

Aproximación etnoeducativa a la culinaria y gastronomía toludeña

Nicolás Ramón Contreras Hernández – Sucre

A Manera de Introducción

Empezaré por enmarcar esta reflexión dentro del eje "la mujer como constructora social en comunidades étnicas", trabajo para el cual se aplicará el pensamiento sistémico del filósofo africano, Eugenio Nkogo Ondó de Guinea, basado en los siguientes referentes: la etimología o historia de las palabras (para dilucidar mediante la historia de las palabras los significados profundos y evitar hacer mal uso del lenguaje incurriendo en el habla colonial) y la epistemología, como regla racional intersubjetiva para medir hasta que punto las categorías y teorías tienen fundamentos basados en el resultado concreto y hasta qué punto tienen juicios de valor pseudocientíficos como los estudiados en la crítica al pensamiento colonia).

Ese par de instrumentos implican además hacer un estudio diacrónico (a través del tiempo de los conceptos y artefactos) y sincrónico (en el momento actual) para comparar y contrastar dialécticamente los cambios semióticos en tanto simbologías de las cosas que tienen las palabras y los objetos, y semánticos como representaciones del lenguaje hablado y escrito, con sus significaciones. Con todo ello desmenuzar desde perspectiva histórica los conceptos implicados en el tema que son de un dominio de la Antropología de Alimentos y de la Bromatología desde sus propiedades biológicas y nutricionales, es decir, parte complementaria del estudio de los hábitos alimenticios desde perspectiva sociocultural, histórica y folclórica.

Los textos de referencia para este análisis son de Contreras Hernández Nicolás y Estrada Manrique Evelia (2010). *Etnoeducación y Desarrollo Social*. Módulo Fundación Manuel Zapata Olivella; Román de Zurek Teresa (1978). *Cartagena de Indias en la Olla*. Ediciones Román SA; Benítez Rojo Antonio (2002). *La Isla que se repite*. Editorial Casiopea; Zapata Olivella Manuel (1999). *La Rebelión de los Genes*. Ediciones Altair; Galeano, Eduardo (1999). *Patas Arriba. La Historia del Mundo Al revés*. Siglo XXI Editores; Howard Ortega Franklin (2009). *África en la cocina del Caribe*. Conferencia del Parlamento Nacional de Escritores del Caribe Colombiano; y Alonso José. *Gastronomía Afrocolombiana*, en la dirección electrónica [<http://www.afrocolombianidad.info/gastronomia-afrocolombiana/gastronomia-afrocolombiana.html>], consulta del 19 de junio del año 2012; entre otros.

Notas sobre la culinaria y la Gastronomía en el Caribe

Para Antonio Benítez Rojo (2002) el Caribe es un meta archipiélago, es decir, mucho más que un lugar concreto circunscrito a un estado nación, es una región supranacional y multinacional, porque es una cultura construida por muchos siglos antes y después de la llegada de Colón, hecho que marca un cambio más evidente de una multiculturalidad donde las relaciones sociales de producción de la esclavización, mutada más tarde en el modelo señorial (Genovese 1976), fueron creando un orden de estéticas a diversos niveles de la creación material y espiritual de las personas que lo habitan, cuyas procedencias multicontinentales (América, Europa, Asia, África), se fundieron en lo que llama el escritor de Santa Lucía y premio Nobel de Literatura 1992 Derek Walcott (1998) un potente brebaje cultural, donde el hilo conductor de África y de la africanía es el elemento que más destaca.

Sobre este particular afirma Antonio Benítez Rojo (2002), que sin la presencia africana el Caribe no diferiría mucho de las islas Baleares y del Mediterráneo, con un ritmo distinto y cansino, distante del ritmo que lo caracteriza expresado – según él -en esa "cierta manera" de caminar, decir, hacer las cosas; y por supuesto de cocinar, como lo señala en su obra Cartagena de Indias en la Olla, Teresa Román de Zurek, donde reconoce que la herencia africana en la sazón y forma de cocinar, dejó una huella muy marcada que se puede percibir con claridad en la forma como se preparan los platos, en las formas de combinarlas, sin desconocer por supuesto, los aportes de otros pueblos continentales de Europa. Asia y los grupos nativos de América precolombina, dueños de los secretos del maíz, el tomate y el achiote, entre otros productos básicos agrícolas o del reino vegetal, indispensables para cocinar.

Zapata Olivella nos recuerda que los aportes africanos a la culinaria de Colombia, el Caribe y el continente, en especial Brasil, nos hablan de una cultura africana del oriente (Kenia, Tanzania) y sobre el océano Índico, que introdujo desde Java e Indochina, el cultivo y consumo del ñame con sus respectivas connotaciones religiosas, también presentes en el consumo y cultivo del plátano (banana o guineo), el maní, el mijo y otras gramíneas, que antes de la llegada de Colón, ya los africanos comerciaban con los nativos del continente que ellos conocieron como *Abis Ayala* o *Abiyala* - hoy América- según los relatos de historiadores alemanes como Leo Wiener, Leo Frobenius; o el inglés Basil Davidson, quienes se basan en los hallazgos de Cheik Anta Diop e Iván Van Sertima; y en documentos antiguos de la biblioteca de la madraza de San Koré en Malí, la única sobreviviente del llamado mundo antiguo, junto a la famosa biblioteca de Alejandría. La Biblioteca de Malí, data del año 900 DC.

El escritor cordobés Anotonio Yehuda Dumett Sevilla (2011), de ancestros mediterráneos Judíos y palestinos – de Siria y la actual Palestina ocupada por el estado sionista conocido como Israel- coincide con los estudios del bromatólogo de la Universidad de Antioquia y Magister en Antropología de la Universidad de Antioquia Ramiro Delgado, cuando señalan como aportes sirio libaneses y de la cultura gastronómica árabe a la culinaria del Caribe, los Quibbe, la hojaldre, la almojábana y otras mutaciones mestizas de esta tradición culinaria con las de otros pueblos del Caribe, como el quibbe de moncholo (hecho por el padre del escritor Dumett Sevilla como parte de su legado y práctica culinaria). Luego entonces, al momento de hablar de gastronomía en el Caribe, no se pueden ubicar arbitrariamente como se ha venido haciendo con frecuencia – señalan Dumett y Delgado- orígenes africanos o españoles a todo, porque los españoles ya venían mestizados e influidos con la comida africana y árabe, fusionadas por la creencia en el islam; y además se puede cometer el error garrafal de desconocer la culinaria y la gastronomía de los pueblos originarios de Abiyala.

Raíces concretas de herencia africana en la dieta del Caribe.

En un muy completo estudio sobre la gastronomía y su rama menor la culinaria, sobre aporte africano en los hábitos alimenticios, José Alonso en el portal afrocolombianidad [<http://www.afrocolombianidad.info/gastronomia-afrocolombiana/gastronomia-afrocolombiana.html>] hace los siguientes aportes y precisiones:

[...] El aporte africano a la alimentación de los pueblos de América, está asociado al hecho que la culinaria que llegó del África occidental estaba ligada con prácticas religiosas desde tiempos remotos. Así los espacios sagrados de los primeros esclavizados en América se habrían convertido en redes de transmisión de saberes acerca de ciertas formas de preparación de las comidas. En los documentos dejados por la Inquisición de

Cartagena, en donde se realizaron numerosos juicios contra los africanos, hay menciones de las comidas que se realizaban en las juntas.

Éstas eran reuniones que realizaban los esclavizados en medio del monte lejos de las casas de sus amos. En los alrededores de la ciudad de Cartagena de Indias hubo numerosos sitios de encuentro: Manzanillo, Manga, el arrabal de Getsemaní. En esta región del Caribe colombiano, la gente africana consumía el al-cuz-cuz es decir sémola de trigo cocida al vapor. Los documentos no hablan de la manera como se preparaba. También comían plátanos y bebían vino. No obstante la diversidad regional de la alimentación de los descendientes de los africanos en las Américas, subsisten prácticas culinarias comunes a toda el área Afroamericana. Y además estas mismas prácticas también se llevaban a cabo en la cocina africana.

Entre las más destacadas se encuentran el uso de diversas clases de sofritos que se caracterizan por ser elaborados grandes cantidades de aceite encargadas de dar el sabor. También se encuentra el gusto compartido por el ají, el jengibre, y toda clase de pimientos o raíces picantes. El tratamiento de granos mediante cocción y pilado como base para aderezos de pescado, carne salada o carne de cerdo también aparece en todas las regiones afroamericanas del continente. Del mismo modo que el placer de las ventas callejeras de comida que hacen el encanto y la gracia de ciudades como San Salvador de Bahía (Brasil), Cartagena de Indias (Colombia), o La Habana (Cuba) [...] A propósito, el jengibre mencionado por los africanos en el texto de Alonso, señala esos aportes afroárabes que fundió el islam, como cultura también supranacional, que a su vez, se inserta históricamente desde entonces al Caribe.

Estas persistencias comunes en las comidas del arco antillano y en todo ese gran país cultural supranacional llamado Caribe, lo explica el escritor Antonio Benítez Rojo (2002), tiene que ver con la economía de plantaciones o haciendas que lograron plantear lugares concretos gastronómicos a manera de regularidades, desde Cuba hasta el Brasil litoral y de sabanas costaneras-donde sobreviven los cultos congos y yorubas con sus connotaciones religiosas- muy similares al cus-cus consumidos por los cabildos de nación en Cartagena, Haití, Trinidad, Venezuela, Costa Rica, Panamá, Kingston y demás pueblos y mercados del Caribe, donde la presencia africana sugiere postales del mismo país y del mismo mercado, pero sin caer en el totalitarismo desconocedor de otras herencias gastronómicas, que no podían ser africanas como las del maíz, el tomate, la papa, el achiote y demás productos que por ser únicos del continente americano, no podían ser de dominio africano originario; o las aceitunas y alcaparras cuyo nombre árabe, debe llamar a la cordura académica antes de fijarle olímpicamente orígenes africanos o españoles, como sucedió con el ajíaco el cual se terminó comprobando por los estudios de Perea Chalá y Delgado, que son africanos.

En este sentido de las regularidades vale señalar que en el mismo texto de José Alonso se menciona que: *[...] Los alimentos básicos de la población de origen africano en las islas francesas eran la yuca, consumida casi siempre en forma de casabe, los plátanos, frijoles, papas y carne o pescado salado que condimentaban con exceso de picante. En las colonias inglesas su alimento de rutina era la harina de maíz, plátano, ñame, coco, batata, fruta de pan y frijoles acompañados con regularidad de carnes o pescados salados" [...]*

Llama la atención la presencia de la yuca en la dieta alimenticia de las Antillas francesas, pues bien, tanto los habitantes de la Martinica y Guadalupe (el caribe francés) consumen el casabe; y el grupo musical más representativo de estas islas a nivel internacional se llama precisamente Kasave, es decir, Casabe, un

producto alimenticio que se consume y produce en San Antero, Tolú, San Onofre, San Basilio de Palenque, etc, en la región Caribe de Colombia y no por pura casualidad. Sin embargo, el casabe es un plato común en las dietas de los pueblos indígenas Arawac y Caribe, desde sus orígenes remotos en el Amazonas y el Orinoco, lugares desde los cuales, según Alejo Carpentier en El Siglo de las Luces, salen a conquistar o poblar el resto del Caribe y de Abiyala.

Por todas estas evidencias, no se puede hablar hoy de autoctonía localista o nacional en las comidas del Caribe, sino asumirlas como platos que son del Caribe como país transnacional o cultura supranacional, que en la cocina y la música demuestra matrices comunes, que no son sólo de África, sino también de Europa, Asia y de los nativos de América o Abiyala. Aquí vale la valoración triétnica de Manuel Zapata Olivella, sin que ello nos lleve ahora a negar aportes que sí se pueden considerar sin lugar a dudas como netamente africanos. Por ello hay que ser rigurosos y cuidadosos antes de otorgarle – por ejemplo- un origen africano a la ligera al guarapo, desconociendo que los indígenas tienen esa palabra en su acervo lingüístico, pese a que la caña de azúcar fue una implementación agrícola industrial europea traída del Mediterráneo en donde se funden desde milenios y por cuenta inicial del Egipto de los faraones de piel negra, sus fundadores (Nkogo 2007), los mundos culturales gastronómicos y culinarios de África, Europa y Asia.

En este caso y para recapitular: sí la gastronomía, es *el estudio teórico explicativo, hermenéutico del hombre con su alimentación en relación con su medio ambiente, un campo de estudio con el gastrónomo como su operador especialista académico en estrecha relación con la bromatología*; y la culinaria, es *una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida* (Wikipedia 2012). la comida del Caribe y en ella la de Tolú, San Onofre, Lorica, María La Baja, ligadas históricamente a la gobernación de Cartagena, todos a su vez ligados al mundo del Caribe como meta archipiélago o país cultural que trasciende fronteras geopolíticas nacionales, es erróneo en un estudio básico o profundo, hablar de autoctonías culinarias toludeñas, cartageneras, o palenqueras, desconociendo los antecedentes históricos de un mestizaje cultural y biológico, con repercusiones en lo económico, social y político, pues ello también implica desconocer a su vez la totalidad de la temática, por el ego caprichoso de asumir alegremente una condición de autóctono y de autoctonía; o asumir como válido el enfoque revalorado y superado del difusionismo, que busca "cunas" o sitios originarios a la fuerza, desde donde sale un producto o saber, a tocar con la varita mágica a otros pueblos.

En un hecho histórico de hondas significaciones geopolíticas y culturales, como la conquista de la península ibérica por el comandante bereber islámico africano de origen Gaya Tarik Ibn Ziyah, no se puede desconocer por ejemplo su impacto, al momento de estudiar la culinaria y la gastronomía del Mediterráneo, como tampoco puede desconocerse la presencia africana de muchos de los viajeros que antes, junto con Colón y después de Colón, estuvieron en Abiyala antes de que este nombre fuera depuesto colonialmente por el de América, como una consecuencia de la colonia, la colonización, el genocidio y el saqueo de un continente, evento edulcorado con los nombres de conquista y colonia, como etiquetas románticas que tratan de ocultar un crimen masivo tan despreciable como el cometido por Adolfo Hitler contra los pueblos judíos, romanés y eslavos de la resistencia, durante la vigencia del tercer reich.

Inventario básico de la culinaria toludeña dentro de las regularidades del Caribe.

La cocina toludeña comparte con sus demás congéneres del Morrosquillo, la Región Caribe y el Gran Caribe, una serie de técnicas y platos, basados para la sazón en forma más básica en productos de origen africano,

americano y euroasiáticos (Mediterráneo) como el ají dulce, el achiote (Abiyala/ América), la pimienta de olor, el limón y el ajo (Euroasia/Mediterráneo), a los cuales la vida contemporánea – nombrada como moderna- ha ido sumando el caldo de gallina industrial en barritas (tradicionalmente Maggi). Hoy las enfermedades de riesgo cardiovascular, han desplazado el aceite de origen animal – manteca de cerdo por ejemplo- por aceites de origen vegetal. En los platos de la cocina para turistas de los descendientes de origen árabe se acostumbra el aceite de oliva, las aceitunas y el ají picante.

En cuestión de arroces, **está el arroz de coco** - recordar que la preposición "de" implica contenido- llamado por los heraldos de una nueva lingüística como "arroz con coco". Este arroz con la irrupción del turismo andino (Bogotá y Medellín), tiende a confundirse con el arroz sofrito que es ofertado como "arroz con coco" y lo preparan algunos con fresas (arroz frito o arroz moreno). Sin embargo el arroz de coco tradicional, se prepara con un sofrito de ajo, aji dulce en leche de coco o en aceite con sal al gusto, al cual se le echa el arroz y la leche de coco, hasta que alcanza su punto ideal de cocción, para lo cual sí se cocina en estufa se baja la mecha; sí es con leña que le da un sabor más típico por los aromáticos del mangle en sus variedades o el roble (menos aromáticamente deseable en términos culinarios), se le baja la intensidad del fuego removiendo los tizones, para que no se queme.

El arroz de coco, parte esencial de la dieta – con su cucayo o pegao- se acompaña del pescado frito, la carne frita o asada, con patacones (otro símbolo del Caribe con los nombres de tostones, mofondo y bangú que denotan su origen africano, según Benítez Rojo 2002) y la ensalada de tomate y cebolla (Abiyala/América); o repollo (Mediterráneo incluyendo a África), hoy sustituido por la lechuga, debido a la incidencia del cáncer de colón al cual erróneamente se le asocia, y la flatulencia. El arroz de coco en la mañana se consumía con café tinto. Hoy día los efectos de las políticas neoliberales han desplazado este hábito porque es más rentable y más saludable para quienes sufren de cardiopatías como la hipertensión y el triglicérido, consumir **el arroz de manteca o con manteca**, preparado con sofrito, agua y un chorrito de aceite cuando está hirviendo el agua.

Estas consideraciones causales entre costumbre y nivel de ingresos, permiten poner en cuestión la pretensión de "rescatar costumbres" de ciertos investigadores, que miran en la desaparición de un patrón cultural, un supuesto "secuestro" de un malévolo ente aculturador, que muchas veces se halla en sus mismos bolsillos. También hay arroces de pollo, cangrejo azul (cardisoma guanumi), camarón y otros mariscos, e incluso arroz subido hecho con el puño de arroz biche (palabra de origen mandingo) o no madurado en su totalidad que se colgaba a humar en las cocinas tradicionales. Hay que anotar que el arroz se acompaña con el **plátano en tentación oplátano pícaro**, un plato de origen afroasiático, introducido por los moros o africanos islámicos a la península ibérica y de allí a Abiyala/América, el cual se prepara como una especie de dulce, con azúcar (afroasiática/mediterránea), especias como la canela, la pimienta de olor y el clavo. El plátano debe estar maduro o pintón. Los nuevos hábitos alimenticios influidos por el turismo y la masificación de la escuela colonial actual, contribuyeron a la desaparición de la cocina costeña y toludeña, del **bleo** y de la **candia** como acompañante de los guisos y arroces, muchas veces remplazando la carne.

El sancocho, otro plato tradicional de la cocina del Caribe, que tiene la cocina toludeña y por supuesto las demás del Morrosquillo y la región Caribe, cuya etimología de palabra compuesta la conforman "san" apócope de santo, y cocho de coccionar o cocinar, es decir, "cocinar en honor del santo", es una forma de sopa, que se prepara con la base antes mencionada de ají, ajo, especias y agua, siendo el "bastimento" el equivalente al pancoger: yuca, ñame, plátano, mazorcas y por cuenta de las relaciones comerciales con la

región andina, cada día más la papa, la cual se le agrega al ritmo que el agua hierve, junto con verduras y hortalizas.

En la actualidad productos de origen mediterráneo como el apio o el cilantro, se le han ido sumando, a diferencia de los platos hervidos tradicionales que hacían las familias de extracción agropecuaria, de la época de la economía de las plantaciones que menciona Benítez Rojo (2002) en sus ensayos. Los sancochos suelen ser de carne, gallina o pescado, que emplean tradicionalmente el coco. Por el lado de los cárnicos los sancochos se dividen en: de costilla, de rabo, de carne salda, etc. El sancocho tiene una prima hermana, llamada la **viuda**, que tiene una cocción similar, pero con menos agua, es como una especie de hervido a la cual el pancoger cuando está hirviendo se le echa encima, el pescado de mar, el bocachico, la carne salada y otros tipos de carne. Se registra en pueblos del área del Morrosquillo, **la viuda de cangrejo** - azul- que se prepara con plátano verde o ñame, en pueblos como Tolú, San Antero, San Bernardo y parte de Coveñas.

En la cocina tradicional de Tolú, parte del Caribe colombiano y en la zona del Morrosquillo, se preparan y consumen los **pasteles**, que son envueltos de arroz precocido – ayer coloreado con achiote hoy con triguisar y otras especies industrializadas- con alberjas o arbejas (origen árabe), verduras (zanahorias, cilantro, cebolla, tomate (se usa poco ahora por el ácido acético), ají dulce, incluso aceitunas y alcaparras (en casos de sofisticación), se envuelven en hojas de bijao (unos dicen que viene de Bijago en África, otros que es de origen Zenú), y se ponen a cocinar. El bijao, les permite gran capacidad de conservación a este plato, que según Howard (2009) y Dumett (2011), tuvo su origen en las zarapas o atados que se armaban en las hojas de bijaos, de las sobras de las fiestas de la casa grande de los potentados coloniales, por parte de la servidumbre indígena, africana, afrodescendiente o mestiza por extensión. Los pasteles equivalen a los **amales** y **ayacas** venezolanas que se preparan con masa y no con arroz.

Para las fiestas especiales como matrimonios, quinceañeros y grados de bachillerato o de universidad, la culinaria del Morrosquillo registra la costumbre de comer **chivo guisado** o **asado** con yuca. Este plato se prepara con otras sofisticaciones en la Guajira y el Cesar como Friche y se le agrega licor, generalmente Whiskey. Otras carnes preparadas con guiso o asado, acompañadas con yuca sancochada o hervida, son las llamadas **carnes de monte**: zaino, conejo, ponche o cacó. Estas costumbres ya casi se hallan extintas en Tolú, San Antero y Coveñas, por la extinción de flora y fauna, ocasionada por carreteras antiecológicas o proyectos contaminantes como el muelle de carbón que han generado contaminaciones alarmantes, que han afectado notablemente los ecosistemas.

Compartido con los primos sabaneros de cultura zenú, se registran los famosos **motes** o sopas espesas de **queso y palmito** (una delicada palma de monte de la cual se extrae la pulpa), muy acostumbradas para semana santa; ahora en cualquier lugar del año, sí el colesterol y otras cardiopatías lo permiten, como sucede con el famoso **chicharrón** o tocino frito o costilla frita de cerdo. Del palmito se puede hacer un plato parecido a la viuda, conocido como el **guate de palmito**. También se registra el **guate de cangrejo** que se acostumbra con **la torta de cangrejo** azul, en la época de junio cuando el cangrejo sale a bandolear o en largas caravanas, que hoy son muy escasas en Tolú y sus alrededores por carreteras mal diseñadas, falta de conciencia ecológica y destrucción irracional de estos animales y sobre todo, la contaminación del muelle carbonífero en combinación con la desecación de ciénagas para ganadería intensiva.

En esta misma línea se registran las **mazamorras** de plátano, maíz de la cual, la variante más famosa es el **peto**, hecho con maíz, leche, canela, clavito e incluso pimienta de olor. En las ciudades de la región Caribe, como Cartagena y Barranquilla, los vendedores ambulantes les adicionan trocitos de coco y de queso rayado,

para darle un sabor distinto. El equivalente en la cultura paisa de Antioquia y el eje cafetero, se halla **el claro**, que es simple y se le echa bicarbonato y se endulza al gusto después de preparada con trozos de panela.

Del palmito se extraían unas orugas conocidas como **molongos**, que se asaban como habas y se comían crocantes. El nombre **molongo** denota la influencia lingüística africana como el plato de sopa hecha con intestinos de vacuno, conocido como **mondongo**, en honor a la nación africana de prominente vientre que fue importada a América como esclavizada en los barcos esclavistas de Europa, desde el África occidental. El molongo y el mondongo, son dos estaciones de la diáspora: la vida como cimarrón fugado habitante de los palenques del Morrosquillo y Montes de María y la vida como peón o esclavizado en la hacienda esclavizadora de ayer y hoy, donde los españoles y sus descendientes votaban con asco esta parte del ganado vacuno, como sucedía hasta los años 60 del siglo XX en la Venezuela petrolera opulenta, donde la migración de colombianos del Morrosquillo llevó la costumbre de este plato, que se prepara con los intestinos de la vaca y del toro.

Dulcería toludeña dentro del país Caribe

La etnoeducación en sus inicios y los vicios del difucionismo también en la academia tradicional, han propagado la idea sin sustentación en canto a que la dulcería actual del Caribe, incluyendo la culinaria, tuvieron su origen en el palenque mítico de San Basilio con un fundador macho Benkos Biojó, en contravía con la evidencia histórica de trabajos rigurosos como los de Múnera Cavadía (1996- 2005) o Dolcey Romero Jaramillo (2002). Esta tendencia ha venido propagando por ejemplo, que el arroz de coco o "con coco" es una creación palenquera, olvidando también que palenque no es un atributo único de San Basilio, sino de otros pueblos con igualdad de condiciones y méritos en sus marcadores africanos como Uré o Santa Cruz de Mazinga, los cuales no fueron objeto de la farándula académica originada en torno a estos tópicos.

En la dulcería de la culinaria toludeña, sus dulces reflejan ese país cultural del Caribe, donde estos postres tropicales obedecen a constructos históricos de las relaciones sociales de producción, sin que ello implique diferencias marcadas. Empezaré citando por ejemplo, **lascocadas** o **cocás**, hechas de coco y leche, incluso de leche de coco y leche, combinadas con guayaba, millo, papaya o lechosa, y otras combinaciones frutales. El **caballito** o dulce de papaya o lechosa, en hebras de la fibra biche de la papaya. **La bola de millo**, conocida como **alegría**, hecha con cocó y anís, entre otros ingredientes de la cocción. El **dulce de leche** y el **arroz con leche**, que es un plato de alcance y orígenes continentales que se consume y prepara en países tan distantes como Colombia y Chile.

Para semana santa, lo más singular que prepara la culinaria toludeña en cuestión de dulces es el famoso **dulce de patilla**, que preparan las hermanas Escobar famosas por sus invenciones y tradicional sazón, en la calle 12 con carrera 6. Los demás dulces que se preparan en toda la región Caribe: **mongo mongo** (su fonética señala África), **dulce de plátano**, **dulce de ñame**, **dulce de calabaza**, **dulce de papaya**, **dulce de corozo**, **dulce de mamón** o **mamoncillo**, **dulce de leche**, etc. En esta primera reflexión etnoeducativa y bromatológica como primera aproximación, la más importante conclusión, que deja este ejercicio de memoria y cocción, es el que en un continente mestizo por excelencia, no se pueden caer en los extremos de africanizar a ultranza o desaffricanizar a ultranza.

Es erróneo en el Caribe, apresurarse a cantar autoctonías culinarias y de muchos patrones culturales, que una vez revisadas con la lupa de los pares de otros lares del ciberespacio, el Caribe y el mundo, permiten repensar, desaprender y sobre todo superar el famoso síndrome del difucionismo y de la chiva académica. La academia

no se puede manejar con apresuramientos. Si bien se puede entender la prisa de Roberto Arrázola cuando proclamó a Palenque como el "primer pueblo libre de América", y más aún, sacó a Benkos Biojó del palenque de la Matuna para instalarlo en el Palenque de San Basilio, gracias al machismo ideológico de todos en todos los colores de la piel, en estos tiempos con la inmediatez y abundancia de fuentes del Internet, implica ser más rigurosos, cautelosos y sobre todo, trabajar en redes y paridad con otros investigadores más avezados y serios que nos puedan enseñar nuevas metodologías o la vieja metodología de la prudencia y de la seriedad.

La mujer se convierte en constructora de sociedad dentro de la culinaria, por los roles del patriarcado cuando los cambios de conceptos en torno al matriarcado, la vida nómada, el sedentarismo, la tenencia del dinero y el rol del saber en las sociedades, puso en manos del varón la guerra del concepto propiedad privada desde el neolítico hasta nuestros días, en las figuras del estratega, jefe o comandante, desde la horda hasta los estados feudales, monárquicos y burgueses. La esclavización – régimen del esclavo o esloveno sometido militarmente a servidumbre- legado lingüístico grecorromano, pero lamentable práctica internacional y pluriversal (léase universal desde el paradigma colonial decadente), disciplinadamente servidumbre, terminó por establecer sociedades machistas en Abiyala, donde antes la mujer era considerada como portadora de la vida y la divinidad, entre los pueblos abiyalenses que aún rinden culto a la Pacha Mama.

Anacaona (Tekina o Mayimbe espíritu de la divinidad hecha carne) y María Lionza por los pueblos originarios, ambas encarnaciones femeninas de la divinidad, son una muestra de ese traspaso del matriarcado al patriarcado machista, que oprimió y negó a la mujer por mucho tiempo su condición de persona. Los casos de Reina Leonor y Apolonia en la Región Caribe cerca del área diquense, son una muestra de cómo en los pueblos africanos del destierro esclavizador, el matriarcado y su contraparte el machismo eran tan flexibles que aceptaban jefaturas femeninas militares y políticas, que el mundo "civilizado inoculó a través del proceso de asimilación religiosa que supuso la *entente cordiale* liderada por Monseñor Antonio María Cassiani, lo cual significó con la entrada de la escuela monocultural en el siglo XX, la pérdida del arrojo cimarrón en muchos de los descendientes de los antiguos cimarrones.

La etnoeducación a través de sus diplomados es un espacio de deconstrucción y decolonización del pensamiento, una oportunidad para promover una práctica educativa liberadora o por el contrario, una pérdida de tiempo para reflejar el veneno de la escuela colonial con todo sus machismos y sus corrupciones inherentes de todo esquema de dominación colonial. El interés laboral serio o el interés oportunista laboral que dio al traste con la primera cosecha de etnoeducadores, debe ser un punto de reflexión para estos nuevos diplomados, en donde se advierte una grave persistencia del pensamiento colonial, pese a los esfuerzos y metodologías dialógicas y reflexivas, que hoy refuerzan no sólo los medios masivos de información y propaganda de la hegemonía europea blanca, sino también la iglesia tradicional y las nuevas iglesias surgidas del estado racista norteamericano que hoy usurpan la condición de "cristianos", como toda una constante monopolista de este nuevo colonialismo encarnado por Estados Unidos de Norteamérica, que ya nos acostumbró a un monopolio de la condición y el gentilicio continental "americano"

El debate reposado y con base en la disciplina y el rigor, es una alternativa para crear, recrear y deconstruir un discurso colonial, que debe trascender hasta la exigencia al MEN para que exija a su vez a las editoriales un cambio de los contenidos bibliográficos y a la escuela, la renovación curricular que ya está en la ley como intercultural, pero que el MEN mantiene en la fórmula colonial del se acata pero no se cumple, o del apartheid de una mal entendida Cátedra de Estudios Afrocolombianos, folclorizada. Dependerá de nosotros los hijos de la diáspora el que este campo de discusión adquiera la dimensión de calidad académica – si vale el concepto-

capaz de confrontar la educación fabular de la hegemonía monocultural europea/blanca y forzar el cambio que ya la constitución política de Colombia, consagra como derecho fundamental.