

## El impacto de África Occidental en la cocina de las Américas

Norma Rosas Mayén  
Department of World Languages and Cultures  
University of Southern Indiana  
[nrosasmaye@usi.edu](mailto:nrosasmaye@usi.edu)

### Resumen

Partiendo de una analogía entre lengua y cocina, el presente estudio examina el impacto de África Occidental en la cocina de las Américas. En él se presenta la cocina como un sistema que posee una “gramática” propia, lo cual permite adaptar en el ámbito culinario dos modelos teóricos usados en lingüística para explicar el origen de las lenguas criollas, el Modelo de Relexificación (Lefebvre 1998) y el Modelo Lingüístico Rizomático (Rosas Mayén 2007, 2009), que contribuyen a reconstruir los componentes y características de las cocinas de la diáspora africana y el legado culinario de la mujer africana en las Américas.

**Palabras clave:** Relexificación, Rizoma, Morfema, Criollización, Lengua criolla

\*\*\*\*\*

### Introducción

“Dime lo que comes y te diré quien eres”, una de las frases célebres en el ámbito culinario, a veces pasa desapercibida en muchas de las mesas de la diáspora africana en las Américas. No obstante, el legado culinario de África Occidental es quizá uno de los aspectos de mayor trascendencia y vitalidad en la mayor parte de las cocinas del Continente Americano, el cual muchas veces se niega ocultándose bajo una careta eurocentrista -que adjudica equivocadamente el mérito a la cocina española, francesa, portuguesa, británica u holandesa dependiendo de la región-, otras veces se esquiva y muy pocas se acepta.

Como consecuencia del comercio trasatlántico colonial, la mujer africana al ser trasladada a las Américas, continente en el cuál se le privó de su libertad y se le sobreexplotó, trató de redimir su nostalgia terrenal reconstruyendo uno de sus rasgos identitarios más significativos, su cocina. Al hacerlo, no sabía que su capacidad inventiva daría origen a todo un nuevo sistema culinario del cual todos hoy en día usufructuamos de una forma u otra cuando degustamos un arroz con coco, un calalú, un moro de guandules, o cualquier otro guiso que preserve ese sazón afro difícil de igualar.

Desde una perspectiva socio-antropológica, el presente estudio analiza el impacto de África Occidental en las cocinas de las Américas y está estructurado en cinco secciones. La Sección 1 presenta la cocina como un sistema regido por una gramática propia, comparable a la del lenguaje verbal. La Sección 2 presenta dos modelos teóricos utilizados en el ámbito lingüístico para explicar el origen de las lenguas criollas, el Modelo de Relexificación (Lefebvre 1998) y el Modelo Lingüístico Rizomático (Rosas Mayén 2007, 2009), que al adaptarlos al ámbito culinario nos permiten explicar y analizar la emergencia de los sistemas culinarios de la diáspora africana. La Sección 3 se enfoca en la morfología del sistema culinario. La Sección 4, tomando como punto de referencia el periodo colonial, analiza la incursión de la cocina en el ámbito social y el legado culinario de la mujer africana en el Continente Americano. Finalmente, la Sección 5 presenta las conclusiones generales.

### 1. La cocina como un sistema

Los alimentos que brinda la naturaleza se convierten en elementos culturales a partir del momento en que el hombre los selecciona como base de su dieta, los cultiva e interviene en su preparación. Durante este proceso, los alimentos seleccionados comienzan a formar parte esencial de la cocina de una comunidad determinada, al tiempo que van adquiriendo valores simbólicos específicos que se ligan a esa comunidad y pasan a formar parte de su identidad cultural.

Por lo que, más que un conjunto de ingredientes seleccionados al azar, la cocina es un sistema estructurado que trasciende el plano alimentario y se rige a través de reglas de selección sobre qué tipo de alimentos se comen,

cómo se preparan, con quién y cuándo se consumen, incluyendo su uso para fines litúrgicos y tabúes asociados con ellos. La forma de estructurar estos comportamientos alimenticios en una sociedad es lo que da lugar a las cocinas, o mejor dicho a las tradiciones culinarias, de los diferentes pueblos alrededor del mundo (Morales Montero 2003).

Dichas tradiciones culinarias son transmitidas de manera intergeneracional, es decir, como producto de una actividad de conocimiento, cooperación, interacción e intercambio entre personas de diferentes generaciones. Esto hace que la cocina de un pueblo se convierta en un marcador de identidad, tal como ocurre con la lengua. De ahí, que los primeros elementos culturales en sufrir reterritorialización sean precisamente la lengua y la cocina, entendiéndose por reterritorialización un movimiento de construcción en otro plano (Deleuze y Guattari 1987). Es decir, la tendencia a recuperar, restaurar y fortalecer las identidades y valores territoriales de origen, tratando siempre de recobrar el vínculo con la historia, tradiciones y costumbres, sin importar el lugar en donde se encuentre la persona o el grupo de personas.

Desde un punto de vista sistemático, tanto la lengua como la cocina poseen una gramática propia. En el caso de la lengua, cada idioma concretamente cuenta con un inventario de sonidos y signos propios que combinados forman morfemas, frases y oraciones que adquieren significado para una sociedad en particular, de ahí su carácter convencional y social. De manera equiparable, la cocina está conformada por un conjunto de convenciones sociales, algunas de las cuales ya mencionamos, como la selección de un repertorio de alimentos, modo(s) de cocción y preparación de los mismos, pero también cabe agregar posibles combinaciones alimentarias, consistencias y texturas, cromática y presentación de los alimentos, aroma y gusto específicos, maneras de mesa, incluyendo formas de producción, recolección y conservación de los alimentos. La cohesión estructurada de todos estos componentes es lo que conforma la “gramática” de una cocina y la eleva a un rango de sistema, que definirá el indicador gustativo de una sociedad dada (Campos 2006, Contreras Hernández y Gracia Arnáiz 2005, De Legarreta 2012, Montanari 2006).

Como la lengua en el ámbito social, el sistema culinario marca diferencias étnicas, sociales -en particular de género-, clasifica y jerarquiza a las personas, además de manifestar parte de la cosmogonía de un grupo social. Todo esto hace que los alimentos adquieran una fuerte carga simbólica que les permite establecer un código de comunicación sensorial dentro de una comunidad dada.

Al igual que la lengua, la cocina es un sistema que está sujeto a un constante cambio, es abierto y dinámico, capaz de asimilar elementos de muy diversa índole que están condicionados por un contexto territorial, histórico e ideológico. Esto facilita la incursión del sistema culinario en otros sistemas culturales, además del social y el económico, también irrumpe en el ámbito político, religioso, artístico, incluyendo la literatura y la medicina tradicional.

## **2. Modelos de criollización culinaria**

Partiendo de la noción de que la cocina junto con la lengua son los elementos culturales de más arraigo en relación con la identidad de un pueblo, y que tanto la lengua como la cocina poseen una gramática. El presente apartado analiza el surgimiento de los sistemas culinarios criollos de las Américas -aquellas cocinas derivadas de la multiplicidad de contactos culturales durante la época colonial especialmente en la cuenca caribeña-, los cuales atravesaron por un proceso de transformación acelerado, alcanzando un nivel de criollización como lo señala Glissant (2002).

“Lo que sucede en el Caribe en tres siglos es literalmente esto, a saber: la coincidencia de elementos culturales provenientes de horizontes absolutamente diversos y que realmente se criollizan, realmente se imbrican y se confunden entre sí para alumbrar algo absolutamente imprevisible, absolutamente novedoso, que no es otra cosa que la realidad criolla” (Glissant 2002:17)

Como las lenguas criollas, las cocinas de la diáspora africana en las Américas son construídas desde los cimientos de la pluralidad en el corazón de la plantación y el colonato. Chaundenson (2001:34), al referirse al marco sociohistórico en donde surgen las lenguas criollas propone las siguientes tres unidades.

1. *Unidad de lugar*: las lenguas criollas emergieron en áreas geográficas aisladas o islas cercanas.
2. *Unidad de tiempo*: las lenguas criollas se formaron aproximadamente en un siglo.
3. *Unidad de acción*: las lenguas criollas evolucionaron dentro de comunidades esclavizadas durante la Colonia.

Estas tres unidades que sitúan el marco sociohistórico de las lenguas criollas, pueden ser extrapoladas al ámbito culinario para describir las condiciones sociales en las que los sistemas culinarios afrocaribeños y, en general, de la diáspora africana, emergieron. Después de todo, la manera como aprendemos a cocinar se aproxima a como aprendemos una lengua -hombro con hombro, escuchando, repitiendo, mezclando e inventando nuevas palabras así como ideas.

Además de las tres unidades referidas por Chaundenson (2001), en el ámbito lingüístico existen varios modelos teóricos que intentan explicar el origen de las lenguas criollas. Entre estos modelos dos de ellos, el Modelo de Relexificación (Lefevbre 1998) y el Modelo Lingüístico Rizomático (Rosas Mayén 2007, 2009), se pueden adaptar al ámbito culinario con un doble propósito: 1) para reforzar el paralelismo existente entre lengua y cocina como sistemas y 2) para explicar el surgimiento de las cocinas criollas de las Américas.

### 2.1. El Modelo de Relexificación aplicado al sistema culinario

En lingüística, la relexificación es un proceso de interferencia léxica a través del cual una lengua substituye todo o la mayor parte de su léxico, incluyendo su vocabulario básico, por el de otra lengua sin sufrir un cambio drástico en su gramática. Antes de seguir adelante, conviene aclarar que la relexificación no es sinónimo de préstamo léxico, proceso en el cual una lengua añade a su vocabulario básico palabras de otra lengua.

El Modelo de Relexificación (Lefevbre 1998) es usado para describir el origen y estructura de lenguas criollas y mixtas. De acuerdo con este modelo, la mayor parte del léxico de los criollos y lenguas mixtas proviene de la lengua de superestrato (lengua lexificadora), mientras que su gramática proviene de la lengua, y en algunos casos lenguas, del substrato (lengua base). Para ejemplificar lo anterior, consideremos la propuesta de Lefevbre (1998) para explicar los orígenes y estructura del *Krèyól* (criollo haitiano) a partir del Modelo de Relexificación, el siguiente diagrama ilustra dicho proceso<sup>1</sup>.

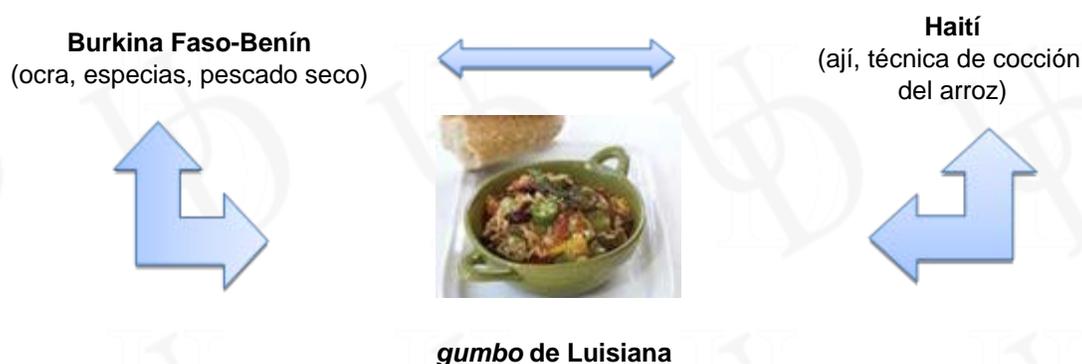


El diagrama sugiere que el criollo haitiano es resultado del contacto lingüístico entre el francés, hablado por los colonizadores, y las lenguas africanas del grupo efe-fon, habladas por los esclavizados que llegaron a Haití provenientes de diversas regiones del África Occidental con predominancia del antiguo reino de Dahomey (las actuales repúblicas de Togo y Benín) durante la Colonia. Esto explica por qué la estructura fonético-fonológica del criollo haitiano proviene del francés, pero su estructura morfo-sintáctica proviene de las lenguas efe-fon. Sirva como ejemplo la siguiente oración.

<b>Krèyól</b>	<i>Manba gin anpil protéi-n</i>
	maní-beurre(sg.) tener (3ra.PS) mucha proteína (pl.)
<b>Francés</b>	<i>La beurre de cacahuètes a beaucoup de protéines</i>
<b>Español</b>	La crema de maní tiene muchas proteínas

Por lo tanto, la relexificación es un proceso cognitivo producto del contacto lingüístico, a través del cual se lleva a cabo una transferencia de elementos lingüísticos de una lengua o un grupo de lenguas a una nueva lengua que puede ser un criollo o una lengua mixta.

De manera similar, en el ámbito culinario la coexistencia de dos o más cocinas va a propiciar el surgimiento de un nuevo sistema culinario, una cocina criolla, a partir de la transferencia y/o sustitución de elementos culinarios (alimentos, técnicas de cocción y preparación, combinaciones alimentarias y formas de consumo) que pasarán a caracterizar a esa nueva cocina que va a ser diferente del resto. Para ilustrar este punto, tomemos como ejemplo el plato llamado *gumbo*<sup>2</sup>. Como se sabe, este guiso forma parte de la cocina regional del Estado de Luisiana en los Estados Unidos, zona en donde han coexistido diferentes culturas desde la Colonia. No obstante, el *gumbo* originalmente es producto del contacto y transferencia de elementos de dos sistemas culinarios, Burkina Faso-Benín y Haití, como lo ilustra el siguiente diagrama.



Por tradición, las cocinas de Burkina Faso y Benín son reconocidas por la gran variedad de sus salsas entre las que sobresale la salsa de *gombo* (ocra), la cual le da esa consistencia mucilaginososa. En las regiones de Africa Occidental, la salsa de gombo usualmente es acompañada de trozos de pescado seco y ocasionalmente de arroz (Debevec 2011, Harris 2011, McCann 2009). Durante la Colonia, los africanos provenientes de la región de Benín que fueron introducidos a Haití trajeron consigo, entre sus recetas memorables, la salsa de gombo, la cual sufrió modificaciones al incorporársele ají (chile) y otro tipo de pescado además de mariscos.

En 1719 y 1721, llegan a Luisiana esclavos de Haití y Santo Domingo, quienes con toda seguridad fueron los responsables de introducir la salsa de gombo y la técnica de cocción del arroz<sup>3</sup>. Con el tiempo, los habitantes del Estado de Luisiana fueron añadiendo, eliminando y/o sustuyendo otros ingredientes que dieron origen a uno de los platillos más populares de la gastronomía de Luisiana, el *gumbo*, el cual presenta muchas versiones en toda la región (Spivey 1999).

Como el *gumbo*, podemos reconstruir y rastrear los orígenes de un sinnúmero de guisos y técnicas de cocción y preparación de las cocinas de la diáspora africana en las Américas, especialmente las de la cuenca caribeña, a partir del Modelo de Relexificación lingüístico adaptado al sistema culinario. La clave de ello está en la sustitución o adopción de alguna técnica de preparación o alimento, los cuales pueden ser aceptados o rechazados tanto a nivel individual o comunitario. Semejante a lo que pasa en una lengua cuando un nuevo vocablo irrumpe, éste puede ser rechazado, cuestionado o aceptado en una determinada sociedad.

## 2.2. El Modelo Lingüístico Rizomático aplicado al sistema culinario

Aunque el Modelo de Relexificación pudiera ser de utilidad para explicar e indagar varios aspectos de los sistemas culinarios de las Américas, es restrictivo en tanto que presenta el sistema culinario como si estuviera aislado de otros sistemas culturales. Cosa que no sucede en la realidad, ya que la cocina, al igual que la lengua, irrumpe en otras esferas de la cultura. Se tendría entonces que pensar en un modelo que le permitiera al sistema culinario no sólo explicar aspectos de su origen, sino al mismo tiempo, conectarlo con otros sistemas culturales abarcando una heterogeneidad de elementos. Un modelo lingüístico que ofrece estas características y que puede ser adaptado al sistema culinario es el Modelo Lingüístico Rizomático (Rosas Mayén 2007, 2009).

Este modelo lingüístico está basado en el concepto de rizoma (Deleuze y Guattari 1987), el cual se constituye a partir de una metáfora botánica que distingue entre dos tipos de raíces. Por un lado, la raíz unitaria-binaria caracterizada por ser vertical y jerarquizada (Modelo Arbóreo) y, por otro, la raíz rizomática-múltiple que es

horizontal y no jerarquizada (Modelo Rizomático). De acuerdo con Deleuze y Guattari (1987), el rizoma es heterogéneo y está abierto a cualquier tipo de conexión (1° Principio de conexión y 2° Principio de heterogeneidad). Por ser múltiple, el rizoma acoge la idea de diversidad y complejidad, desechando la noción de unidad y simplicidad (3° Principio de multiplicidad). Por naturaleza, el rizoma tiende a ser más inestable que estable (4° Principio de ruptura asignificante). Finalmente, el rizoma se mueve en varias direcciones y en distintos planos (5° Principio de cartografía), reproduciéndose de manera infinita (6° Principio de calcomanía).

Considerando las características del rizoma, el Modelo Lingüístico Rizomático establece los siguientes principios: 1) Ninguna lengua (o variedad de la misma) se deriva de un solo sistema lingüístico y 2) No existe ninguna comunidad lingüística homogénea. Si parafraseamos los dos principios mencionados y los adaptamos al ámbito culinario leemos lo siguiente: 1) Ninguna cocina (o variedad de la misma) se deriva de una sola raíz; y 2) No existe ninguna cocina homogénea. Partiendo de estos principios, resulta entonces más adecuado explicar los orígenes de los sistemas culinarios de la diáspora en las Américas, así como la conexión de éstos con otros sistemas culturales. Los principios de heterogeneidad y multiplicidad del rizoma se ven reflejados en la raíz múltiple de las cocinas de la diáspora africana en las Américas compuestas de elementos amerindios, africanos, europeos, asiáticos y de Medio Oriente. Una realidad culinaria que lejos de ser homogénea es heterogénea. Como el rizoma, el sistema culinario es abierto y susceptible a cambios (4° Principio de ruptura asignificante). Finalmente, y con base en el principio de cartografía, la cocina trasciende a otros sistemas culturales. El siguiente diagrama ilustra, de manera gráfica, el carácter rizomático del sistema culinario de la diáspora africana en las Américas.



Como se observa, la aplicación del Modelo Rizomático en el ámbito culinario permite mostrar la raíz múltiple de las cocinas de la diáspora africana, así como la conexión del sistema culinario con otros sistemas culturales. En el Modelo Rizomático no existen jerarquías, es heterogéneo, abierto a la diversidad y a una multiplicidad de conexiones. De ahí su naturaleza, sujeta a cambios con resultados inesperados. Y justamente, así es el sistema culinario de la diáspora africana de las Américas, diverso y sujeto a un devenir permanente. Ante esta pluralidad surge entonces la pregunta, ¿cómo discernir la influencia de África Occidental en la cocina de las Américas, especialmente en el Caribe? Para contestar esta pregunta, Alleyne (2003) al referirse al papel de África en la construcción de las identidades del Caribe, de las cuales la cocina forma parte, señala lo siguiente.

“Paradoxically, the most common feature, the one that unites the Caribbean, is its diversity; diversity among units, and diversity within a unit.”(27) [...] “The role of Africa is another aspect of Caribbean diversity. This role is different in different places, in different individuals within the same place. But its presence is everywhere –denied, avoided, or embraced.”(30)

[Paradójicamente, el rasgo más común, el que unifica al Caribe, es su diversidad, diversidad entre unidades, y diversidad dentro de una unidad] (27)... [El papel de África es otro aspecto en la diversidad caribeña. Esta influencia es diferente de un lugar a otro, incluso entre diferentes individuos de un mismo lugar; pero su presencia está dondequiera –negada, eludida o aceptada] (30).

### 3. Morfología del sistema culinario

Si observamos con atención los sistemas culinarios afrocaribeños, y en general de la diáspora, existe cierta similitud en la cocina de una región a otra, pero la cocina de cada una de estas regiones jamás será la misma. Esto se debe a la “morfología” del sistema culinario que se constituye básicamente a partir de las siguientes variables: a) técnicas, procesos de cocción y preparación de los alimentos, b) la sustitución de un ingrediente por otro, y c) la incorporación de otros productos. Dichas variables se adaptan a las diferentes demandas de consumo de una determinada sociedad dándole al guiso una consistencia, sabor y presentación distinta.

Durante nuestra investigación de campo, la actitud y la opinión de los sujetos que entrevistamos varió mucho en lo referente a la influencia de África Occidental en el sistema culinario de la diáspora. De un total de 70 informantes, sólo el 35% la aceptaron, mientras que el resto, un 65%, la negaron aunque estuviera presente en la mesa de muchos hogares, mercados y restaurantes. Sirva de ilustración el siguiente fragmento de una de nuestras entrevistas.

#### Investigador:

¿Piensa que el origen de este delicioso *mangú* podría venir de África?

#### S-F/31

No, no lo creo. El *mangú* es de la República Dominicana. Y se le nombra así porque dicen que los americanos cuando lo comían les gustaba mucho y decían “*man gud!* (> *Man, this is good!*)”. De ahí viene la palabra mangú. Además los plátanos son de aquí, no de África.

Como es sabido, el *mangú* es un plato tradicional de la República Dominicana hecho a base de plátano verde hervido al que posteriormente se le añade, opcionalmente, mantequilla y se machaca hasta formar un puré. No obstante, sus orígenes provienen de África Occidental y Central en donde se le conoce bajo muy diversos nombres *fufuo/foufou/foofoo/fufu/foutou* (Harris 2011). Como en África, al extenderse en las Américas, el auténtico *fufuo* adquirió distintos nombres: Cuba (*fufú*), República Dominicana (*mangú*) y Puerto Rico (*mofongo*). Aunque la consistencia de ellos es diferente, el proceso básico es el mismo -plátano verde hervido y majado. En el caso del mofongo puertorriqueño, el cual lo encontramos también en el recetario nacional dominicano, una vez majado el plátano verde, se fríe y se le añade algún tipo de carne o marisco. De la misma manera, si se sustituye el plátano verde por harina de maíz, obtenemos otra variante del *fufuo* africano que en Curaçao se conoce como *fungi*, en Barbados como *cou-cou* y en la República Dominicana como *chenchén*.

Así como la morfología del *fufuo* exhibe una gran variedad, lo mismo ocurre con otros platos de la diáspora africana. Pensemos por ejemplo en el *ajjaco* de Cuba y en el *sancocho* de República Dominicana. Ambos son un caldo espeso que tiene como base diferentes tubérculos y cucurbitáceas al que opcionalmente se le añaden verduras y carnes. Un caso similar es el famoso *congrí* haitiano, arroz con frijoles, que exhibe una morfología muy variada bajo diversos nombres: *moro de habichuelas* en República Dominicana, *moros* y *crístianos* en Cuba, *gallo pinto* en Costa Rica y Honduras, *pabellón criollo* en Venezuela, éste último añade a su presentación plátano frito y carne. O pensemos en uno de los platos nacionales de Nigeria el *jollof* -el cual incorpora un poco de tomate y opcionalmente carnes y/o mariscos al arroz-, predecesor del *jambalaya* de Luisiana y del *locrío* dominicano.

Y qué decir del cangrejo, cuya morfología culinaria cambia según la geografía del plato, cocinado a veces con arroz como se come en la Costa Atlántica de Colombia, otras veces guisado con frijoles, como ocurre en la Región de la Costa Chica de México. De igual manera, la tradicional sopa de cangrejo azul de la costa limonense de Costa Rica, ésta se hierve en leche de coco con trozos de yuca y ñame; así también, el cangrejo hervido con plátano, como se prepara en la región sur de la República Dominicana.

**MORFOLOGÍA CULINARIA DEL CANGREJO**

**Cangrejo con arroz**  
Cartagena, Colombia 2008



**Cangrejo con plátano**  
Barahona, República Dominicana 2012

Otro plato interesante que cabe mencionar es el famoso *kenkey* originario de Ghana -hecho a base de maíz fermentado, envuelto en hojas de plátano y cocido a vapor- cuya versión en las Américas incorporó ingredientes y adquirió texturas y sabores diferentes, así como muy diversos nombres: *humitas* en los países andinos, *ayacas* en Venezuela, *bollos* en Guatemala, *pastel de hoja* en la República Dominicana, *tamal en hoja de plátano* en México, entre otros.

Los ejemplos presentados, nos dan una idea más clara de cómo funciona la “morfología” del sistema culinario. Sin duda alguna, toda esta gama de sabores y texturas en las cocinas de la diáspora, obedece al legado culinario de la mujer africana, cuya creatividad e ingenio trascendió el tiempo y el espacio, encontrándolo hoy en día en muchos libros de cocina y menús no sólo locales sino también internacionales.

#### **4. El legado de la mujer africana en el sistema culinario de las Américas**

Cuando se habla de cocina afrocaribeña, inmediatamente vienen a la mente imágenes de manos que se mueven con destreza enfrente de parrillas, meneando con grandes cucharas de madera algún contenido caldoso dentro de una gran olla de peltre o acero resistente; o bien, el sonido del pilón triturando ajos, especias y hojas aromáticas para ser añadidos al guiso que está a punto de hervir. El aroma de la manteca bien caliente que transforma el plátano verde en tostones. El jugo de la caña de azúcar que se transforma en piloncillo para preparar alegrías, palanquetas y dulces hechos a base de coco. Podríamos seguir enlistando un sinnúmero de imágenes captadas a través de nuestros sentidos cuando visitamos un mercado, un restaurante o el hogar de un afrodescendiente, donde la cocina se convierte en un escenario donde el actor es el cocinero y la audiencia es la familia, los amigos o los clientes, quienes disfrutan ese acto a través de los diversos sabores, texturas, aromas y colores de los alimentos.

Por lo general, en las comunidades afro descendientes, la mujer es la que se encarga de guisar. Esto no nos sorprende, ya que en la gran mayoría de las culturas del mundo, la cocina es matrilineal. Y aquí, sin duda alguna, la mujer africana instituyó su legado en las cocinas de las Américas. Como en África, la mujer afrodescendiente es la guardiana de los métodos y procesos culinarios, las cantidades a servir y la presentación del plato. Ella ha sido la depositaria de ese conocimiento a través de la práctica y de la transmisión oral. Sus recetas son una especie de transcripciones histórico-orales remitiéndose, algunas de ellas quizás hasta la época de la Colonia, aunque otras, por desgracia, han caído en el olvido.

No olvidemos que por más de trescientos años (1500-1888) en todo el Caribe, la mujer africana, en calidad de esclavizada, dominó la cocina de la plantación. En este espacio, ella creaba una cocina variada para deleitar el paladar de los amos y otros comensales. La mesa de los dueños de las plantaciones, envidiada por sus coetáneos europeos, muchas veces sirvió de medio para cerrar o hacer un buen negocio, situación que propiciaba una

relación de dependencia entre amo y cocinera, como lo observa Spivey (1999).

“The African cook was a status symbol, one that provided an image of class and high station and allowed plantation owners to feign a “gentile” and “civilized” life-style, “respectable” in every way to slaveholding society... [The cook] remained important throughout every phase of development ... wherever food was considered to be a major part of business, finance, and personal service.”(261)

[La cocinera africana era un símbolo de estatus, uno que proveía una imagen de clase y rango elevado a los dueños de las plantaciones, lo que les permitía simular “gentileza” y estilo de vida “civilizado”, “respetable” en cualquier esfera de la sociedad esclavista...[La cocinera] fue importante a través de todas las fases del desarrollo...dondequiera que la comida era considerada parte importante de los negocios, las finanzas y el servicio personal]. (261)

Por su parte, las dueñas -esposa, hijas o parientes del dueño de la plantación- se circunscribían a realizar sus deberes que consistían en supervisar las actividades de la cocina, en las que muy rara vez agarraban un utensilio, y en organizar suntuosas recepciones que daban ritmo a su vida acomodada (Brissaud 2006:22).

Esto nos hace suponer que en las cocinas de las plantaciones, los sistemas culinarios de las cocineras africanas y las dueñas europeas en efecto coexistían, pero eran adaptados y ejecutados por las manos de las primeras, quienes permanecían fieles a su paladar africano, el cual daba el toque final, esa sazón que aún prevalece en muchos de los platos afrocaribeños y de la diáspora en general.

En la época colonial, el ser cocinera era considerado un privilegio y también una de las tareas menos arduas. En contraste, la mujer que no trabajaba en la cocina era empleada en otras actividades domésticas -lavandera, niñera, nodriza, sirvienta, concubina-, en las minas, en los talleres, pero principalmente en la agricultura. Las mujeres africanas eran puestas a trabajar hombro con hombro a la par que el hombre en los plantíos; escardaban el suelo, cavaban desagües, plantaban, cosechaban, cortaban y ataban la caña de azúcar, cargaban sobre sus cabezas grandes bateas de estiércol para abonar los plantíos, deshierbaraban, atendían a los animales de la hacienda, entre otras actividades (Beckles 2009:170). Los dueños de las plantaciones sabían que, por tradición, ellas eran depositarias de un profundo conocimiento en las actividades agrícolas, las consideraban “hechas de hierro” y por ello les imponían un fuerte régimen laboral y de producción (Spivey 1999:190).

Además, cuando corrían con suerte y les era permitido, las esclavas trabajaban extra en sus propios huertos sembrando hierbas medicinales, vegetales, tubérculos, plátanos, sandías y otro tipo de frutos que destinaban principalmente para el consumo familiar y, otras veces, los trocaban o vendían en un mercado estructurado en pequeña escala los domingos. Al respecto Brissaud (2006) señala:

“La vente des produits du jardin, de la basse-cour et des cueillettes en forêt ne fut pas longue à s’organiser. Les petits marchés d’esclaves des premiers temps se firent une place, grandirent et devinrent les grands marchés du dimanche qui font aujourd’hui, dans tout le monde caraïbe.”(30)

[La venta de los productos de las huertas, aves de corral y de las cosechas no tardaron mucho en organizarse bajo la sombra de los árboles. Los pequeños mercados de los esclavos se fueron abriendo paso, crecieron y se convirtieron en los grandes mercados dominigueros del Caribe de hoy]. (30)

Fue al interior de estos marcos socio-espaciales (las plantaciones, los mercados dominicales y la cocina de la plantación), donde se generó la criollización del sistema culinario de las Américas. Los tres eran espacios en cuyo interior se generaban relaciones de intercambio social y cultural que se imbricaban y se transformaban en algo totalmente nuevo. En una sociedad colonial donde las distinciones étnicas, de clase y género se manifestaban a través de los distintos componentes del sistema culinario. La mujer de origen africano, tanto esclava como libre, contribuyó de manera significativa en la configuración económica, social y cultural de las Américas. Los estándares de la plantación colonial, como ya se mencionó, eran más estrictos para las mujeres que para los hombres, lo cual propició que la mujer africana en calidad de esclava adquiriera una doble personalidad. Por un lado, se transforma en una unidad de trabajo neutra y desfeminizada, y por el otro, realiza tareas domésticas.

## 5. Conclusiones

Como vimos, el presente estudio establece un paralelismo entre cocina y lengua partiendo de la noción de que ambas poseen una gramática y son los elementos culturales de más arraigo en relación con la identidad de un

pueblo. Para reforzar esta idea, recurrimos a dos modelos teóricos utilizados en el ámbito lingüístico para explicar el origen de las lenguas criollas, el Modelo de Relexificación y el Modelo Lingüístico Rizomático, que al adaptarlos al ámbito culinario nos permiten explicar la emergencia de los sistemas culinarios de la diáspora africana en las Américas. Vimos también que el Modelo Rizomático por su flexibilidad y apertura de conexión resulta más conveniente para explicar no sólo el origen de raíz múltiple de las cocinas de la diáspora, especialmente la afrocaribeña, sino también su vínculo con otros sistemas culturales.

Como se observó en la Sección 4, el sistema culinario a través de sus varios componentes se conecta al sistema social. Para este propósito, recurrimos a tres escenarios coloniales: 1) la plantación, 2) la cocina de la plantación y 3) el mercado. Tres espacios que se relacionan con la producción, la preparación y la venta de los alimentos. En estos tres escenarios, la mujer africana en calidad de esclava y sobreexplotada no sólo contribuyó al auge del sistema plantocrata de la Colonia, sino que dejó su legado culinario en todo el Continente Americano. Además, fue precisamente en estos tres ámbitos -la cocina, la plantación y el mercado- donde se propició la criollización de las Américas, particularmente en el Caribe, generando nuevas culturas, de las cuales, los diversos sistemas culinarios son parte importante.

## Notas

**1** Adaptado de Lefebvre (1998:16)

**2** El vocablo gombo deriva de la palabra bantú *ki ngombo* y designa un tipo de hortaliza que se conoce bajo muy diversos nombres: ocra, quimbombó, quingombó, ají turco, yerba de culebra, entre otros.

**3** El arroz fue introducido por primera vez en Carolina del Sur en 1694 a través de un barco proveniente de Madagascar, propagándose posteriormente su cultivo en esta región.

## Bibliografía

Alleyne, Mervyn C. "The Role of Africa in the Construction of Identities in the Caribbean." *A Pepper-Pot of Cultures: Aspects of Creolization in the Caribbean*. Eds. Gordon Collier and Ulrich Fleischmann. Maastricht: Editions Rodopi, 2003. 29-42.

Beckles, Hilary McD. "Female Enslavement in the Caribbean and Gender Ideologies." *Identity in the shadow of slavery*. Ed. Paul E. Lovejoy. New York, NY: Continuum, 2009. 163-182.

Brissaud, Sophie and Wei-Jen Liu. *100% Créole. Voyage en pays créole illustré de 80 recettes pimentées*. Paris, France: SOLAR, 2006.

Campos, Luis. "Gramática de los sabores." Chile, potencia alimentaria. Revista Patrimonio Cultural, 31 July 2006. Web 15 Aug. 2012.

Chaudenson, Robert. *Creolization of Language and Culture*. London and New York: Routledge, 2001.

Contreras, Jesús y Mabel Gracia Arnáiz. *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

De Legarreta, Alberto. "Gastronomía y gramática: la comida como lenguaje." ARROBAEUDOXIA, 25 April 2012. Web. 15 Aug. 2012.

Debevec, Liza. "Burkina Faso." *Food Cultures of the World Encyclopedia*. Ed. Ken Albala. Vol. I. Santa Barbara, CA: Greenwood. 2011. 23-30.

Deleuze, Gilles and Felix Guattari. *A Thousand Plateaus. Capitalism and Schizophrenia*. Minneapolis: The University of Minnesota Press. 1987.

Glissant, Édouard. *Introducción a una poética de lo diverso*. Barcelona, España: Editorial Planeta, S.A., 2002.

Harris, Jessica B. "Ghana." *Food Cultures of the World Encyclopedia*. Ed. Ken Albala. Vol. 1. Santa Barbara, CA:

Greenwood. 2011. 71-74.

\_\_\_\_\_. "Benin." *Food Cultures of the World Encyclopedia*. Ed. Ken Albala. Vol. 1. Santa Barbara, CA: Greenwood. 2011. 19-22.

Lefebvre, Claire. *Creole Genesis and the Acquisition of Grammar*. Cambridge: Cambridge University Press. 1998.

McCann C., James. *Stirring the Pot. A History of African Cuisine*. Athens, Ohio: Ohio University Press, 2009.

Montanari, Massimo. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press, 2006.

Montero Morales, Carmen. *Alimentación y vida saludable. ¿Somos lo que comemos?* Madrid: Universidad Pontificia Comillas de Madrid, 2003.

Rosas Mayén, Norma. "Afro-Hispanic Linguistic Remnants in Mexico: The Case of the Costa Chica Region of Oaxaca." Diss. Purdue University, 2007.

\_\_\_\_\_. "Costeño, an Afro-Hispanic Variety on the Brink of Extinction Spoken in the Costa Chica Region of Oaxaca in Mexico." *Publication of the Afro-Latin/American Research Association* 13, (2009): 88-101.

Spivey M., Diane. *The Peppers, Cracklings, and Knots of Wool Cookbook. The Global Migration of African Cuisine*. Albany, New York: State University of New York Press, 1999.