparación y venta de alimentos a la venta de calle, la cual da vida a un considerable sector informal en Colombia”. Ministerio de cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia [Libro electrónico]. <http://www.patrimonioplazasdemercado.com/assets/politica-cocinas.pdf>

³⁸ Portafolio, R. (2012, 24 agosto). Comer en la calle, un hábito más común de lo que se cree. Portafolio.co. <https://www.portafolio.co/tendencias/comer-calle-habito-comun-cree-115164>

recuerde nuestras tradiciones, porque sin importar la clase social, muchas personas comen en la calle de manera regular, lo hacen en medio del trabajo, en el intermedio de la clase o de camino a cualquier actividad cotidiana, y dan como razón, la falta de tiempo y a veces el antojo. Y que mejor que ofrecer un plato ancestral y con el buen sabor de las recetas de familia que se pasan de generación en generación.



Fotografía 15: Puesto de comida tradicional: plátano maduro asado, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Por eso es tan importante el maravilloso mundo de la deliciosa comida tradicional colombiana, esas exquisitas preparaciones emanadas de fogones humildes y replicada en mercados modestos, tradicionalmente menospreciada por una buena parte de nuestro sector gastronómico en favor de comidas muy reconocidas y de alta rentabilidad; y cuando hablo de comidas reconocidas hago referencia a las *fast food*, comidas que gozan de gran popularidad en las mesas de los hogares colombianos, por lo tanto, se da más relevancia a este tipo de comidas rápidas, porque son en las que más se ven ingresos económicos, además se crean franquicias de restaurantes reconocidos, los cuales permiten dar empleos para alimentar más a quienes detentan poder y seguir inmersos en un mundo capitalista. Sin embargo, es evidente que las comidas tradicionales, no son sólo una fuente de ingreso para las personas que las elaboran, sino que son el principal factor para mantener vivas nuestras tradiciones culinarias.

Pero en la actualidad, es un reto mantener las tradiciones culinarias quibdoseñas, ya que se encuentran frente a comidas invasoras que han llegado para acabar con estas cocinas de fogón de negro, cocinas que han caracterizado las fiestas de San Pacho, las mismas cocinas donde se elaboran platos llenos de saberes ancestrales, donde predomina la comida con alto contenido proteico, abundante pescado de río que usualmente mezclan con yuca o plátano. Además de una gran variedad de frutas exóticas que se encuentran en la región, como el borjón, que hacen parte de las preparaciones exquisitas que han pasado de generación en generación.

Sin embargo, hoy vemos afectadas las cocinas ancestrales de las fiestas *San Pacheras*, aquellas que se originaron en el curso de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. “La cocina se aprende haciendo”, Pero, ¿qué sucede si ya no se van a aprender las mismas recetas tradicionales? Porque con la llegada de foráneos a Quibdó, se cambian las dinámicas sociales, costumbres y recetas de la abuela, dejando así, que se acojan costumbres ajenas, platillos que no identifican a los quibdoseños y mucho menos los sabores que los caracterizan.

Y es así como poco a poco cambian las prácticas, las costumbres y aquellos platos ancestrales que han caracterizado las fiestas de San pacho van desapareciendo debido al panorama actual que se presenta en Quibdó. La llegada de familias mestizas o “paisas”, como suelen llamarlas los quibdoseños, ha traído consigo nuevas dinámicas y costumbres: llegan a crear empresa, a hacer negocios de todo tipo y, por ende, generan cambios culturales que se reflejan en los ideales que se tienen de las fiestas de San-Pacho y de su gastronomía ancestral, promoviendo así el detrimento de lo tradicional. Muchas de estas personas o empresas fijan sus ojos en la tierra de los quibdoseños, atraídos por los ingresos económicos que puede representar un territorio con una considerable biodiversidad³⁹, como lo es Quibdó, por lo que me atrevo a decir que esta

³⁹ “Quibdó es un municipio que cuenta con gran riqueza natural sustentada en abundancia de flora, fauna, recursos hídricos y minerales. Un caudal cultural representado en las diferentes manifestaciones musicales, artesanías y cultos religiosos pero su gran patrimonio es la calidez de su gente. Su cabecera municipal es la capital del departamento del Chocó. Quibdó se proyecta como una ciudad acogedora y centro mundial de la biodiversidad, ubicada en una de las regiones más forestales del país, cerca de grandes reservas ecológicas e indígenas”. U.T.P.C. (2014, 8 septiembre). Acerca de Quibdó. universidad pedagógica y tecnológica de Colombia. <http://www.uptc.edu.co/eventos/2014/cf/eiisi/quibdo/>

situación se constituye como un nuevo proceso de “colonización” con distintos actores, distintos medios y formas para persuadir a los quibdoseños, y lograr acoplarlos a los estándares de calidad de vida que muchos de estos invasores tienen.

Ver cómo estas nuevas dinámicas afectan a los quibdoseños, los cuales acostumbran a expresar su cultura alimentaria por medio de ritos y prácticas desarrolladas en la preparación y consumo de alimentos tradicionales como el sancocho de las tres carnes, el arroz con longaniza, el queso frito con plátano, entre otros muchos, los cuales se han configurado a lo largo del tiempo como preparaciones que hacen parte de la cultura alimentaria que está ligada al territorio quibdoseño, en una zona en donde las personas poseen los saberes de sus ancestros, nos advierte acerca de la pérdida de valores y costumbres que no se deben perder, no se deben dejar permear por el ingreso de nuevas culturas al territorio, ya que no sólo se pierden las recetas tradicionales, sino la esencia de una familia y ese particular aroma a fogón de negro que caracteriza sus cocinas, se pierde su identidad y lo alcanzado hasta ahora en pos de una descolonización que va más allá de lo físico, de lo material y del territorio. Perder las costumbres culinarias quibdoseñas, ligadas potentemente a las festividades, es dar uno o varios pasos atrás, en la descolonización del pensamiento.⁴⁰

⁴⁰ “La descolonización del pensamiento forma parte de la superación del sentido común alienado y se presenta como alternativa para incidir conscientemente en la realidad, a partir de una acción social transformadora y prefigurada por los sujetos protagonistas del cambio”. Alves, E (2018, 14 enero). DESCOLONIZACIÓN DEL PENSAMIENTO. Elizabeth Alves. Pensamiento Crítico XXI. <https://pensamientocriticoxxi.wordpress.com/2017/11/28/descolonizacion-del-pensamiento/>

Por lo tanto, que lleguen estos invasores a cambiar ingredientes de las recetas de familia, con productos procesados, especias distintas a las que se acostumbra a emplear para avivar el sabor de algunos alimentos, obstaculiza que la comunidad quibdoseña manifieste su cultura a través de saberes, costumbres, rituales y reglas, expresadas en la cotidianidad de su alimentación y también en momentos de fiesta y celebración. La cocina es un espacio de comunicación ⁴¹ que se estructura y se basa en las dinámicas entrelazadas en la realización de preparaciones del saber culinario tradicional, pero que, tristemente, ya no se está dando de la misma manera de hace unos años; las calles de Quibdó no tienen el mismo aroma a la cocina de la abuela, ahora sólo tenemos puestos callejeros, aquellos que roban la identidad culinaria de los quibdoseños y fomentan el consumo de alimentos ajenos a sus tradiciones.

La llegada de los Paisas supuso un choque cultural muy fuerte, ya que con ellos llegan tradiciones muy distintas a aquellas a las que los quibdoseños estaban acostumbrados, pues a muchos de los paisas llegados a tierra quibdoseña, les es ajena la fiesta de San Pacho y, por supuesto, su gastronomía. El paisa tiene maneras diferentes de elaborar sus comidas, asimismo, los ingredientes que implementan para cocinarlas varían según las recetas que tengan. La influencia de los paisas en los quibdoseños ha

⁴¹ Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo, lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales. (Padilla, 2006:2). Torres, M. J. M. (2009, 17 septiembre). La cocina tradicional. SciELO. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008

sido muy fuerte, ya que su presencia en Quibdó no es ocasional, pasajera; llegaron hace varios lustros tras el rumor del oro, pero no a sacarlo, no; llegaron a venderle mercancías a quienes sí lo sacaban, a los mineros negros que trabajaban para el dueño de la mina, este último, muy probablemente, paisa. Llegaron pues, los paisas, con mercancía que el negro adquiriría con las ganancias de lo trabajado en las minas, y se fueron quedando. Se quedaron, tanto así que levantaron junto a otros paisas de otros pueblos de Antioquia sus negocios y su fama. Actualmente están inequívocamente asociados a La Alameda, nombre de una calle y de un barrio franciscano. Los habitantes de La Alameda se han sumado a la celebración de San-Pacho, pero al hacerlo han impuesto tradiciones provenientes de su lugar de origen para sentirse a gusto con las mismas.

Es así como a comienzos del mes de septiembre y principios del de octubre, en honor a San Francisco de Asís, se disponen los quibdoseños a realizar sus tan conocidas fiestas franciscanas junto a costumbres ajenas; una celebración que no es la misma, porque sus calles no se engalanan con los mismos aromas, ahora se tienen recetas distintas a los preparativos que se tenían hace unos años, ahora sólo vemos calles repletas de puestos de comidas rápidas y de preparaciones que asociamos más con el Viejo Caldas o el actual Eje cafetero, que con algo que tenga olor y sabor Pacífico.

También, por influencia de los paisas, muchos quibdoseños inician negocios de comidas rápidas donde se encuentran alimentos como: hamburguesas, pizza y perros calientes, en vez de vender alimentos tradicionales o preparaciones con ingredientes de la zona; por lo tanto, no sin tristeza debo decir que, en las fiestas de San- Pacho ya no

se percibe, con la misma fuerza de otrora, esa identidad gastronómica, culinaria, que las ha caracterizado.

El Sancocho de las Tres Carnes, mi Sancocho, su Sancocho, como decimos en Quibdó los quibdoseños, empleando el posesivo, sigue siendo el rey de los platos de la fiesta, de las cocinas san pacheras; pero en un reino en el que abundan las comidas rápidas, que, en casi toda fiesta tradicional colombiana, observamos invadiendo espacios, ambientes en los que desluzce, pero en los que se ha ido metiendo hasta convertirse, si no en la más reconocida, sí en la más abundante. Lo mío es un reclamo, pues además de oficiar como etnógrafo, vivo las fiestas como chocoano, como diletante de las tradiciones san pacheras; porque caminando desde La Cohimbra rumbo a la Yesquita, La Yesca Grande, César Conto, Roma, Tomás Pérez u otro barrio franciscano, me lleno de nostalgia al impregnarme con aromas que no provienen de una enorme olla de Sancocho o de unos plátanos fritos con trozos de queso costeño crudo, que sirvan como pasante del trago de aguardiente Platino que algún viejo amigo del cual apenas alcanzo a recordar alguna anécdota pasada, me ofrece durante el trayecto.



Fotografía 16: Venta de comidas rápidas de un quibdoseño, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

- *“Bueno Bazante”* -, me saluda con un grito emotivo y una enorme carcajada, César Pino, amigo de la infancia, mientras me acerco a su casa todavía restándome algunos metros para arribar, - *“¿vos por qué es que venís arrugando esa cara como si no vinieras a enfiestarte? Deja eso”* -. Y sin poner pausa a su risa me ofrece un trago de aguardiente Platino, al tiempo que me acerca una bandeja en la que reposan moneditas de plátano verde frito, unidas con un palillo de madera a un cubito de queso costeño. - *“César, ¿vos no estás viendo ese poco de casetas?”* -. Mi amigo se ríe ante la pregunta, atraviesa un brazo alrededor de mi cuello y me dirige hacia la cocina de su casa, en la que se encuentra su esposa y algunas otras mujeres conversando. César, sin molestarse en pedir permiso, hace un comentario gracioso al que todos los presentes respondemos con risas, y a renglón seguido, le pide a su señora que sirva un plato de Sancocho: - *“Amor, servile al Bazant un plato que este man viene es con hambre ¡Si vieras la cara*

que ese pelado traía porque no encontró nada pa' cená!" -. Y emite otra carcajada sin darme tiempo a decidir, a elegir si quiero comer, si tengo apetito o no; es tarde en cuanto se destapa la olla y percibo el rico aroma, con hambre o sin ella, mi olfato ya sucumbió y mi paladar no puede quedarse atrás. Nos sentamos en una mesa ubicada en un patio trasero, a la vista de las mujeres, pero con distancia suficiente para conversar mientras yo disfruto el manjar. Sin que le pregunte, como una intuición o conjetura obvia, César, ingeniero ambiental de cuarenta y dos años de edad, oriundo de Quibdó y habitante de toda la vida del barrio El Silencio, exceptuando los años en los que vivió e hizo su carrera universitaria en Bogotá, como muchos quibdoseños de nuestra generación, que salíamos de Quibdó a estudiar para luego regresar, me comenta que él montó dos puestos de ventas de perros calientes, contrató a dos señoras para que se ocuparan de la preparación y venta, y así, en palabras de él, hacerse unos pesitos extras: - *"¡ Manito, no te das cuenta que la plata se la están llevando los paisas, como siempre! ¿Y el negro qué, ah, el negro qué?"* -.

La venta de comidas rápidas de mala calidad, durante las fiestas, ha llegado a ellas y se ha quedado después de que la fiesta termina, o mejor, de que ella descansa; generando una suerte de dinámicas comerciales que afectan en grado sumo las demás aristas del diario sociocultural del quibdoseño.⁴² No pretendo juzgar las comidas rápidas,

⁴² El 33% de la población colombiana opta por la 'comida basura' cuando sale a comer El consumo en alza de comida rápida o fast-food se explica, según los dietistas-nutricionistas, por dos razones principales. En primer lugar, señalan que "vivimos en una sociedad de consumo rápido, en la que todo se mueve a un ritmo frenético, con una necesidad de que todo sea inmediato, que no deja espacio a lo que se cuece a fuego lento" y, además, "en muchas ocasiones lo rápido, cómodo y más accesible en los denominados 'canales de impulso' son alimentos de baja o nula calidad nutricional". infosalus. (2019, 28 mayo). El 33% de la población opta por la «comida basura» cuando sale a comer. infosalus.com. <https://www.infosalus.com/nutricion/noticia-33-poblacion-opta-comida-basura-cuando-sale-comer-20190528121147.html>

únicamente, por su pésima calidad en cuanto a elaboración, presentación y sabor, que ya supondría elementos suficientes para enjuiciarlas, ya que, la categoría de comida rápida o *fast food*, no supone una comida o cocina de mala calidad; la crítica puntual es al tipo de comida rápida y la forma en la que se han instalado, no sólo en las fiestas franciscanas, sino también en todos los carnavales, festividades y celebraciones que se realizan a lo largo y ancho del territorio nacional.⁴³

El análisis del porqué de las comidas rápidas de mala calidad en las fiestas de San Pacho, supone comprender, por lo menos de manera general, la macroeconomía colombiana y, más allá de esta, el sistema socioeconómico mundial imperante; en el cual se impone una suerte de individualismo ciego que nubla el hecho probado de la cooperación humana como factor fundamental para la supervivencia de la especie. El absurdo e ilógico manejo de la amañada economía en favor de los intereses de unos pocos, se revela en la pobreza que, a cualquier precio, y sin la posibilidad de razonar y racionalizar el accionar, porque ante la falta de comida y demás elementos necesarios para satisfacer las necesidades básicas, no digamos para vivir, sino para sobrevivir, obliga a los miembros de una comunidad, de un país, de una región, a actuar pensando en su círculo más pequeño, incluso, únicamente en sí mismo y con la única meta de

⁴³ Dentro del concepto de comidas rápidas, son incluidos aquellos alimentos que se compran pre-cocido, debido a que también son alimentos de rápido y fácil consumo, económicos en grandes superficies y con un alto aporte calórico. Esto provoca que el abuso de la comida rápida no solo se de en restaurantes especializados, sino que se produzca también en los hogares. En consecuencia, este tipo de comida se ha convertido en la favorita de los jóvenes y adultos que cuentan con poco tiempo para trasladarse y prefieren un alimento económico, con el fin de hacer rendir su dinero. Chacón Tunjo, N., & Shaw Aguilar, S. (2015, agosto). CARACTERÍSTICAS SOCIOCULTURALES QUE ORIENTAN EL CONSUMO DE COMIDAS RÁPIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS SALUDABLES EN JOVENES UNIVERSITARIOS DE LA CIUDAD DE BOGOTÁ. UNIVERSIDAD SANTO TOMAS. <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/507/Caracteristicas%20socioculturales%20que%20orientan%20el%20consumo%20de%20comidas%20rapidas.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

conseguir dinero manteniéndose apenas, o ingresando y saliendo del mismo, dentro del marco jurídico que, de la mano del sistema económico, oprime sin misericordia alguna a las mayorías. Así pues, en donde exista el espacio para hacer algún tipo de negocio, de obtener algún beneficio económico, aparecerá alguien para cubrirlo; casi siempre, por no decir siempre, beneficiándose muchísimo más quienes ya tienen capital, y apenas recibiendo unas cuantas migajas, producto de un duro trabajo, aquellos que nacieron pobres y que el sistema obliga a continuar pobres: la burocracia entrega permisos y tramita documentación a cambio de dinero, los comerciantes o, mejor, capitalistas que van y vienen de lo público a lo privado, ponen el capital para montar el local, cuidando de invertir lo menos posible para obtener grandes beneficios; y finalmente, el desempleado que nació pobre, apenas alcanzó estudios básicos y sin ninguna posibilidad de cambiar su situación, funge como cocinero y tendero de un pequeño e itinerante local de comidas rápidas de mala calidad.

Es posible que quien me lea o escuche, se mofe y tilde de extremista por mi preocupación acerca de la posibilidad de pérdida de las cocinas tradicionales durante las festividades san pacheras, que me acuse de enemigo del “desarrollo” económico, de la posibilidad de generar negocios y “empleos”. Sin embargo, le planteo que no hablamos de la pérdida de unas cuantas recetas, que ya sería motivo de preocupación, o de la obstaculización para los, ahora llamados, emprendimientos financieros o de negocios, sino que asistimos, cada año, durante las festividades, al espectáculo del detrimento de expresión cultural, política, del negro, del quibdoseño, que hace un par de décadas había alcanzado la organización y desarrollo de las fiestas como una herramienta de expresión

política e identitaria configurada a partir de la resistencia histórica, antes y después de la esclavitud.⁴⁴

El quibdoseño no encuentra mejor forma de expresarse en San Pacho que a través de la música de sus chirimías y sus creativas⁴⁵, fantásticas e incomparables comparsas, o disfraces. A través de ellas exterioriza su valía, sublima su dolor, pero también sus esperanzas, sus ilusiones y la fe en que para ellos también podrá haber un mundo mejor. El conjunto de la comparsa, es decir, decenas de personas trajeadas con indumentarias de vistosos colores, joyería de fantasía, tocados espectaculares y maquillaje corporal, acompañadas de ese grupo musical que incorpora redoblante, platillos, tuba, bombardino, saxofón, trombón, clarinetes; para ser seguido de una puesta en escena tridimensional a la que el fuereño denominaría carroza, pero que el quibdoseño llama disfraz y que complementa el sentir que quiso exteriorizar en todo el conjunto. La

⁴⁴ La conflictividad social que involucra la comida nos permite inferir que lo gastronómico no es un evento espontáneo en el desarrollo de una sociedad como la afropatiana, sino que tiene que ver con sus procesos económicos, políticos, culturales y de poder que en ella se produjeron. La gastronomía hay que entenderla como una construcción social e histórica en la que ponen en juego diversos factores de la vida de una comunidad en un espacio-tiempo específico, y puede ser considerada como elemento de lucha y poder. Albán. A. A (2015). Sabor, poder y saber. Comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota-Mira. Editorial universidad del Cauca. p.p 49

⁴⁵ La Fiesta es un espacio de encuentro, diálogo e integración social por excelencia, en el que las comunidades de Quibdó discuten, conciertan, organizan y viven juntos la Fiesta, reflejando un modelo de sociedad guiada por los valores franciscanos. Ejerce también una función de integración y de visibilización para la diáspora chocoana en diferentes centros urbanos de Colombia, donde las colonias celebran los “San Pachitos”. También lo hace con otras comunidades de la región, quienes organizan sus fiestas patronales apropiando elementos del modelo de Quibdó. Es testigo de un modelo de resistencia cultural de una comunidad que evolucionó en un contexto de colonización y de imposición doctrinera, en el que se apropió de los valores y los elementos católicos a su modo mediante un sincretismo religioso que refleja un modelo de vivir lo religioso. El diálogo, la generosidad, la convivencia y el respeto por la diversidad y la naturaleza emergen como la base de una sociedad cambiante, en la que surgen permanentemente nuevas identidades sin menoscabar su sentido de continuidad. Ministerio de cultura. (s. f.). Quibdó, Chocó recibe a ritmo de chirimía a San Francisco de Asís, con sus tradicionales Fiestas de San Pacho. Recuperado 20 de mayo de 2021, de <https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Quibd%C3%B3,-Choc%C3%B3-recibe-a-ritmo-de-chirim%C3%ADa-a-San-Francisco-de-As%C3%ADs,-con-sus-tradicionales-Fiestas-de-San-Pacho-.aspx>

comparsa lo es todo, música y teatro, aceptación y protesta, mito y realidad, resignación y desconsuelo. Es por esto que no ha de extrañarnos que en san pacho, uno o más de uno, de los disfraces o carrozas, tenga como alegoría central la comida.



Fotografía 17: Desfile de carroza en fiesta de San pacho, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Patrocinado por una firma comercial, la carroza denominada "Fuller resalta nuestra gastronomía", y subtitulada, "Aquí va Fuller", destacando el nombre con vistosas letras hechas de poliestireno, dispuestas en el frente del vehículo con evidente intención de poner por encima del contenido el nombre del patrocinador de la carroza, exhibiendo cazuelas de utilería repletas de preparaciones ídem, y marcadas con cartulinas de color

naranja en las que se anuncia el contenido de fantasía de cada uno de esos recipientes, desfila por las calles del Quibdó san pachero.



Fotografía 18: Cocinera tradicional quibdoseña, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Entronizada en un banquito de madera, dentro de un rancho, vistiendo su traje largo de tela floreada y turbante con igual estampado, una negra hermosa representa a la cocinera tradicional quibdoseña. Del techo del rancho cuelgan frutos como lulo chocoano, piña, chontaduro, banano, borojón, mazorcas de maíz, racimo de plátano, una infaltable y mágica mata de sábila, y algunos cárnicos como bocachicos salpresos, doncella salada y longaniza. Coronando la sartén central se lee en letras grandes, “Aquí

se cocina la mejor sazón”. Rodeando el recipiente mayor, hay una docena de sartenes de menor tamaño, dispuestos de manera que parecieran rendir culto a la sartén grande, la del fogón central. Las sartenes pequeñas nos ofrecen la memoria, el detalle de lo que no se quiere perder: una lista de preparaciones auténticamente chocoanas, de esas que nunca se van a ofrecer en el malecón de la ciudad, porque los puestos y ventorrillos allí ubicados, como ya está dicho, les rinden culto a las comidas rápidas, omitiendo la presencia de las cocinas de nuestra tradición. Leemos pues anuncios como, Sopa de Pacó, Guarrú o Arroz de Maíz, Sopa de Queso, Atollao, Quícharo, Birimbí, Sancocho de Guagua, Sancocho de Guacuco, Tapado de Bocachico Salpreso, Dentón Ahumado con Plátano Cocido; inventario incompleto pero representativo, ejemplo fiel de esa memoria culinaria que los quibdoseños estamos en mora de recuperar.

Contrasta el listado de preparaciones anterior con el que ofrece la “Charcutería 5 con 30”, la cual exhibe en las tablas de madera de su frente comercial el siguiente menú: “Guagua, Ahumados, Pasteles, Caldo de Costilla, Sancocho, Arroz con Pollo, Mondongo, Pollo, Costilla Frita, Chanfaina, Pescado, Carnes, Quicharo Azado (sic), Amburgueza (sic), Chicharrón, Empanadas, Cervezas, Gaseosas.”, mezcla de lo tradicional y lo moderno.



Fotografía 19: la “Charcutería 5 con 30”, Quibdó-Chocó. (Tomada por Illera Montoya Carlos Humberto).

Podría pensarse frente a la oferta de las comidas paisas en San Pacho, que el inventario culinario quibdoseño es limitado o reducido, sin embargo, bástenos con mirar el libro “Sabores y Saberes del Pacífico Colombiano” (Ministerio de Cultura 2015), en su anexo, Cocinas Tradicionales del Pacífico... Cuyo contenido es el siguiente:

COMIDAS TRADICIONALES.

Maíz

1. Aborrajados.
2. Arroz seco.
3. Arepas.
4. Birimbí.
5. Casabe.
6. Cachín.
7. Colada.
8. Envuelto chileno.
9. Envuelto de catapú.
10. Envuelto de choclo.
11. Guarro.
12. Majaja.
13. Masa para las empanadas.
14. Panochas.
15. Sudado de aborrajado.
16. Sopa de aborrajado.
17. Sopa de resplandor.
18. Torticas de maíz choclo.
19. Tropezón de maíz con arroz costeño.
20. Zango.

Coco y palmas

1. Aceite de coco.
2. Arroz con coco.
3. Arroz costeño con coco.
4. Cocadillas de coco.
5. Dulce de coco.
6. Manjar de coco.
7. Miel de coco.
8. Pasabocas de coco.
9. Torta de chontaduro.
10. Torta de cogollo de naidí.

Papachina y tubérculos

1. Achín en salsa con arroz con coco.
2. Dulce de papachina.
3. Guiso de la hoja de papachina.
4. Masa de papachina para empanadas.
5. Pan de papachina.

6. Papachina sancochada.
7. Torta de la hoja de papachina.

Plátano

1. Balas de plátano con tollo ahumado.
2. Chucula de plátano chivo maduro.
3. Colada de plátano con cáscara.
4. Silencio de plátano.
5. Subida de primitivo de maduro.
6. Torta de chombo de plátano.
7. Patacón o tostada de plátano.

Arroz

1. Arroz atollado con chorga.
2. Arroz atollado de camarón.
3. Arroz atollado de cangrejo.
4. Arroz atollado de piacuil.
5. Arroz con fideos y queso clavado, acompañado con plátano asado.
6. Arroz costeño atollado con tollo.
8. Atollado de arroz con carne y queso.
9. Arroz endiablado.

Carne de monte

1. Guagua sudada.
2. Oso hormiguero sudado.
3. Sancocho de oso hormiguero.
4. Sancocho de paletón.
5. Sudado de cusumbo.
6. Sudado de venado.
7. Sudado de ratón espino.
8. Bacalao de babilla.

Carne de animales domésticos

1. Sancocho de cerdo ahumado con carne salada y pacó.
2. Sancocho de gallina criolla.
3. Sancocho de gallina criolla o correteada.
4. Sancocho de las tres carnes.
5. Pusandao.

Pescados

1. Bacalao de pescado salado con yuca.
2. Bocachico ahumado y sudado.
3. Bocachico sudado con banano cocido.
4. Caldo de guacuco.
5. Caldo de mojarra.
6. Doncella salada y fresca, acompañada de plátano asado.
7. Guacuco sudado, con majaja de maíz.
8. Mestizo de doncella.
9. Mestizo pescado salado y pescado fresco.
10. Pandao de pescado.
11. Quebrado de papachina con pescado fresco.
12. Quebrado de tollo ahumado.
13. Quícharo frito en salsa, acompañado de banano cocido.
14. Sancocho de bagre.
15. Sardinias aborrajadas, con cachín.
16. Sopa de sábalo de agua dulce.
17. Sopa de tollo ahumado.
18. Sudado de tollo fresco.
19. Tapao de pescado con plátano o banano.
20. Viringo frito.

Conchas, cangrejos y camarones

1. Coquete de cangrejo azul.
2. Encocao de jaiva.
3. Pandao de muchillá con banano.
4. Sancocho de muchillá.
5. Seco de camarón.
6. Seco de cangrejo.
7. Seco de chorga.
8. Seco de jaiba.
9. Seco de “pata de burro”.
10. Seco de piacuil.
11. Seco de piangua.
12. Ceviche de camarón.
13. Ceviche de ostión.
14. Sopa de almeja.
15. Sopa de camarón chambero
16. Sopa de chorga con plátano raspado.
17. Sopa de ostión.
18. Sopa de piangua.
19. Sudado de muchillá.
20. Tapao de cangrejo.
21. Tapao de jaiba.
22. Torta de jaiba.

Fríjoles, calabazas y verduras

1. Crema de yuyo.
2. Ensalada de zapallo.
3. Fríjoles a la Bonifacia.
4. Frijol costeño con plátano maduro.
5. Guiso de zapallo con arroz de coco.
6. Locro de zapallo.
7. Envuelto de chigua.

Bebidas

1. Chocolate de bacao.
2. Coctel de borojón.
3. Jugo de borojón.
4. Jugo de borojón con limón o guayabilla.
5. Jugo de chontaduro.
6. Jugo de guayabilla.
7. Jugo de limón.
8. Jugo de lulo con hojas de naranja.
9. Jugo de naidí.
10. Jugo de zapallo.
11. Jugo de guayaba agria.

Dulce

1. Cabello de ángel.
2. Dulce de papaya con pan ayemado.
3. Dulce de pepa de pan.
4. Enyucado.
5. Envuelto de manzano de coco.
6. Masa frita dulce⁴⁶.

Recetas tradicionales como las que se mencionan en el libro “Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano”; son las preparaciones que se deben vender y ver en las fiestas

⁴⁶ Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano. Amado Impresores S.A.S.

de San Pacho, no aquellas comidas invasoras, mismas que poco a poco han ido desalojado de esta celebración el verdadero sabor del fogón de negro. Ya que al pasar por las cacetas se puede ver gran variedad de preparaciones como: perros calientes, chorizos, salchipapas, chuzos de carnes de baja calidad y bajo precio, pollo broaster, hamburguesas o pizza, en vez de observar y degustar un rico platillo con recetas de la zona, e incluso con productos cultivados por manos de quibdoseños, ya no se observan, ni se pueden comprar con facilidad en las fiestas franciscanas, aquellas preparaciones que han pasado de familia en familia e ingredientes que denotan el particular sabor de una comida de Quibdó.

Las comidas rápidas han permeado cada rincón que le ha sido posible en la celebración de San pacho, estas no son más que un infiltrado. Comidas que han llegado como puñados a modestos puestos callejeros ubicados en cualquier parte de Quibdó donde se observe circulación de clientes que las paguen, pero, ¿por qué digo “clientes que las paguen”? pude haber dicho simplemente clientes, pero desde aquí se puede abarcar la problemática social y económica que presenta Quibdó. Ya que las comidas rápidas que se venden en la zona son elaboradas con productos de pésima calidad, porque no se puede ofrecer un producto con un costo elevado a un público que no tiene el suficiente dinero para pagarlo, por ende, se opta por comprar insumos más baratos para elaborar preparaciones como, un perro caliente, una hamburguesa o una pizza.

Quibdó es uno de los departamentos que cuenta con mayor diversidad de recursos naturales y mineros en el país⁴⁷, pero pese a esto, también es catalogado como el departamento con más pobreza en Colombia, alcanzando el 65,9% de pobreza según datos del DANE (2019).⁴⁸ Por ello, gran parte de la población quibdoseña nunca ha consumido comidas rápidas, pero, ¿Qué sucede si las comidas rápidas son vendidas a precios asequibles? Es allí cuando muchas de las personas que nunca habían consumido ningún tipo de preparación rápida o *fast food*, ven la posibilidad de hacerlo por primera vez, debido a que se convierten en productos que están al alcance de sus escasos ingresos económicos. Dinero ganado con esfuerzo y tras largas jornadas de trabajo. Lamentablemente, lo que estas personas pueden comprar son productos de baja calidad, porque el vendedor de comida rápida no va a “comprar pan para vender pan”; es así como estos comerciantes de comida rápida acuden a la estrategia de comprar insumos de mala calidad para poder preparar *fast food* a un precio que pueda ser atractivo a todos los quibdoseños, y que, al mismo tiempo, pueda generar en ganancias, incluso, el doble de lo que se ha invertido en materia prima.

⁴⁷ La región del Chocó (Colombia) es reconocida mundialmente por su alta biodiversidad y elevado grado de endemismo: existen registros de 5.976 especies de plantas vasculares (Bernal et al. 2015), 206 de mamíferos, 188 de reptiles, 139 de anfibios, 793 de aves, 196 de peces de agua dulce y 176 de escarabajos (Rangel-Ch 2004a). Además, la región cuenta con importantes yacimientos de oro y platino (Leal 2009), cuya explotación contribuye, en gran medida, a la economía de Colombia. Valois-Cuesta, H. (2016). Vulnerabilidad de los bosques naturales en el Chocó biogeográfico colombiano: actividad minera y conservación de la biodiversidad. SciELO. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-92002016000200008

⁴⁸ DANE. (2020, diciembre). Boletín Técnico Pobreza Multidimensional Departamental Año 2019. https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/condiciones_vida/pobreza/2019/Boletin_Region_bt_pobreza_multidimensional_19_pacifica.pdf

Es pues esta la principal estrategia de venta para las comidas rápidas⁴⁹; se busca economizar, al máximo, en las compras de los insumos para elaborarlas. Las comidas rápidas pretenden reinar en la dieta de las personas, por lo tanto, los vendedores de las *fast food* apuntan a una población específica para venderlas, la de los niños, pero, ¿Por qué los niños? Como nos lo muestra en su libro *Fast food*, Eric Schlosser, los niños ⁵⁰ “no suelen tener tanto criterio”, y esto se debe a que aún no han experimentado tanto o no tienen suficiente conocimiento de las dinámicas sociales. También, esta población es importante para la industria de comida rápida, ya que muchos padres suelen hoy en día proteger en exceso a sus hijos, haciendo que estos tarden más en madurar, por esta razón, si se les convence de que las comidas rápidas son algo bueno, además son un producto que les gusta, lo más seguro es que lo acepten y que no quieran cambiar de opinión. Los niños tienen la capacidad de convencer a sus progenitores, de manipularlos a todo nivel conforme ellos mismos son manipulados por la publicidad, por la propaganda fuerte que ingresa en sus cerebros a través de los actualmente vastos medios de comunicación pagados por las multinacionales que producen las comidas rápidas y los insumos para su preparación, llevando a los padres a caer en el entrampamiento de las

⁴⁹ La industria de la comida rápida es muy competitiva y está dominada por grandes empresas. Las pequeñas empresas deben ser expertas en el desarrollo de estrategias de marketing que dirijan el tráfico de consumidores. Esto implica mantenerse en contacto constante con los clientes. Una de las mejores maneras para que las pequeñas empresas de comida rápida se mantengan en contacto con sus empresas es a través de la investigación de marketing. Una empresa pequeña de comida rápida debe saber lo que quieren los clientes clave y comprarlo antes de desarrollar estrategias de publicidad y de marketing. Suttle, R. (s. f.). Estrategias de marketing de la comida rápida. La voz. Recuperado 19 de mayo de 2021, de <https://pyme.lavoztx.com/estrategias-de-marketing-de-la-comida-rpida-4746.html>

⁵⁰ En términos simples, la estrategia implementada por los vendedores de comida rápida, se puede conocer como el poder *Pester*, que se refiere al nivel de influencia de los niños y su poder de convencimiento para que sus padres hagan una compra o hagan algo por insistencia constante. Un consumidor indeciso pide ayuda a otra persona (en este caso a sus hijos) quienes entran en la escena de la decisión de compra. Los niños pueden tener influencia en los productos que ellos mismos consumen o usan, pero lo curioso es que también llegan a tener influencia sobre las compras personales para uso de los padres. Schlosser, E. (2002). *Fast Food* (New Ed). Penguin.

fast food, bebidas artificiales y todo tipo de alimentos empaquetados, y pagar por la felicidad que estos otorgan a sus críos y la aparente tranquilidad que a ellos le proporciona.

El problema aparece cuando los productos que intentan venderles acaban haciéndoles daño, o peor aún, cuando les hacen daño y son adictivos; ese es, exactamente, el caso de la comida rápida debido a que la ingesta frecuente de alimento basura produce daños a nivel orgánico por su alto contenido en grasas trans y en azúcares. La comida rápida o chatarra contiene grandes cantidades de sodio, el cual puede elevar de manera considerable la presión arterial ocasionando problemas en el corazón, así como diabetes, obesidad y cáncer.⁵¹

Los cambios en los hábitos gastronómicos han sido tremendos. Para comprender mejor lo que ha sucedido en los últimos cincuenta años, puede verse, básicamente, la dieta de los jóvenes⁵², ya que esta se ha transformado más que en el medio milenio

⁵¹ La comida chatarra produce diabetes, una enfermedad que afecta a 1 de cada 11 personas en el mundo. Esta, a su vez, genera otras dolencias (problemas oculares, renales, nerviosos y coronarios) que no suelen ser tomadas en cuenta cuando se discute qué enfermedades produce la comida chatarra. W. (2020b, septiembre 2). 5 enfermedades que provoca la comida chatarra. La Salud Que Quieres. <https://lasaludquequieres.cl/5-enfermedades-que-provoca-la-comida-chatarra/>

⁵² Las prácticas relacionadas con la alimentación de los adolescentes han sufrido cambios en los últimos tiempos, con una tendencia hacia lo no saludable, que consiste en el incremento del consumo de gaseosas, meriendas, comidas rápidas y azúcares, y por una disminución del consumo de frutas, verduras, leche y leguminosas. Como resultado de la alteración de las prácticas relacionadas con la alimentación se desarrollan trastornos como la obesidad, y la anorexia y la bulimia nerviosas, cuya incidencia ha aumentado con un impacto negativo. Estos trastornos se convierten en factores de riesgo de aparición de enfermedades crónicas, tales como las cardiovasculares, diabetes, osteoporosis, cáncer, artritis. En la adolescencia se adquieren y se afianzan comportamientos alimentarios que resultan de la interacción con el contexto sociocultural, de la familia, los amigos, el colegio y, últimamente, los medios de comunicación, todos los cuales influyen en las prácticas relacionadas con la alimentación de los adolescentes. En esta etapa de la vida la familia constituye una gran influencia en las creencias, en las prácticas alimentarias, y en la selección y consumo de alimentos. Osorio Murillo, O., & Amaya Rey, M. (2011, 17 mayo). Vista de La alimentación de los adolescentes: el lugar y la compañía determinan las prácticas alimentarias | Aquichan. Unisabana. <https://aquichan.unisabana.edu.co/index.php/aquichan/article/view/1901/2477>

precedente. La comida rápida es el factor de estos cambios, pues es una preparación rápida diseñada para que sepa bien (sabor a parrilla de las hamburguesas, sabor a fresa de los batidos, por ejemplo), no para alimentar y cuidar de la dieta humana. Además, las industrias de insumos para la preparación de comidas rápidas, han buscado perfeccionar el sabor de los productos, cayendo en un detrimento aún mayor del contenido proteico o benéfico.

Los animales utilizados para elaborar alrededor de la cuarta parte de la carne picada de Estados Unidos –vacas lecheras que ya han dejado de ser productivas- son los que tienen mayor probabilidad de enfermar y de contaminarse con residuos antibióticos. (Schlosser, 2002, pág.273)

Del mismo modo, ha creado una atmósfera alimentaria tóxica ⁵³cuyas consecuencias para la salud son evidentes: la población que ingiere estos productos tiene o tiende a tener obesidad u obesidad mórbida, siendo en su mayoría, población infantil o juvenil que camina hacia la adultez con estos hábitos y costumbres auestas.

Las comidas rápidas responden a todo el entramado alrededor del sistema económico capitalista, a la producción en masa, automatizada y a gran escala: al mejor estilo de Henry Ford y su modelo de automóvil T, pasando por las teorías X, Y, Z⁵⁴, ⁵⁵que

⁵³ La enorme mezcla de animales utilizada en la mayoría de las plantas de carne picada en norteamericanas ha desempeñado un papel fundamental en la propagación de la *E.coli 0157:H7*. Hoy, una sola hamburguesa de las que sirven en los restaurantes de comida rápida contiene carne procedente de varias docenas, o incluso de varios centenares, de reses distintas. Schlosser, E. (2002). Fast Food (Nueva Ed). Penguin.

⁵⁴ Casas, F., Cruz, A., & Escalona, V. (2020, 7 octubre). TEORIA “X” Y “Y” DE MCGREGOR. Issuu. https://issuu.com/florlizzania/docs/teoria_x_y_y_de_mcgregor_dd34eae9a0c170

⁵⁵ Ouchi, W. (1982). TEORIA Z. Barcelona: EDICIONES ORBIS, S.A.

edulcoran y maquillan las intenciones de las organizaciones productoras de cualquier cosa, de todo. Las *fast foot* conllevan un cambio en el modo de vida, en las costumbres, en la cotidianidad, en la economía, en lo que se considera justo e injusto, ya que, al modificar la dieta de las personas que hacen parte de un grupo humano particular, se trastoca todo el pensamiento y elementos culturales a los que responde una sociedad; que por esta vía corre, indefectiblemente, hacia la homogeneización de sus individuos, a la asimilación de estilos y formas de vida que van en detrimento claro de su bienestar, beneficiando a grandes conglomerados económicos que escapan al ámbito local, incluso, nacional. Ya que, si bien a Quibdó no ingresan aún los grandes restaurantes, multinacionales de comidas rápidas como McDonald, Pizza Hut o Taco Bell (en la actualidad encontramos, únicamente, un local de la colombiana cadena de restaurantes Frisby), sí se emplean los productos estandarizados para la preparación de las comidas rápidas que observamos dentro de la fiesta y durante todo el año en puestos ambulantes o en locales establecidos en puntos fijos, en los cuales se expenden burdos remedos de lo que ofrecen las transnacionales.

Las prácticas laborales de la industria de la comida rápida tienen su origen en las cadenas de montaje adoptadas por los fabricantes norteamericanos en los albores del siglo XX. El historiador empresarial Alfred D. Chandler ha afirmado que el aspecto más importante de estos sistemas de producción masiva era un elevado índice de <<rendimiento total>>. El rendimiento total de una fábrica es la velocidad y el volumen de su flujo, una medida mucho más crucial, según Chandler, que el número de trabajadores que emplea o el valor de su maquinaria. Con una tecnología innovadora y la organización adecuada, un pequeño número de trabajadores puede producir una enorme cantidad de bienes de forma barata. El rendimiento total está relacionado con incrementar la velocidad de la cadena de montaje, con hacer las cosas más rápido con el fin de fabricar más. (Schlosser 2002: 104).

En Quibdó se inauguró, en noviembre del año 2018, el primer centro comercial convencional, Centro Comercial El Caraño, al estilo de los que impondría el Tío Sam en

su territorio durante el pasado siglo, lo que supone una advertencia clarísima de la ruta que establecen los comerciantes, las cadenas de supermercados para la región. ¿Acaso tenemos que someternos los quibdoseños, los chocoanos, a recorrer los mismos caminos fracasados para los Estados Unidos y su ya descubierta economía basada en la desigualdad, en el sometimiento de las mayorías en favor de los pocos conglomerados económicos, fondos de inversión y sistema financiero que pertenecen, todos ellos, a élites conformadas durante el pasado siglo en USA (The United States of America), tras aprovechar las dinámicas devenidas de la Segunda Guerra Mundial? ¿Por qué someter a Quibdó, incluso a Colombia, a navegar por los pútridos ríos del capitalismo salvaje, del mal llamado libre mercado con su modelo de producción en masa? ⁵⁶

Las fiestas en honor a San Francisco de Asís en Quibdó, como he repetido a lo largo del texto, a través de sus distintas expresiones culturales, reflejan el accionar político, social, del quibdoseño a lo largo del año. En ellas y desde sus cocinas, sus comidas, la forma en la que se preparan y se consumen, se construye gran parte del entramado que desemboca en la reivindicación identitaria y de derechos para el negro chocoano, para el afrodescendiente que a lo largo de su historia en América ha sufrido la desdicha del colonizado, del esclavo. No es justo que, cuando ya se ha avanzado a través de muchas luchas de distinto tipo para conseguir la igualdad, se permita que elementos

⁵⁶ A medida que la industria de la comida rápida se ha ido haciendo más competitiva en Estados Unidos, las principales cadenas han considerado los mercados de otros países para su futuro desarrollo. Recientemente McDonald's Corporation ha acuñado una expresión para referirse a las esperanzas puestas en la conquista de dichos mercados... Los valores, sabores y prácticas industriales de la industria de la comida rápida norteamericana se están exportando a todos los rincones del globo, contribuyendo a crear una cultura internacional homogenizada que el sociólogo Benjamin R. Barber ha denominado <<McMundo>>. Schlosser, E. (2002). Fast Food (New Ed). Penguin. Pag. 306

foráneos, multinacionales, a todas luces nocivos, ingresen de manera subrepticia, cuasi silenciosa, a través de nuestras cocinas, nuestras mesas, nuestra comida, como el intruso dispuesto a envenenar, y acaben con todo, otra vez, colonizando y sometiendo.⁵⁷

⁵⁷ El antropólogo Yunxiang Yan ha señalado que, para los consumidores de Pekín, McDonald's representa lo "americano y la promesa de la modernización". En 1992 miles de personas hicieron cola pacientemente durante horas para comer en el primer McDonald's de la ciudad. Dos años después, cuando abrió un McDonald's en Kuwait, la cola de coches esperando en la cola del autorestante llegó a tener más de 11 kilómetros de longitud. Aproximadamente en la misma época, un restaurante Kentucky Fried Chicken abierto en la ciudad santa de La Meca, en Arabia Saudí, estableció un nuevo récord de ventas para la cadena, que llegó a ganar unos 200.000 dólares en una sola semana durante el ramadán, el mes sagrado para los musulmanes. En Brasil, McDonald's se ha convertido en el mayor empresario privado del país. Las cadenas de comidas rápidas son hoy como feudos imperiales, que envían a sus emisarios por todo el mundo. En la universidad de la hamburguesa de McDonald's, en Oak Brook (Illinois), las clases se imparten en más de dos docenas de idiomas distintos. Pocos lugares de la tierra parecen demasiado distantes o demasiado remotos para los arcs dorados. En 1986, el Consejo de Promoción del Turismo de Tahití lanzó una campaña publicitaria en la que, junto a la imagen de una playa paradisíaca, aparecía el slogan: <<Lo sentimos: no hay McDonald's>>. Una década más tarde se inauguró uno en Papeete, la principal ciudad tahitiana, llevando las hamburguesas y las patatas fritas a un lugar situado a miles de kilómetros, a través del Pacífico, de los ranchos de ganado o los campos de patatas más cercanos. Schlosser, E. (2002). *Fast Food* (New Ed). Penguin. Pag. 307

PALABRAS FINALES

Las fiestas de San Pacho para los quibdoseños tienen un significado e importancia trascendente a todo nivel, ya que suponen la posibilidad de esparcimiento y diversión, de reencuentro con aquellos con los que, por múltiples razones, no se ha podido compartir en otros momentos del año. Las fiestas invitan, además, al agradecimiento, particularmente al santo, San Francisco de Asís, patrono de Quibdó y homenajeado, al dios y a la religión que enmarcan la celebración; pero también al reclamo y la protesta, a la expresión política y la queja por todas las situaciones que, al afro quibdoseño, al chocoano, le ha tocado y le toca padecer. Las fiestas de San Pacho son el evento más importante para la comunidad, en ellas se devela la rabia por las injusticias que a lo largo del año e, históricamente, se han sufrido como grupo, en la región y en el país; son la oportunidad de manifestación cultural a través de la danza, la música, el baile, la literatura, el discurso y, por supuesto, la comida; todas ellas manifestaciones preñadas del sentir político de quienes construyen y hacen parte de San Pacho.

Las cocinas de San Pacho son los lugares en los que se preparan los alimentos, pero también son el antes y el después de llegar a ellas, los preparativos y todo lo que está involucrado, lo que se planea cocinar y para quiénes se va a cocinar. En las cocinas de San Pacho se discute y reflexiona acerca de la situación política del país y, en especial, de la región, de la ciudad, del barrio, de la familia y de los amigos, de los conocidos y de desconocidos que tienen las riendas del grupo, de los políticos, mejor, politiqueros que amasan fortunas con el erario y que, quizás por ello, este año no alcanza para hacer el Sancocho tan contundente como los que hacían en épocas de las abuelas

que ahora, con mirada sabia, supervisan o dirigen las preparaciones, llevan la batuta en la cocina. En las cocinas de San Pacho se cuece el devenir, se construye el discurso que soportará la identidad de los involucrados.

Las cocinas de San Pacho juegan un papel de altísima relevancia, no sólo durante las fiestas, como ya ha quedado expresado, sino también en la conformación de vínculos, de lazos que soportan la conjunta historia de lucha, resistencia, para poder conformar identidad y conseguir tierras y derechos negados por generaciones al negro que halló un espacio en las selvas chocoanas y que ha ido resignificando el territorio con el transcurrir del tiempo, a través de gestas difíciles; primero con los españoles, que lo trajeron esclavizado, luego con los criollos que se tomaron el poder, y ahora con los mestizos que se consideran blancos y alaban el accionar del gran nuevo colonizador, Estados Unidos de Norte América. Son las cocinas de San Pacho el lugar desde el cual se puede hacer el ejercicio analítico y crítico de la situación económica, política del país y de la ciudad; observar, precisamente, cómo está Quibdó con respecto a Colombia y cuáles han sido los avances y retrocesos en cuando a los anhelos de justicia que el negro ha buscado, reclamado y en gran medida alcanzado.

Son esos logros, precisamente, los que están en riesgo de perderse, de llevar todo atrás, de esclavizar, nuevamente, pero esta vez en forma velada, al negro, ese llamado actualmente afro, y no sólo a él, sino a todos quienes sucumban a la estrategia estadounidense de colarse, de infiltrarse en los países y regiones por medio de sus comidas chatarras, de sus pésimas y venenosas comidas rápidas o *fast food*. La comercialización a gran escala de las fiestas patronales de Quibdó, si bien ha permitido

potenciar las fiestas y trascender el mensaje que desde la misma se da a nivel nacional e internacional, también ha traído consigo la irrupción de agentes perniciosos para la fiesta, pues corrompen el significado de las mismas, la convierten en una fiesta más, con los lugares comunes que en cualquier otro carnaval podríamos observar. Comercializar las fiestas franciscanas sin ningún otro criterio que no sea el dinero, el beneficio económico para quien “aproveche”, para el regularmente politiquero de turno, es la vía hacia una nueva esclavitud, de sometimiento y pobreza, no sólo económica, monetaria, sino pobreza de alma, de espíritu, de identidad.

Considero necesario, urgente, replantear las fiestas patronales de Quibdó, y no digo que esto se realice o deba realizarse de manera impositiva, a través de normas y leyes que prohíban la irrupción de ciertos elementos nocivos, sino por medio de estrategias que posibiliten el fortalecimiento de lo tradicional, (que no por tradicional, inmutable y estático, lo tradicional cambia conforme pasa el tiempo y se transforman las sociedades, el medio ambiente, de manera natural); enseñando, demostrando lo nocivo que está siendo, en todo sentido, el ingreso de otras formas y maneras de desarrollar las fiestas, de cocinar los alimentos, lo que se cocina, para quién se cocina y desde dónde se cocina. Perder Las Cocinas de San Pacho, es perder a San Pacho, las fiestas y lo que con ellas se ha logrado.

BIBLIOGRAFÍA

Albán. A. A (2015). Sabor, poder y saber. Comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota-Mira. Editorial universidad del Cauca. p.p 49

Albán. A. A (2015). Sabor, poder y saber. Comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota-Mira. Editorial universidad del Cauca. p.p 65

Alves, E. (2018, 14 enero). *DESCOLONIZACIÓN DEL PENSAMIENTO*. Elizabeth Alves. Pensamiento Crítico XXI.
<https://pensamientocriticoxxi.wordpress.com/2017/11/28/descolonizacion-del-pensamiento/>

Alzate Michaels, N. (2010, 27 agosto). Las fiestas populares de San Pacho en Quibdó (Chocó, Colombia) como herramienta de organización comunitaria.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4009786>

Boccaro, G. (2002). Colonización, resistencia y mestizaje en las Américas (siglos XVI-XX) (Abya-Yala ed.). IFEA.

Camacho, J (2006). Bueno para comer, bueno para pensar: Comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi. En: Robert E. Rhoades (ed.), Desarrollo con identidad: comunidad, cultura, y sustentabilidad en los Andes. pp. 237 – 266. Quito: Editorial Abya Yala.

Caparrós, M. (2015). El hambre. LITERATURA RANDOM HOUSE.

Caicedo, O. C. (2012). Gran libro de la cocina colombiana: cocina colombiana. Ministerio de cultura.

Casas, F., Cruz., A., & Escalona, V. (2020, 7 octubre). TEORIA “X” Y “Y” DE MCGREGOR. Issuu.
https://issuu.com/florlizsania/docs/teoria_x_y_y_de_mcgregor_dd34eae9a0c170

Cuartas, M., (2017). Entre ruidos y sonoridades: hacia una etnografía de paisajes sonoros en la ciudad de Quibdó-Chocó (Colombia), p.182.

Cuartas, A. M. (2010). El Upac Y La Uvr: Aspectos Generales Sobre El Origen Y Desarrollo Del Crédito Hipotecario En Colombia. Revista Mba Eafit, 12-27

- Chacón Tunjo, N., & Shaw Aguilar, S. (2015, agosto). CARACTERÍSTICAS SOCIOCULTURALES QUE ORIENTAN EL CONSUMO DE COMIDAS RÁPIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS SALUDABLES EN JOVENES UNIVERSITARIOS DE LA CIUDAD DE BOGOTÁ. UNIVERSIDAD SANTO TOMAS.
<https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/507/Caracteristicas%20socio-culturales%20que%20orientan%20el%20consumo%20de%20comidas%20rapidas.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- DANE. (2020, Diciembre). *Boletín Técnico Pobreza Multidimensional Departamental Año 2019*.
https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/condiciones_vida/pobreza/2019/Boletin_Region_bt_pobreza_multidimensional_19_pacifica.pdf
- Dr, H. Y. N. (2016). *Sapiens: De animales a dioses/ A Brief History of Humankind* (Illustrated ed.). Debate.
- EL ESPECTADOR. (2016). La dignidad del Chocó. Recuperado el 23 noviembre 2020, de <https://www.elespectador.com/opinion/editorial/dignidad-del-choco-articulo-650680/>.
- Economía, R. (2021, 19 abril). *\$1.800 la docena: ¿dónde compra huevos el ministro Carrasquilla?* ELESPECTADOR.COM.
<https://www.elespectador.com/noticias/alto-turmeque/1800-la-docena-donde-compra-huevos-el-ministro-carrasquilla/>
- Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la tierra* [Libro electrónico]. Ediciones Unaula.
http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/escposunaula/20170802050253/pdf_460
- Garzón-Forero, Diego, Universidad de Rosario Gutiérrez, María Fernanda Gómez Parra, Nathalia Carvajal, Laura Olmos, Antonio, (2020). Entendiendo el Chocó desde el racimo y el plátano. [podcast] Entendiendo el Chocó desde el racimo y el plátano. Recuperado de:
 <<https://repository.urosario.edu.co/handle/10336/28264>>
- Goody, Jack. (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Guzmán P., V. (2002). Alimentación y malaria: una aproximación biosocial a las regiones del río Valle y Bahía Solano en el departamento del Chocó, Colombia, en 2001. Dialnet. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1984646>

- Gracia, Mabel. (1996). Antropología de la alimentación. En: Joan Prat y Ángel Martínez (eds.), *Ensayos de antropología cultural: Homenaje a Claudio Esteva- Fabregat*. pp. 382 – 393. Barcelona: Editorial Ariel, S.A.
- Grueso, Mary. (2008) *Negra soy*
- Harris, M. (2019). *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Madrid: Alianza, p.24
- Illera Montoya, C. H. (2020). *COCINAS PARENTALES de popayán* (1.^a ed.). Litografía San José.
- Illera Montoya, C. H., & Granja González, C. E. (2014). *Re-comiendo el cerdo en Popayán* (1.^a ed., Vol. 1). Editorial López.
- Illera, Montoya, A. C (2016, 11 octubre). INVESTIGAR EN LAS COCINAS TRADICIONALES COLOMBIANAS. CESAC. <https://www.cesac.co/post/tu-blog-en-un-clic>
- Illera, Montoya, A. C (2012). *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo xvi) hasta la República (siglo xix), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*. Ministerio de cultura.
- infosalus. (2019, 28 mayo). El 33% de la población opta por la «comida basura» cuando sale a comer. infosalus.com. <https://www.infosalus.com/nutricion/noticia-33-poblacion-opta-comida-basura-cuando-sale-comer-20190528121147.html>
- Instituto Colombiano de Antropología e Historia (2020) “Entre el racimo y la ración. Las rutas de la mancha y la vida campesina del Chocó”[Vídeo] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=vkufuF4Ti50&t=1s>
- Levi-Strauss, C. (1964). *Le cru et le cuit* (His Mythologiques, 1) (French Edition). Plon.
- Lévi-Strauss, C., & Almela. (2019). *Mitológicas II: De la miel a las cenizas: 2* (1.a ed.). Fondo de Cultura Económica.
- Lévi-Strauss, C. (1990). *The Origin of Table Manners: Mythologiques, Volume 3* (Mythologiques, Vol. 3): 0003 (2nd ed.). University of Chicago Press.
- Lincoln, A. (1863). *Discurso de Gettysburg*. Discurso, Pensilvania.
- Martínez P., L. F. (2020, 14 abril). *¿Está en riesgo la comida típica colombiana?* ELESPECTADOR.COM.

<https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/esta-en-riesgo-la-comida-tipica-colombiana/>

Ministerio de cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* [Libro electrónico].

<http://www.patrimonioplazasdemercado.com/assets/politica-cocinas.pdf>

Ministerio de Cultura. (2015). *Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano* (1.^a ed., Vol. 1) [Libro electrónico]. Amado Impresores S.A.S.

<http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Libro%20Paci%CC%81fico.pdf>

Ministerio de cultura. (s. f.). Quibdó, Chocó recibe a ritmo de chirimía a San Francisco de Asís, con sus tradicionales Fiestas de San Pacho. Recuperado 20 de mayo de 2021, de

<https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Quibd%C3%B3,-Choc%C3%B3-recibe-a-ritmo-de-chirim%C3%ADa-a-San-Francisco-de-As%C3%ADs,-con-sus-tradicionales-Fiestas-de-San-Pacho-.aspx>

Mitchell, C. (s. f.). *Alimentos ultraprocesados ganan más espacio en la mesa de las familias latinoamericanas*. Pan American Health Organization / World Health Organization. Recuperado 2 de marzo de 2021, de

https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15530:ultra-processed-foods-gain-ground-among-latin-american-and-caribbean-families&Itemid=1926&lang=es

Moreno, Blanco, L. (2012) Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas. Bogotá: Ministerio de Cultura.

<https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo14.pdf>

Restrepo, E, & Rojas, A. (2008). *Afrodescendientes en Colombia: Compilación bibliográfica*. Popayán: Editorial Universidad del Cauca.

Oliva Chávez, O. H., & Frago Díaz, S. (2015). Consumo de comida rápida y obesidad, el poder de la buena alimentación en la salud. *RIDE Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo*, 4(7), 176.

<https://doi.org/10.23913/ride.v4i7.93>

Ochiai, K. (1993). "Poética en las calles: devoción y diversión en la fiesta de San Pacho de Quibdó". En: Pablo Leyva (ed.), *Colombia Pacífico*. pp. 596 – 611. Tomo II. Bogotá: Fen – Biopacífico.

Ossa, P. G. (2020). Fogón de Negros. Ministerio de Cultura.

Osorio Murillo, O., & Amaya Rey, M. (2011, 17 mayo). Vista de La alimentación de los adolescentes: el lugar y la compañía determinan las prácticas alimentarias | Aquichan. Unisabana.

<https://aquichan.unisabana.edu.co/index.php/aquichan/article/view/1901/2477>

Ouchi, W. (1982). TEORIA Z. Barcelona: EDICIONES ORBIS, S.A.

P. (2021, 19 abril). *Críticas a Carrasquilla por no saber cuánto vale una canasta de huevos*. El Tiempo. <https://www.eltiempo.com/politica/partidos-politicos/criticas-a-alberto-carrasquilla-por-no-saber-cuanto-vale-canasta-de-huevos-582011>

Portafolio, R. (2012, 24 agosto). *Comer en la calle, un hábito más común de lo que se cree*. Portafolio.co. <https://www.portafolio.co/tendencias/comer-calle-habito-comun-cree-115164>

Portafolio.com. (2020, 13 julio). *Estos son los alimentos que más piden los colombianos a domicilio*. El Tiempo. <https://www.eltiempo.com/economia/finanzas-personales/domicilios-lo-que-mas-piden-los-colombianos-en-aplicaciones-517380>

Pujol, N. (1970). La raza negra en el Chocó: antropología física | Revista Colombiana de Antropología. ICANH. <https://revistas.icanh.gov.co/index.php/rca/article/view/1486>

Ramirez, J. (2009, octubre). Fiestas y rituales MEMORIAS X ENCUENTRO. https://www.Academia.Edu/35712420/Fiestas_y_rituales_MEMORIAS_X_ENCUESTRO. https://www.academia.edu/35712420/Fiestas_y_rituales_MEMORIAS_X_ENCUESTRO

RAE. (2021). Cocina. En RAE. <https://dle.rae.es/cocina?m=form>

RAE. (2021). Marabaya. En RAE. <https://dle.rae.es/marabaya?m=form>

RAE. (2021). Yarumo. En RAE. <https://dle.rae.es/yarumo?m=form>

Rogelio Velásquez, "La Fiesta de San Francisco de Asís en Quibdó [recurso electrónico] / por Rogelio Velásquez", Quibdó Aspectos religiosos: -, 2010. Consultado en línea en la Biblioteca Digital de Bogotá (<https://www.bibliotecadigitaldebogota.gov.co/resources/2910695/>).

Rojas, A. (2010). Inflexión decolonial: fuentes, conceptos y cuestionamientos. Cauca, Popayán, Colombia: Editorial Universidad del Cauca 2010.

Rosbach de Olmos, D. P. (2004). Hacia la visibilidad de la cultura negra: Parentesco y matrimonio en Chocó | Boletín de Antropología. Universidad de Antioquia. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/7052>

S. (2020a, agosto 30). *La cocina en Colombia, un desafío emocionante*. Semana.com Últimas Noticias de Colombia y el Mundo. <https://www.semana.com/especiales/articulo/la-cocina-colombia-desafio-emocionante/340477-3/>

Sanpachobendito.org. (2021). Recuperado 20 de noviembre de 2020, de http://sanpachobendito.org/index.php?mod=historia/manifestaciones/mostrar_manifestacion&codigo=4.

Schlosser, E. (2002). *Fast Food* (New Ed). Penguin.

Schlosser, E. (2002). *Fast Food* (New Ed). Penguin.

Schlosser, E. (2002). *Fast Food* (New Ed). Penguin.

Schlosser, E. (2002). *Fast Food* (New Ed). Penguin

Ser, C. (2017, 11 octubre). *Crece la obesidad infantil por la comida basura*. Cadena SER. https://cadenaser.com/emisora/2017/10/11/radio_elche/1507722700_607158.html
!

Secretaría de cultura (2005). *La cocina como patrimonio (in) tangible*, Primeras jornadas de patrimonio gastronómico, Buenos Aires, Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

- Suttle, R. (s. f.). *Estrategias de marketing de la comida rápida*. La voz. Recuperado 19 de mayo de 2021, de <https://pyme.lavoztx.com/estrategias-de-marketing-de-la-comida-rpida-4746.html>
- Torres, M. J. M. (2009, 17 septiembre). *La cocina tradicional*. SciELO. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Trocel, H. (2020, 17 diciembre). <https://www.america-retail.com/estudios/estudios-la-comida-rapida-fue-la-reina-de-los-hogares-en-2020/>. América Retail. <https://www.america-retail.com/estudios/estudios-la-comida-rapida-fue-la-reina-de-los-hogares-en>
- U.T.P.C. (2014, 8 septiembre). *Acerca de Quibdó*. UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA. <http://www.uptc.edu.co/eventos/2014/cf/eiisi/quibdo/>
- Valois-Cuesta, H. (2016). Vulnerabilidad de los bosques naturales en el Chocó biogeográfico colombiano: actividad minera y conservación de la biodiversidad. SciELO. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-92002016000200008
- Velásquez, R. (1960). La Fiesta de San Francisco de Asís en Quibdó. *Revista Colombiana de Folclor*. 2 (4): 15 – 37.
- Villa, W. (1989). San Francisco de Asís o la poética de la calle. *Boletín Cultural y Bibliográfico*. Valois-Cuesta, H. (2016). Vulnerabilidad de los bosques naturales en el Chocó biogeográfico colombiano: actividad minera y conservación de la biodiversidad. SciELO. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-92002016000200008 (19): 23- 27.
- Villa William (2015). *San Pacho en Quibdó. Fiesta y religiosidad*. Fundación Fiestas Franciscanas de Quibdó, 239 pp.
- W. (2020b, septiembre 2). *5 enfermedades que provoca la comida chatarra*. La Salud Que Quieres. <https://lasaludquequieres.cl/5-enfermedades-que-provoca-la-comida-chatarra/>
- Watson, Lyall. (1973). *El Mono Omnívoro*. Barcelona: Plaza & Janes, S.A.