

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE POS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

ESTEBAN ZABALA GÓMEZ

**ENTRE SAMBUMBES, SABERES E SABORES:
CULTURA ALIMENTAR E ESCRAVIDÃO NO VALE DO
CAUCA, NOVA GRANADA (1750-1851)**

BELO HORIZONTE

2020

Esteban Zabala Gómez

**ENTRE SAMBUMBES, SABERES E SABORES:
CULTURA ALIMENTAR E ESCRAVIDÃO NO VALE DO CAUCA, NOVA
GRANADA (1750-1851)**

Versão final

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal de Minas Gerais como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em História.

Linha de pesquisa: História Social da Cultura

Orientador: Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses

Belo Horizonte
Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas
Universidade Federal de Minas Gerais

| | |
|-------|---|
| 986.1 | Gómez, Esteban Zabala. |
| G633e | Entre sambumbes, saberes e sabores [manuscrito] : cultura alimentar e escravidão o Vale do Cauca, Nova Granada (1750-1851) / Esteban Zabala Gómez. - 2020. |
| 2020 | 157 f. : il. Orientador: José Newton Coelho Meneses. |
| | Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Inclui bibliografia |
| | 1.História – Teses. 2.Alimentos – História - Teses. 3.Escravidão - Teses. 3.Colômbia – História - Teses. 4.Literatura - Teses. I. Meneses, José Newton Coelho. II. Universidade Federal de Minas Gerais. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título. |

Ficha catalográfica elaborada por Vilma Carvalho de Souza - Bibliotecária - CRB-6/1390



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA



**"ENTRE SAMBUMBES, SABERES E SABORES: Cultura alimentar e
escravidão no Vale do Cauca, Nova Granada (1750-1851)"**

Esteban Zabala Gomez

Dissertação aprovada pela banca examinadora constituída pelos Professores:

Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses - Orientador
UFMG

Prof. Dra. Sônia Maria de Magalhães
Universidade Federal de Goiás

Prof. Dr. Eduardo França Paiva
UFMG

Belo Horizonte, 27 de fevereiro de 2020.

Para meu sobrinho Jacobo

AGRADECIMENTOS

“Caminante, no hay camino, se hace camino al andar” diz uma música de Joan Manuel Serrat. Nunca teve tanto sentido essa frase até que cheguei ao Brasil para realizar o Mestrado, sem um caminho na minha frente, cheio de expectativas, sonhos e incertezas, fui criando caminho enquanto caminhava.

Porém, eu não fiz esse caminho sozinho, e sim foi acompanhado ao longo desses dois anos de estudo. Primeiro, gostaria de agradecer ao meu orientador, José Newton Coelho Meneses que, desde o começo se abriu para me ajudar, e foi assim graças à suas aulas, nossas reuniões, suas sugestões e seu acompanhamento.

Também, agradeço aos professores que participaram no meu processo de qualificação e que estiveram dispostos a ler o meu texto e ajudar a fazer uma melhor pesquisa: Professora Adriana Romero e Professor Eduardo França Paiva, assim como aos outros docentes do Programa de Pós-Graduação em História que, de uma ou outra forma, fizeram parte do meus estudos e processo de escrita, como o Professor Alexandre Almeida Marcussi e a Professora Katia Gerab Baggio.

Aos meus colegas que, na minha chegada, me adotaram e me ajudaram a resolver dúvidas, a construir uma melhor pesquisa e, sobretudo, aprender do Brasil, suas políticas e sua vida, bebendo cafezinhos nas tardes belorizontinas: Jacqueline, Tainá e Gabriel, assim como os outros que também estiveram presentes nesses dois anos.

Um especial agradecimento a meu caro amigo, Marlon Marcelo, a quem conheci em Bogotá e me motivou a vir conhecer e estudar no Brasil. Ademais que, sabendo meu gosto pela comida, me ensinou os melhores pratos da culinária mineira, assim como abriu as portas da sua casa para me acolher em minha chegada.

Aos meus amigos hispanofalantes: Julián, Anama, Vicky, Paty, Pilar e Marcel, com quem construímos uma comunidade para ajudarnos a nos sentir em casa e com quem

compartilhei momentos de prática e reflexão sobre a vida no exterior, assim com das nossas pesquisas.

Um cálido abraço a minha família; minha mãe, minha irmã, meu pai e meu sobrinho que nasceu estando eu longe, e que me apoiaram em cada momento para continuar com meus sonhos.

Finalmente, à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), e à Organização de Estados Americanos (OEA), que me financiaram e me permitiram fazer meus estudos no exterior.

RESUMO

O presente trabalho objetivou abordar e caracterizar o sistema alimentar dos escravizados e libertos do Vale do Cauca, na Nova Granada, entre os anos de 1750 – última etapa do comércio escravista- até 1851 – ano em que se aboliu a escravidão. O Vale foi uma região, inserida na Província/Gobernação de Popayán e se caracterizou por ter recebido cativos africanos das diferentes regiões da África ocidental, para o trabalho nas fazendas agropecuárias, produtoras, principalmente, de carne de boi e cana de açúcar.

Portanto, o objetivo desta pesquisa foi identificar as práticas em torno da alimentação dos africanos e seus descendentes que trabalharam como escravizados nas fazendas e casas de cidades do Vale do Cauca, isso sim, levando em conta os sistemas alimentares da África ocidental que se deslocaram e sofreram processos de transculturação através do Atlântico.

Esta pesquisa foi feita mediante a análise de romances *costumbristas* do século XIX, escritos por valecaucanos que estiveram inseridos e vivenciaram o sistema escravista do Vale do Cauca. Ademais, trabalhamos com relatos de viajantes estrangeiros que chegaram à Nova Granada no decorrer do período escolhido, e que, no seu processo de escrita, descreveram os diferentes produtos, preparações e formas de consumo tanto dos escravizados e libertos, como da sociedade neogranadina em geral.

Procurou-se compreender como os africanos e seus descendentes, no Vale do Cauca, se alimentaram no contexto sócio-econômico em que viviam e como o contato com diferentes culturas fez que os seus sistemas alimentares se deslocaram e transformaram, incorporando novos produtos e técnicas.

Palavras-chave: alimentação; escravidão; tráfico transatlântico; literatura; Nova Granada

ABSTRACT

The present study aim to address and characterize the food system of enslaved and freed people from the Cauca's River Valley, in New Granada, between the years of 1750 –last phase of the transatlantic slave trade- up to 1851 –year in wich the slavery was abolish. The Valley was a region inserted that belonged to the Popayán Province/Gobernation, and characterized for receive West African captives as workforce for cattle and sugar cane *plantations*.

Therefore, we seek, with this research, to identify the food practices of the Africans and their descendants who worked as slaves in the *plantations* and city houses of the Cauca Valley, taking into account the West Africa food systems that have moved and experienced transcultural processes across the Atlantic Ocean.

This study was made by analising novels inserted in the *Costumbrismo* movement, written in the 19th century by elite men who lived and experiences the slave system of the Cauca Valley. In addition, we worked with foreign travellers reports, who arrived in New Granada during the chosen period, and who, in their books, described the different products, preparations and forms of consumption of both enslaved and freed, as well as of the neogranadine society, in general. So, this is an attempt to understand how Africans and their descendants in the Cauca Valley fed in the social context-how the contact with different cultures caused their food systems to move and transform, incorporating new products and techniques.

Keywords: food; slavery; transatlantic slave trade; literature; New Granada

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | |
|--|-----|
| Figura 1. <i>Mapa atual físico-político de Colômbia sinalando o Vale do Cauca</i> | 40 |
| Figura 2 <i>Carta das divisões políticas das Repúblicas da Colômbia e do Ecuador. 1875-1876</i> | 41 |
| Figura 3 <i>Itinerário da viagem do Senhor Edouard André pela América equinoccial, 1875-1876. Carta da Colômbia, de Buga a Juntas y Cali (Cauca)</i> | 42 |
| Figura 4 <i>Itinerário da viagem do Senhor Edouard André pela América equinoccial, 1875-1876. Carta da Colômbia, de Cali a Popayán (Cauca)</i> | 43 |
| Figura 5 <i>Caça de onça em Quindío</i> | 45 |
| Figura 6 <i>A iguasa de Tuluá (Chenolopex jubata)</i> | 49 |
| Figura 7 <i>Pastora de Iguasas, perto de Tuluá (Cauca)</i> | 52 |
| Figura 8 <i>Os porcos trancados, perto de Cauca</i> | 60 |
| Figura 9 <i>Mapa de África com as principais regiões de captura de escravizados</i> | 70 |
| Figura 10 <i>Tipo africano e mestiço. Província de Santander</i> | 73 |
| Figura 11 <i>Mulheres brancas [acompanhadas da doméstica]. Província de Ocaña</i> | 74 |
| Figura 12 <i>Forma de fazer o “pão de milho” onde aparecem o pilão de madeira, uma pedra de moer e um fogão com as tulpas</i> | 85 |
| Figura 13 <i>Tamal Vallecaucano</i> | 93 |
| Figura 14 <i>Tamal tolimense</i> | 93 |
| Figura 15 <i>Tamal santandereano</i> | 93 |
| Figura 16 <i>Preparação do chocolate para ser tomado como bebida</i> | 101 |
| Figura 17 <i>Alambique desenhado por Holton</i> | 103 |
| Figura 18 <i>O bagre, peixe do rio Magdalena. Celas para montar cavalo e utensílios feitos de totumas e aboboras</i> | 123 |
| Figura 19 <i>Exemplo de louça vidrada tipo Pearlware com orla azul. Produzida em Londres. +/- 1785-1840</i> | 126 |
| Figura 20 <i>Exemplo de louça vidrada tipo pearlware com pintura azul a mão. Produzida em Londres. +/- 1775-1840</i> | 126 |
| Figura 21 <i>Exemplo de louça vidrada tipo Talavera branca com azul. Produzida na Espanha. +/- 1590-1750</i> | 127 |
| Figura 22 <i>Exemplo de louça vidrada tipo Talavera policromada. Produzida na Espanha. +/- 1550-1600</i> | 127 |
| Figura 23 <i>Casa-grande de um fazendeiro valecaucano. S. XIX</i> | 130 |
| Figura 24 <i>Habitação de negros</i> | 131 |

LISTA DE ABREVIATURAS

ACC – Arquivo Central do Cauca

AHA – Arquivo Histórico de Antioquia

AHB – Arquivo Histórico de Buga

AHC – Arquivo Histórico de Cali

SUMÁRIO

| | |
|---|-----|
| INTRODUÇÃO | 13 |
| PARTE I. DA PRODUÇÃO OU DAS MARAVILHAS DO “PAÍS VALECAUCANO” | 22 |
| 1.1 Os romances: <i>María</i> e <i>El alférez real</i> | 23 |
| 1.2 Natureza e Romantismo | 27 |
| 1.3 História e literatura | 30 |
| 1.4 Obtenção dos alimentos..... | 37 |
| 1.4.1 Caça e pesca | 44 |
| 1.4.2 Agricultura e pecuária | 54 |
| PARTE II. DA PREPARAÇÃO OU A INCRÍVEL <i>SAZÓN</i> DAS MULHERES NEGRAS.... | 66 |
| 2.1 O tráfico e a população escravizada na Nova Granada | 67 |
| 2.2 Trabalho antes da cozinha | 80 |
| 2.2.1 Alimentos de origem animal | 80 |
| 2.2.2 Alimentos de origem vegetal..... | 84 |
| 2.3 Cozinha | 88 |
| 2.3.1 Sopas | 89 |
| 2.3.2 Cereais..... | 91 |
| 2.3.3 Tubérculos e <i>plátanos</i> | 97 |
| 2.3.4 Bebidas..... | 100 |
| 2.3.5 Doces..... | 104 |
| 2.4 Saberes e sabores no Mundo Atlântico..... | 106 |
| PARTE III. DO CONSUMO OU DO DIZ-ME O QUE COMES, DIR-TE-EI O QUE ÉS.... | 116 |
| 3.1 Distribuição do tempo e estrutura da comida | 117 |
| 3.2 Tecnologia da comida | 120 |
| 3.3 “Comida de la negrería”: diferenciação social e alimentação | 137 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 147 |
| ANEXOS | 149 |
| BIBLIOGRAFIA | 155 |

INTRODUÇÃO

Depois de três anos de restauração e renovação museográfica, o Museo Colonial, localizado na cidade de Bogotá D.C., abriu as portas ao público no ano de 2017. Com a nova curadoria, o museu pretendia ser mais inclusivo nas suas exposições, tanto permanentes como temporárias, assim, incluindo na “História Nacional” atores sociais outrora esquecidos, como indígenas e afrodescendentes.

Numa das salas intitulada: “El viaje: encuentros y transformación de dos mundos” se trabalha o tráfico transatlântico de cativos africanos, mostrando, entre outros temas, as rotas das naus escravistas, além dos aportes por parte dos africanos quanto à religião, música, sociedade e gastronomia. Nesse último item escreveram que:

Aunque quienes llegaron como esclavos a las costas neogranadinas no traían productos alimenticios propios de África, sí viajaron con un conocimiento gastronómico ancestral. La preparación de alimentos se enriqueció entonces a partir de los saberes culinarios de aquellos que tuvieron que trabajar como sirvientes de los blancos. Frituras, salsas, guisos, dulces, formas de cocción y otros secretos se convirtieron así en parte fundamental de la gastronomía americana.¹

A descrição vaga, menciona as frituras, molhos, formas de cocção, mas não quais, negando uma informação que poderia ser mais ilustrativa para o visitante. Porém, não foi o único incômodo que tive ao longo da exposição. No final do *tour* pelo museu, o visitante pode encontrar a Sala 5: “La Colonia: un pasado aún presente”, que tem como objetivo fazer uma conexão e apresentar uma continuidade entre a Colônia e os tempos atuais, isso através da linguagem, a religião, os costumes e a cozinha tradicional.

Quanto à cozinha tradicional, a sala tem um pequeno espaço com um computador que mostra dois pratos “típicos” colombianos: o *ajiaco* (uma sopa consumida na capital e seus arredores) e a *bandeja paisa* (um prato com feijão, arroz, banana da terra, carne moída, ovo frito, entre outros produtos), mostrando a origem de cada ingrediente das duas preparações. Ao lado do computador tem quatro *banners*, um para cada continente envolvido no processo de expansão imperial, ou seja, América, Europa, Ásia e África. Cada *banner* é uma lista dos produtos que aportaram à cozinha colombiana, assim, tanto

¹ Museo Colonial de Bogotá, Sala 2. El viaje: encuentros y transformación de dos mundos. Visita en diciembre de 2017.

América, Europa e Ásia possuem um longo *banner* com uma grande quantidade de produtos e, em contrapartida, o da África, só conta com quatro produtos, e cada um com uma exceção: o café (chegado na Europa pelos turcos no século XVII e na América pelos franceses), o melão (chegou na Europa pelos romanos através do Egito), a melancia (chegou na Europa pelos romanos através do Egito) e, finalmente, o tamarindo (chegou na América pelos portugueses no século XVI).

Por que meu incômodo? Pareceria, segundo o conteúdo dos *banners*, que pouco ou nada tiveram que ver os africanos e seus descendentes nos processos de criação dessas “gastronomias nacionais”. Em si, o que representa a África deixa de lado outros produtos consumidos no continente e que se instalaram na Nueva Granada: o quiabo (*Abelmoschus esculentus*) e o feijão fradinho (*Vigna unguiculata*), por exemplo, além de cortar nitidamente a possibilidade de se pensar o transporte dos produtos africanos pelos mesmos escravizados, como foi o caso do arroz africano (*Oryza glaberrima*) que, em lugares como Guiana e o Brasil, as mulheres africanas capturadas guardaram grãos de arroz nos seus cabelos, para garantir-se posteriormente do alimento num futuro incerto, numa terra desconhecida.²

Porém, a nova curadoria não é mais que um reflexo da escassa informação que existe sobre a alimentação dos escravizados e libertos na Nova Granada. Nos trabalhos reconhecidos sobre história da escravidão na Colômbia, como os de Germán Colmenares (*Popayán: una sociedad esclavista 1680-1800; Cali: terratenientes, mineros y comerciantes Siglo XVIII*), María Cristina Navarrete (*Génesis y desarrollo de la esclavitud en Colombia, siglos XVI y XVII*) e Luz Adriana Maya (*Demografía histórica de la trata por Cartagena, 1533-1810*), a alimentação é relegada a um pequeno subcapítulo que não vai além de cinco páginas, geralmente chamado de “dieta escrava” ou “vida cotidiana dos escravos”, onde se descrevem os alimentos que faziam parte da ração dos escravizados nas fazendas ou minas da Nova Granada.

² Ver: CARNEY, J. Black rice.

Por outro lado, os poucos livros³ sobre cozinha que mencionam a influencia africana na “Cozinha Colombiana” limitam-se a expor a fritura como técnica herdada da África, ademais das preparações feitas com banana da terra e a interminável briga por descobrir a origem do *tamal*, se africana ou americana.⁴ Também, é importante agregar, que os livros de cozinha que resgatam a presença africana na Colômbia só têm em conta certas regiões do país, especificamente a costa Caribenha e do Pacífico, regiões de terra quente, excluindo outras regiões, como as andinas, que tiveram uma importante presença de escravizados negros, como é o caso do Vale do Cauca. O trabalho aqui apresentado, portanto, é produto desses incômodos, perguntas e interrogantes que se tem feito ao redor do mundo alimentar dos escravizados e libertos nas Américas, sendo, como se tem sugerido, a região do vale do rio Cauca, ao ocidente do que foi o Nuevo Reino de Granada - doravante, Nueva Granada - de nosso interesse.⁵

Refletimos sobre a alimentação dos escravizados e libertos no Vale do Cauca, porém, nos afastamos dos focos nutricionais e biológicos, frequentes nos estudos sobre o tráfico transatlântico, onde se concebe a alimentação pela sua função relacionada com a saúde humana. Apesar de entender que a alimentação é um fato biopsicossocial, e que, para poder entender todo o fenômeno alimentar deveríamos levar em conta seu aspecto biológico, teremos que deixar de lado, devido a nosso desconhecimento nessa área.

Assim, a História da Alimentação, mesmo sendo um campo recente de estudo, tem a característica de ser amplo e diverso nos seus objetos de estudo que envolve desde “a produção e a comercialização dos produtos, até o modo de confecção dos alimentos,

³ Como os trabalhos de Eugenio Barney Cabrera: *Notas y apostillas al margen de um libro de cocina* (2004) e Germán Patino Ossa: *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana* (2006).

⁴ O **tamal** ou tamale é um prato tradicional da culinária mesoamericana, feito de masa, uma massa normalmente feita à base de milho, que pode ser cozida a vapor, ou então fervida num invólucro, que pode ser feito de folhas de milho, de mandioca, de bananeira ou de abacate. Similar à *pamonha* brasileira.

⁵ Vale aclarar que, no decorrer de nosso recorte temporal, o território que agora conhecemos como Colômbia teve varias mudanças de nome (Virreinato de la Nueva Granada/ Virreinato del Nuevo Reino de Granada [1717-1723, 1738-1810, 1815-1819], Provincias Unidas de la Nueva Granada [1811-1816], la Gran Colombia [1819-1831], Nueva Granada [1832-1861]), porém, nesse trabalho usaremos o nome Nova Granada.

incluindo a transmissão dos saberes, os rituais de consumo, os protocolos de serviço de mesa, bem como os utensílios usados em todas as etapas da culinária e das refeições.”⁶

Os estudos sobre alimentação encontram-se relacionados com a pesquisa sobre cultura material, já que esta “estuda os objetos materiais em sua interação com os aspectos mais concretos da vida humana”⁷ e, eis aí onde se complementam os estudos sobre alimentação e cultura material, pois o alimento e as comidas são produtos culturais junto com os utensílios e artefatos que a envolvem. Por isso, entender a alimentação como necessidade humana materializada e instrumentalizada, permite-nos pensar que “estudar os objetos é entender a sociedade que os criou em termos de técnicas, valores e práticas culturais ao longo do tempo.”⁸

No entanto, aqui nos aproximamos da posição tomada por José Newton Meneses (2016) e a chamada de atenção que nos faz sobre a partilha dualista e oposicionista entre cultura material e cultura imaterial, incitando-nos a romper com essa premissa e com a valorização do simbólico, ideal e abstrato em detrimento do material, o sensorial e o corporal. Segundo ele, essa oposição entre material-imaterial tem criado uma hierarquização entre as duas, valorizando mais a imaterialidade. Por isso, é necessário entender que os dois conceitos não são excludentes. Contudo, os elementos materiais têm uma íntima relação com o pensamento por trás dele, sugerindo o autor que deve-se, portanto, dar significação à materialidade, já que é um “segmento do meio físico que é socialmente apropriado pelo homem”⁹ e que, ademais, a partir deles é possível apreender uma realidade que se busca compreender.¹⁰

Então, prestaremos especial atenção à cultura alimentar dos escravizados e libertos, pensando nela como conhecimentos e práticas, herdadas e apreendidas por um grupo social

⁶ ALGRANTI, Leila Mezan, Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis. Diversidade de fontes e possibilidades de abordagens, *Vária História*, v. 32, n. 58, p. 21–51, 2016, p. 23.

⁷ BARROS, José D’Assunção, *O campo da história: especialidades e abordagens*, 7. ed. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2010, p. 30.

⁸ ALGRANTI, Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis. Diversidade de fontes e possibilidades de abordagens, p. 24.

⁹ Meneses *apud* MENESES, José Newton Coelho, Apresentação. Culturas alimentares, práticas e artefatos, *Vária História*, v. 32, n. 58, p. 15–20, 2016, p. 20.

¹⁰ MENESES, José Newton Coelho, *Artes Fabris e Ofícios Banais*. O controle dos ofícios mecânicos pelas Câmaras de Lisboa e das Vilas de Minas Gerais (1750-1808). Belo Horizonte: Fino Traço Editora Ltda., 2013, p. 66.

e cultural.¹¹ Pensaremos no sambumbe¹² - preparação feita com banana da terra parecida a uma papa – como representante forma de preparar os alimentos comumente associado à ou a população de escravizados e libertos. Além disso, sambumbe também significa mistura. Dessa forma, achamos interessante propor o sambumbe como título desse trabalho para pensarmos a comum ideia do contato cultural como uma mistura, a matriz tri-étnica neogranadina de espanhóis-indígenas-africanos, permitindo-nos aprofundar nos estudos sobre o contato cultural, produto desse mundo atlântico.

Por isso, para poder entender esse universo consideramos necessário conhecer e entender como eram os sistemas e práticas alimentares das distintas sociedades e regiões da África Ocidental envolvidas no tráfico transatlântico de escravizados, para, assim, poder analisar e compreender qual foi o papel de ditas práticas no contexto diaspórico da colonização das Américas, e, especificamente, no Vale do Cauca. No entanto, vale aclarar que, embora pareça, o objetivo principal de nosso trabalho não é desvelar as origens africanas da cozinha valecaucana, e sim entender como os escravizados e libertos, inseridos num sistema colonial, escravista e transcultural, se alimentavam e como as práticas alimentares dos africanos puderam influenciar esse sistema.

Portanto, consideramos oportuno pensar no fluxo de conhecimentos e de práticas através das propostas teóricas da História Atlântica, que considera a importância do Atlântico como espaço de trocas culturais e econômicas entre distintos grupos humanos, aqui entre os africanos e seus descendentes nas Américas. De tal forma, é importante aclarar que esse espaço se caracteriza por ter relações transculturais. Fernando Ortiz¹³ fez uso do termo pela primeira vez no seu trabalho *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, referindo-se como transculturação a um processo que implica uma aculturação (aquisição duma nova cultura), desculturação (perda de elementos da cultura própria) e neoculturação (criação de uma nova cultura), quer dizer, a formação duma nova cultura com base em práticas perdidas e adquiridas. Por outro lado, Mary Louise Pratt,¹⁴ também

¹¹ CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel, *Alimentação, sociedade e cultura*, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

¹² Sambumbe: comida feita com plátano ou abóbora.
[COL] Mistura. (DRAE, 2019)

¹³ ORTIZ, Fernando, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, Venezuela: Biblioteca Ayacucho, 1987.

¹⁴ PRATT, Mary Louise, *Os olhos do império: relatos de viagem e transculturação*, [s.l.]: Edusc Bauru, 1999.

utiliza o conceito no seu trabalho e adiciona que as relações transculturais não são unidirecionais, de culturas dominantes a dominadas, mas que é bidirecional, a transformação se dá em ambos sentidos. Também consideramos o aporte de Alexandre Marcussi em base de sua leitura de Ortiz e Pratt, que pensa a transculturação, não como um processo de síntese cultural, mas como “deslocamento de um elemento específico de um terreno cultural para outro.”¹⁵

Como já sugerimos, nosso recorte espacial é o vale do rio Cauca, também chamado Vale do Cauca, uma região frequentemente visitada por diferentes viajantes estrangeiros, além de ser cenário de dois importantes romances colombianos do século XIX: *María* (1867), de Jorge Isaacs e *El Alférez Real* (1886), de Eustaquio Palacios. Esta região fazia parte da província de Popayán, que incluía a maior parte do oeste de Nova Granada e tinha cidades de grande importância, como Cali, Buga e Cartago.

O Vale do Cauca caracterizou-se por ter um grande número de engenhos de cana-de-açúcar e fazendas de gado bovino, nas mãos de uma elite crioula que usava como mão de obra escravizados de origem africana chamados *bozales* e, posteriormente, escravizados nascidos na Nueva Granada denominados *criollos*. Fazendas que tinham como objetivo produzir, principalmente, carne bovina na forma de *tasajo*¹⁶ e melado de cana para a produção de aguardente, destinados para os *reales de minas* de Novita, ao norte da Província, e Barbacoas, ao sul.

Quanto ao nosso recorte temporal, começa em 1750, com o início do declínio da venda de escravizados *bozales* na província de Popayán, especificamente em cidades como Popayán (capital da província), Cali e Buga, que se veria agravado em torno dos anos 80 deste século, quando a compra/venda desses escravizados passou a ser substituída por aquela de escravizados *criollos*. Também pensamos o início deste recorte com fins práticos. Como temos dito, esse trabalho aborda o tema da alimentação e nosso foco é, principalmente, a cultura alimentar dos escravizados e libertos. Por isso, o início do nosso recorte coincide com a década da viagem de frei Juan de Santa Gertrudis, que fez um relato,

¹⁵ MARCUSSI, Alexandre Almeida, *Diagonais do afeto: teorias do intercâmbio cultural nos estudos da diáspora africana*. São Paulo: FAPESP: Intermeios, 2016.

¹⁶ Charque.

com o nome de *Maravillas de la Naturaleza*, sobre suas viagens na Nueva Granada, sendo este o primeiro relato de estrangeiro onde se descreve, não só a alimentação dos escravizados e libertos, mas descrições botânicas e dos preparos dos alimentos, informação que os documentos de primeira mão escassamente possuem.

Ainda que poderíamos pensar a segunda metade do século XVIII como o início do fim da escravidão na Nueva Granada, nosso limite temporal é o final do dito processo, acontecido em 1851 com a Lei de abolição da Escravidão. Porém, entre o início e o fim do nosso recorte, o sistema escravista esteve marcado por eventos ou momentos de grande importância, como o aumento do comércio de escravizados *criollos* em contraposição aos *bozales* desde a década de 1780; o fim do comércio transatlântico assinado pela coroa espanhola em 1810; posteriormente as guerras independentistas, quando se assina a Lei de liberdade de Ventres, em 1821, propondo a liberdade dos escravizados nascidos partindo deste ano até que cumprissem a maioria de idade. Todavia, a lei não se cumpriria devido a pressão da elite caucana que dependia da mão de obra escrava, sendo em 1851 que se proporia outra lei por parte do presidente José Hilario López, liberando finalmente os escravizados e abolindo o sistema escravista.

As bases documentais deste trabalho são, principalmente, romances e relatos de viajantes. Quanto às primeiras, são *María* de Jorge Isaacs, publicado pela primeira vez em 1867 e, a segunda, *El alférez real* de Eustaquio Palacios, publicado em 1886, os dois romances inseridos no movimento cultural literário, conhecido como *Romanticismo*, além de ter uma forma de escrita denominada *costumbrista*.¹⁷ Paralelamente, analisaremos relatos de viajantes estrangeiros, de diversas nacionalidades, que passaram pelo Vale do Cauca, descrevendo as suas vivências, entre elas, aquelas relacionadas com a comida consumida pelas diferentes camadas sociais. Aí, é importante ressaltar a natureza de nossas fontes documentais e, com relação aos textos ficcionais, pretendemos atentar para as abordagens metodológicas usadas na análise de tais documentos. Assim, nosso diálogo com a teoria e crítica literária será necessário.

¹⁷ O *Costumbrismo* foi um movimento de obras literárias e pictóricas principalmente desenvolvido na Espanha e na América Hispânica e que prestava atenção aos costumes típicos de uma região ou país. (DRAE, 2019).

Passando agora à divisão e estrutura da nossa dissertação, quanto aos capítulos, dividimos o texto em três partes, baseados no esquema proposto por Jack Goody (1984) sobre os processos principais dos sistemas alimentares: 1) fase de produção, 2) fase de cozinhar/preparo e 3) fase de consumo. Embora entendamos que o sistema de Goody possa ser demasiado simplista quanto ao mundo alimentar, e que, muitas vezes, os sistemas alimentares escapam dessa linearidade, o escolhemos para ajudarnos a pensar uma estruturação nesta dissertação, porém, não significa que estamos completamente de acordo com ele. Assim, no primeiro capítulo pensaremos a fase de produção através da apresentação dos romances e relatos de viajantes, textos que, como mencionamos anteriormente, estão inseridos no movimento romântico e onde a natureza tem um papel fundamental, permitindo-nos pensar a relação do humano com seu meio ambiente, e a importância deste na produção de alimentos, podendo assim introduzir nosso recorte espacial, o Vale do Cauca.

No segundo capítulo abordaremos a segunda fase, a cozinha. Veremos, primeiro, como estava composto sociodemograficamente o Vale do Cauca, levando em conta que é uma *zona de contato*, quer dizer, um espaço social onde culturas diferentes se encontram em relações assimétricas de dominação e subordinação,¹⁸ sendo o Valle um espaço onde se incentivou o fluxo de pessoas capturadas na África, e seus descendentes nascidos nas Américas, usados para o trabalho de fazendas e casas. Para tanto, esse capítulo também considerará importante uma reflexão sobre as práticas alimentares e sistemas culinários das diferentes regiões da África (Senegambia, Costa de Ouro e Congo-Angola), envolvidas no trânsito transatlântico de escravizados, com o fim de entendermos melhor a cultura alimentar dos escravizados e libertos do Vale do Cauca. Por tal razão, a cozinha terá um papel fundamental como ferramenta para entender as trocas culturais, produto dessas relações assimétricas das zonas de contato, já que, a cozinha, ou o cozinhar, além de ser o ato de transformar um produto da natureza num alimento por meio de receitas e misturas de ingredientes, contem e expressa a cultura de quem a pratica, ademais de ser depositária de

¹⁸ PRATT, *Os olhos do império*.

tradições e identidades,¹⁹ permitindo pensarmos a cultura alimentar dos escravizados e libertos através de as trocas e continuidades existentes nas zonas de contato.

Por fim, no terceiro capítulo abordaremos a última fase do esquema de Goody, o consumo. Como se pode inferir, as condições de consumo: como se come, com quem, quando se come, com que, serão perguntas que analisaremos nesse capítulo, pensando, como essas condições de consumo intervêm ou são marcadas pelas relações sociais e de poder, características das *zonas de contato*.²⁰

¹⁹ CONTRERAS; GRACIA, *Alimentação, sociedade e cultura*.

²⁰ O conceito de *zona de contato* foi usado pela primeira vez por Mary Louise Pratt no seu livro *Olhos do Império*. Se refer ao espaço de encontros coloniais onde indivíduos separados geograficamente e historicamente entram em contato entre si e estabelecem relações de poder assimétricas e permanentes (PRATT, 1999).

PARTE I. DA PRODUÇÃO OU DAS MARAVILHAS DO “PAÍS VALECAUCANO”

“Comida é cultura quanto produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação.”
Montanari, *Comida como Cultura*, 2013

É difícil falar de comida e alimentação sem falar de natureza. Já vários autores como Claude Lévi-Strauss, na antropologia, e Massimo Montanari, na história, têm relacionado o ato de cozinhar como um ato civilizatório, cultural e diferenciador das outras espécies animais. Lévi-Strauss²¹ relaciona os produtos alimentícios crus como inerentes à natureza, enquanto que, ao cozinhá-los por meio do fogo – ou com outras técnicas – esses produtos da natureza passam a ser produtos culturais. Montanari²² também tem uma postura similar, pensando a cozinha como a construção artificial dos produtos da natureza, quer dizer, na natureza só existem produtos, mas, com as técnicas culinárias passariam a ser alimentos.

Nesse sentido, o humano no seu processo civilizatório manipula o tempo e o espaço no processo da alimentação. Por um lado, o tempo tem sido manipulado através da modificação dos produtos alimentícios, criando variedades que podem ser coletadas em épocas do ano que não correspondem ao seu desenvolvimento natural, para assim trapacear as sazonalidades. Além disso, tem-se manipulado o tempo na duração dos alimentos, criando técnicas para evitar que os alimentos apodreçam e se estraguem com o passar do tempo, isso através do uso do sal e do açúcar, a desidratação e a defumação, ademais do uso de azeites e vinagres.²³

Por outro lado, o humano também tem manipulado o espaço, podendo conseguir produtos de áreas distantes do seu lugar de moradia, isto mediante viagens e intercâmbios comerciais, “derrotando” as restrições do território e a variabilidades sazonais dos produtos²⁴. Porém, ainda que saibamos que a alimentação não está limitada pelo espaço, como o comércio de produtos de origens distantes tem nos provado (as especiarias são um

²¹ LÉVI-STRAUSS, Claude, Lo asado y lo hervido, *La cocina de los antropólogos*, p. 21–34, 1984.

²² MONTANARI, Massimo, *Comida como cultura*, 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.

²³ *Ibid.*

²⁴ *Ibid.*

claro exemplo disso), também consideramos que a alimentação está fortemente vinculada aos territórios e seus recursos.²⁵ Por isso achamos importante conhecer como era o espaço que era ocupado pelos escravizados e libertos enquanto à oferta alimentar, e como este era usado na produção dos seus alimentos.

Mas, antes de entrar detalhadamente nas ofertas agropecuárias do “país” valecaucano, como era chamado o Vale do Cauca por Jorge Isaacs, consideramos necessário introduzir primeiro nossas fontes e como nelas se apresenta a natureza, para poder, logo, analisar a relação dos escravizados e libertos com ela.

1.1 Os romances: *María* e *El alférez real*

“La cordillera de occidente, con sus pliegues y senos, semejaba mantos de terciopelo azul oscuro suspendidos de sus centros por manos de genios velados por nieblas. Al frente de mi ventana, los rosales y los follajes de los árboles del huerto parecían temer las primeras brisas que tendrían derrama el rocío que brillaba en sus hojas y flores”

Jorge Isaacs. “*María*”. 1867.

Em 1867 veio à luz *María*, romance escrito pelo caleço Jorge Isaacs (1837-1895), filho de George Henry Isaacs Adolphus, um judeu sefardi nativo da Jamaica, chegado à Nova Granada em 1821 por causa dos boatos sobre a bonança aurífera das minas do Chocó e, incentivado por Simón Bolívar quando ele estava na ilha. Na sua chegada ao Chocó, Isaacs pai se casou com Manuela Ferrer Scarpetta, filha de um militar catalão fuzilado nas guerras independentistas por ser leal ao rei da Espanha. O jamaicano, para ter a nacionalidade e poder se casar com Manuela, teve de se converter ao cristianismo, mudando seu nome para Jorge Enrique Isaacs.²⁶

Além de ser dono de minas, Isaacs Adolphus adquiriu um armazém onde vendia mercadorias importadas da Jamaica. Porém, meses depois do seu matrimônio, o negócio faliu devido a um incêndio no armazém, levando à perda de todo o estoque. Em vista dessa

²⁵ *Ibid.*, p. 136.

²⁶ MARTÍNEZ, Fabio, *La búsqueda del paraíso. Biografía de Jorge Isaacs*, Bogotá D.C.: Planeta, 2003, p. 20–21.

situação, decidiu se mudar para Santiago de Cali, tendo ali um filho, Jorge Ricardo Isaacs Ferrer. Com a sua chegada ao Vale, Jorge Enrique comprou fazendas, na cidade de Palmira, para produzir melado e pão de açúcar, usando escravizados como mão de obra, sendo uma dessas fazendas “La Manuelita”, em honra à sua esposa. Logo, em 1855, Jorge Enrique comprou a fazenda “La Sierra”, mudando o nome para “El Paraíso”, lugar que foi fonte de inspiração para ser o cenário da história de *María*.

Por outro lado, seu filho, Jorge Isaacs, fez seus estudos em Popayán e, mais tarde, os continua em Santa Fé de Bogotá, tendo que retornar em 1852 a Cali sem terminá-los, pois, a situação econômica da família estava em queda, sendo um ponto crucial a perda de El Paraíso. Seu pai, na esperança de recuperar a fortuna perdida, começou a se interessar pelos jogos de azar, acompanhado de bebidas alcoólicas, que resultaram na negligência do cuidado das fazendas e negócios, sendo o ponto auge da tensão familiar a morte de Jorge Enrique em 1861, o que levou seu filho a cuidar dos seus negócios, das suas dívidas e da família.

Em 1863, Jorge Isaacs viajou a Bogotá em busca de advogados para ajudá-lo a resolver os problemas relativos às propriedades, porque estavam prestes a perdê-las devido às dívidas. Lá conheceu José María Vergara y Vergara, que, além de advogado, fazia parte de um grupo cultural com interesses em música e literatura chamado “El Mosaico”. Em 1864, Vergara e Vergara, interessado nas habilidades do jovem escritor, o impeliu a publicar na revista do grupo trinta escritos. No entanto, a situação da família em Cali era insustentável, tendo que vender La Manuelita, que mais tarde seria uma das mais importantes usinas de açúcar do país nas mãos de Santiago Eder e sua família.

Nesse mesmo ano, Isaacs retornou a Cali e seria nomeado pelo presidente Tomás Cipriano de Mosquera como supervisor do trabalho de ferradura²⁷ entre Cali e Buenaventura, vivendo vários meses nas selvas de Dagua, onde começaria a escrever *María*. No tempo em que escrevia adquiriu malária, tendo que regressar a Cali para se recuperar ao mesmo tempo que terminava seu texto, finalizando-o e enviando-o em 1867 a Bogotá para impressão na tipografia de José Benito Gaitán, sendo um livro aclamado pelos críticos do momento.

²⁷ Construção de estradas.

Em sua obra-prima, Isaacs apresenta uma história em primeira pessoa, sendo Efraín o narrador e personagem principal do romance. Ele nos conta a história de sua relação idílica com sua prima María, a protagonista feminina, que chegaria à “Casa de la Sierra” como uma menina de cinco anos, porque sua mãe morreu de uma doença grave e seu pai, devido à situação, preferiu deixar a menina na mão de seu irmão e a esposa dele, levando-a da Jamaica para o Vale do Cauca. Na Casa da Serra, María seria tratada como uma filha e, como irmã para Efraín, durante toda a sua infância, o protagonista perceberia o amor que tinha por ela, confirmando-o com sua chegada de Bogotá, seis anos depois de se separar de sua família para terminar seus estudos básicos.

No decorrer do romance, vemos como cada vez mais Efraín, sente afeto por sua prima, no entanto, é uma relação proibida, porque ela é quase como uma irmã para ele, mas, acima de tudo, porque María está doente como sua mãe, tendo poucas esperanças de ter uma vida longa. Algum tempo depois, Efraín iria a Londres para começar seus estudos médicos, deixando uma doente María no Vale e prometendo que voltaria em breve para estar juntos, mas esta história chegaria ao fim com a notícia de uma María muito doente, tendo Efraín que retornar ao vale, onde ele esperava nada mais do que a morte de sua amada.

Deixemos *María*, por enquanto, para conhecermos uma outra história de amor. Paralelamente a Jorge Isaacs, outra pessoa, de menor fama que a de seu compatriota, teria uma vida um pouco menos privilegiada, mas que mais tarde daria frutos. Eustáquio Palacios (1830-1898) nasceu em Roldanillo, uma cidade ao norte do vale do Cauca, sendo filho de Juan José Palacios e María Rosa Quintero Príncipe, respeitados naquela cidade em tal ponto que o chamavam de “Don”, denominação usada como distinção social. Mas, apesar desse tratamento, Palacios descreveu em sua autobiografia como nascido numa família pobre, morando ao lado de um ferreiro negro que era casado com uma índia, e tendo poucas coisas.

Aos cinco anos de idade, ele decidiu seguir o conselho de sua avó e entrar na escola, permanecendo ali até os nove anos, uma época que lembrou com muito carinho devido às aprendizagens obtidas. Pouco tempo depois, seus pais tiveram que vender a casa, mudando-se para a casa de sua avó materna. No entanto, seu pai, que trabalhava em La Negra, a

fazenda de um parente que estava entre Roldanillo e Cali, escolheu levar o jovem Palacios para a fazenda, deixando a mãe e a criança triste por causa de tal separação. Levado pelo “tio”²⁸ Rafael, um escravizado da fazenda, Palacios passaria por Riofrío até chegar a La Negra, uma fazenda com muito gado, engenho de cana e "como vinte escravizados".²⁹

Tempo depois, Palacios foi a Cali para estudar no seminário franciscano. Tendo terminado sua educação básica, foi para Popayán estudar advocacia, graduando-se em 1852. Oito anos depois fundou uma pequena tipografia e em 1862 se candidatou como vereador em Cali, sendo eleito no ano seguinte como presidente do Cabildo da mesma cidade. Além de importante político em Cali, foi diretor da Escola Santa Librada, onde publicou cartilhas educativas como "Lecciones de literatura" e "Gramatica Castellana". Ele também participou e ganhou um concurso de escrita na revista “La estrella de Chile”, com seu poema "Esne da amor de madre", e foi em 1878 que fundou o jornal “El Ferrocarril del Cauca”, onde publicou vários de seus escritos, bem como sua obra-prima, *El Alférez Real*, em 1886.

De forma distinta de *María*, o romance de Palacios é narrado na terceira pessoa e conta a história de amor entre Daniel e Inés de Lara Portocarrero. Neste romance, Palacios remonta ao tempo e situa a história em 1789, quase um século antes da sua publicação, tendo como cenário de fundo a fazenda Cañasgordas, nos arredores de Cali e nas mãos do alferes real, Manuel de Cayzedo y Tenório. Assim, outra característica desse romance é o uso por parte de Palacios de documentos notariais e do Cabildo de Cali para se inspirar e usar certos personagens e situações reais, como Don Manuel, que foi alferes de Cali entre 1758 e 1808.

Como um bom romance romântico da sua época, a relação entre os dois protagonistas é impossível, desta vez porque Daniel é de origem humilde, enquanto Doña Inés, também órfã como María, faz parte da classe alta da Nova Granada. Ela é filha de um rico comerciante de Santa Fé e grande amigo de Don Manuel que, além disso, é o padrinho da menina. Com a morte de seus pais, Inés, órfã, se recomendaria ficar na casa de seu

²⁸ Tío ou tía, era uma denominação usada pelas comunidades negras para se referir a um adulto.

²⁹ SILVA, Raul Holguín, *Eustaquio Palacios: de su vida y su obra*, Colombia: Feriva, 1972.

padrinho em Cali, sob seus cuidados, herdando um baú cheio de roupas e moedas, além de sua escrava Andrea.

Aqui, o alferes recebe Daniel, apesar de suas origens humildes, para ser seu escriba e assistente, deixando o protagonista de morar na casa de sua mãe para habitar na casa grande de Cañasgordas, vivendo e servindo às filhas da família e a Dona Inés, sempre na companhia de Fermín, escravizado mulato e filho da escravizada Martina, encarregada da cozinha da casa-grande. Daniel se apaixonaria pela jovem Dona Inés, e esta por ele, porém, devido a sua posição social, esta relação não se realizará, ainda mais com a intervenção de Juan Arévalo, comerciante de Santa Fé, que se interessa em casar-se com Dona Inés e quem percebendo o interesse de Daniel pela menina e vice-versa, decide sequestrar o jovem e mandá-lo para Cartagena das Índias como parte do exército.

O romance é resolvido com a chegada de Daniel para Cañasgordas um ano depois de seu desaparecimento, confessando seu amor por Doña Inés e confessando-se, também, com Don Manuel, que, apesar do amor que ele tem para o menino, proíbe a união. É graças à intervenção do padre Escobar, quem recomendou Daniel ao alferes, que a tensão é resolvida, uma vez que o padre revela que, de fato, Daniel é o filho do primo falecido de Don Manuel, que anos atrás tinha se apaixonado por uma menina pobre conhecida como “La flor del Vallano”, deixando seu mundo aristocrático para ir viver com ela e que, com a morte de seu marido, ele teria abandonado seu filho na porta da casa de Mariana de Soldevilla, que adotou o recém-nascido. À luz dessa revelação, ele vê Daniel como um igual, herdando o protagonista a fortuna guardada do seu pai e podendo, assim, se casar com Doña Inés, terminando a história com a liberdade de Andrea, Fermín e sua mãe, a pedido do Daniel e sua agora esposa, Doña Inés.

1.2 Natureza e Romantismo

“Aprovechando una angosta y enmarañada trocha, empezamos a ascender por la ribera septentrional del río. Su sesgado cauce, si tal puede llamarse el fondo selvoso de la cañada, encañonado por peñascos en cuyas cimas crecían, como en azoteas, crespos helechos y cañas enredadas por floridas trepadoras, estaba obstruido a trechos con enormes piedras, por entre las cuales se escapaban las corrientes en ondas veloces, blancos borbollones y caprichosos plumajes.”

Jorge Isaacs, *María*, 1867

Meses depois de sua chegada ao Valle del Cauca, Efraín encontrou José, um camponês da região de Antioquia, e seu sobrinho Braulio. Eles disseram ao jovem que havia um "tigre" ameaçando seus cordeiros e, inclusive, já havia matado vários deles. Linhas depois viria uma das cenas mais excitantes do romance, a caça do tigre por uma companhia de homens: Efraín, o neivano Lucas, o mulato Tiburcio, José e seu sobrinho Braulio.

Armado com novas espingardas - como as de Efraín-, espingardas antigas – como as de Lucas e Tiburcio –, lanças e cães de caça, os cinco homens foram atrás do animal para matá-lo e assim evitar a perda de mais ovelhas. No decorrer deste dia, o autor descreve em detalhes o ambiente em que os caçadores se encontram; o fundo da selva do vale, as samambaias encaracoladas, as flores de escalada e as marcas das garras do tigre em algumas árvores.

Essas passagens são típicas da literatura romântica do final do século XVIII e da primeira metade do século XIX. O Romantismo, um movimento artístico que surgiria em países como a Alemanha e a Inglaterra, se espalharia pela Europa Ocidental, atingindo inclusive a América Latina. Ele teve como motor inicial a oposição a movimentos anteriores como o Neoclassicismo, fortemente influenciado pelo movimento iluminista³⁰. Em contraste com isso, o Romantismo buscou nas emoções e sensibilidade um nicho para poder contar histórias, tendo sempre em mente, pelo menos, quatro temas básicos: amor, natureza, morte e religião.

Em território hispano-americano, o romantismo optou pela situação pró-independência, tendo um forte caráter nacionalista, além de não ter as paisagens europeias como cenário, mas as selvas tropicais, os vales interandinos e os terrenos baldios do "Novo Mundo". Assim, o regionalismo e o *costumbrismo* seriam estilos frequentemente utilizados na escrita romântica latino-americana para poder expressar estes quatro temas básicos.

³⁰ FERREIRA, Júlio Flávio Vanderlan, Romantismo: a formação da literatura brasileira, *Revista Vozes dos Vales-UFVJM*, v. 2, p. 1–12, 2012.

María e *El Alférez Real* não escapam dessas tópicas. Ambos têm uma história idílica de amor central, uma bem-sucedida – Daniel e Doña Inés – e outra não, com a morte da protagonista feminina María e a não-consumação da relação amorosa. Em termos de natureza, ambos os romances recorrem ao regionalismo para descrever lugares cheios de plantas e animais típicos do Vale do Cauca; a onça-pintada caçava, as *guaguas* e *guatines* que consumiam insipidamente os escravizados, as árvores frondosas que criavam imagens abobadadas e os cristalinos rios Pance e Lili. A morte faz presença especialmente em *María*, com imagens quase proféticas dum pássaro preto que aparecia cada vez que a protagonista ia ter um ataque, ou quando algo ruim iria acontecer, lembrando a figura do corvo negro de Edgar Allan Poe. O *costumbrismo* permitiu descrever em detalhe os pensamentos e os costumes religiosos, aqui os católicos; missas para os escravizados no *El Alférez Real* e o sepultamento de Feliciano, uma ex-escrava, filha de um renomado guerreiro Ashanti, capturada no dia de seu casamento e trazida para a Nova Granada para ser vendida como escrava, sendo comprada pelo pai de Efraín. Ele a deixaria em liberdade e ela, em retribuição, estaria cuidando da criança María, de quem havia tomado afeição.

Esse movimento *costumbrista* é uma grande ajuda para conhecer e compreender os processos ligados à alimentação, porque as descrições detalhadas não seriam apenas sobre práticas religiosas, mas também, seus autores, se importam por escrever sobre a vida cotidiana, as formas de comer à mesa, os elementos materiais utilizados para cozinhar e comer, os produtos alimentares consumidos e as formas de obter os produtos.

No entanto, o estilo romântico não era exclusivo dos romances, poemas e peças teatrais, já que vários viajantes estrangeiros que vieram para as Américas no final do século XVIII e início do século XIX, também usaram esse estilo literário para escrever suas histórias de viagem. Mary Louise Pratt, analisa o trabalho de Alexander von Humboldt, um naturalista prussiano que viajou por diferentes partes da América hispânica de 1799 a 1804. Ao contrário de outros cientistas que viajaram para as Américas em datas paralelas, Humboldt afastou-se de densas descrições linneanas, como as de Frei Juan de Santa Getrudis, e optou por escrever de maneira mais ordinária e menos técnica, apresentando a

natureza não como acessível e analisável, mas como uma natureza dramática e extraordinária que minimiza o ser humano.³¹

O uso de um estilo romântico nos relatos de viagem seria repetido em pessoas como John Potter Hamilton, coronel britânico que, em 1823, foi enviado para a recém-formada Gran Colombia, com o objetivo de fortalecer as relações diplomáticas e comerciais entre os dois países. Com a tomada do poder pelos *criollos* independentistas e a abertura da Nova Granada aos visitantes estrangeiros, previamente fechada e exclusiva aos espanhóis – como Frei Juan de Santa Gertrudis – e hispano-americanos, vários viajantes de países que em momentos anteriores apoiariam o movimento de independência, como Grã-Bretanha e França, viriam a Nova Granada em busca de relações comerciais, visando trocas de produtos minerais e vegetais, principalmente ouro, coca, borracha, dentre outros produtos.

Houve duas ondas de estrangeiros que visitaram a Nova Granada no século XIX. A primeira foi entre 1810 e 1830 e foi constituída por militares, engenheiros de minas, diplomatas ou comerciantes.³² No entanto, muitas dessas viagens não deram frutos devido às constantes guerras civis, a pouca infraestrutura das estradas que comunicavam com os portos, e a dificuldade de transportar os produtos. Por outro lado, a segunda onda ocorreu na segunda metade do século XIX, com um país mais politicamente e economicamente consolidado, desta vez atraindo viajantes americanos, como Isaac Holton e franceses, como Charles Saffray.

1.3 História e literatura

Como os romances e as histórias de viagem, considerados textos ficcionais – cada um à sua maneira –, podem nos ajudar a pensar historiograficamente sobre a alimentação dos escravizados e libertos de Vale do Cauca? Henrique Carneiro³³ afirmou que existem poucos documentos oficiais úteis para estudos sobre a história da alimentação e que, por

³¹ PRATT, *Os olhos do império*.

³² GONZÁLEZ ECHEVERRY, Rut Bibiana, Relatos de viaje por Colombia, 1822-1837. Cochrane, Hamilton y Steuart, *Historia y sociedad*, v. 32, p. 317–351, 2017.

³³ CARNEIRO, Henrique, Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação, *História: questões & debates*, v. 42, p. 71–80, 2005.

isso, deve-se usar diferentes tipos de fontes, com diferentes naturezas para entender os fenômenos da alimentação através da história. Assim, documentos estatísticos, testamentos e Inventários *post-mortem* fornecem informações sobre o aspecto econômico dos processos alimentares; tanto sobre a produção de alimentos como o abastecimento alimentar nas cidades, assim como os elementos materiais da cultura alimentar. Por outro lado, livros de cozinha e livros de receita nos brindam de informações sobre as regras culinárias e os modos à mesa, sem subestimar os relatos de viajantes e romances que descreveriam costumes e outros aspectos da vida social e cultural do passado, apesar de muitas vezes não serem considerados fontes históricas por serem textos ficcionais que se afastariam da "realidade" histórica.

Tem sido a história cultural, principalmente, a perspectiva de análise a trabalhar a relação entre história e literatura, questionando-se não só a possibilidade de usar a literatura ficcional como fonte histórica, mas, também, o aspecto “real” das fontes documentais tradicionais. Chartier, ao falar de história cultural, propõe que esta:

Tem por principal objeto identificar o modo como em diferentes lugares e momentos uma determinada realidade social é construída, pensada, dada a ler. Uma tarefa deste tipo supõe vários caminhos. O primeiro diz respeito as classificações, divisões, e delimitações que organizam a apreensão do mundo social como categorias fundamentais de percepção e apreciação do real.³⁴

Se bem, usualmente se justificava a literatura como fonte histórica graças a que ela estar circunscrita no contexto espaço-temporal do escritor, a história cultural tem repensado essa relação além da simples, mas importante, contextualização da obra e seu autor. Nessa ordem de ideias, tem se pensado a ficcionalidade da história e a historicidade da literatura, onde se argumenta que a história não se baseia em documentos “reais”, mas em representações do real,³⁵ assim, esses documentos não são o real acontecido e objetivo, ou o real vivencial para Wolfgang Iser,³⁶ senão rastros para chegar a ele.

³⁴ CHARTIER, Roger, *A história cultural: entre práticas e representações*, Rio de Janeiro: Coleção Memória e Sociedade, 1990, p. 16–17.

³⁵ PESAVENTO, Sandra Jatahy, *História & literatura: uma velha-nova história*, *Nuevo mundo mundos nuevos*, n. 6–2006, 2006.

³⁶ Iser apud. LIMA, Luiz Costa, *Teoria da literatura em suas fontes*, Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1975.

A contribuição da história cultural, portanto, se apresenta com o colapso da dicotomia entre ficção e realidade, isso através do imaginário, considerado por Pesavento,³⁷ como um sistema de representações sobre o mundo que é colocado no lugar da realidade, sem se confundir com ela, mas sendo sua referência. Por outro lado, Wolfgang Iser³⁸ a posiciona como uma designação neutra e comparativa entre realidade e ficção. Iser propõe a realidade como "o mundo extratextual, enquanto facticidade, é prévio ao texto e que ordinariamente constitui seus campos de referência"³⁹ e o fictício como "um ato intencional para que, acentuando o seu "caráter de ato", nos afastemos de seu caráter, dificilmente determinável de ser. O fictício, para ele, é executado através dos atos de fingir, como a repetição, sendo este o ato transgressor de repetir a realidade vivencial, por meio da escritura, criando assim uma realidade repetida e tendo como efeito o imaginário, ou seja, uma representação da realidade.

Pesavento, retomando o trabalho de vários autores, propõe que os imaginários são construções sociais e, portanto, ao se transformarem em históricas, nos permitem pensar em traços de permanência – ou traços de historicidade – das estruturas mentais em cada configuração específica de cada temporalidade.⁴⁰ Assim, a literatura e a história são narrativas que têm o real como referente e, ao ser narrativas, são representações do real, referindo-se a ela e explicando-a. Porém, a diferença entre a história e a literatura, ambas formas diferentes de relatar o real, radica em que os historiadores "trabalham com as tais marcas de historicidade e desejam chegar lá", enquanto que os literatos não têm esse compromisso com o resgate das marcas de veracidade. Tanto a escrita historiográfica como o texto ficcional devem ter uma verossimilitude para o leitor, assim como uma contextualização dos personagens e dos cenários.⁴¹

Essa contextualização, tanto de personagens quanto de cenários e eventos, é feita através de outro ato de fingir, a seleção. O ato de fingir é um processo que permite tematizar o mundo, isto é, escolher sobre o que será o texto, quem serão os protagonistas,

³⁷ PESAVENTO, História & literatura.

³⁸ LIMA, *Teoria da literatura em suas fontes*.

³⁹ *Ibid.*, p. 384.

⁴⁰ PESAVENTO, História & literatura.

⁴¹ *Ibid.*

que estilo literário será escrito, baseado-se em estruturas tanto socioculturais como literárias, convertendo-as em campos de referência⁴². No entanto, autores como Iser e Pesavento apontam que esse ato tem duplo sentido, pois, ao escolher e selecionar os campos de referência que estão incluídos no texto, outros elementos são deixados de fora nos selecionados, assim, os elementos presentes no texto são reforçados por aqueles que estavam ausentes".⁴³

Continuando com a linha argumental de Pesavento, a história busca entender o real acontecido, isso através de fontes documentais que, apesar de serem também representações do real e do contexto específico em que este documento foi criado, possuem traços de historicidade que o historiador, ao comparar e contrastar com os outros documentos, os usa para criar um discurso credível, uma representação daquele tempo em que não viveu e que quer entender. Mas esta criação ficcional, segundo a autora, é limitada e controlada: 1) pelo compromisso ou ética do historiador e 2) por meio de métodos para contrastar esses traços, ou seja, mediante a comparação e cruzamento de dados. Ela afirma que tudo pode se tornar uma fonte para a história: testamento, romances, ilustrações, todo sempre e quando você tiver dúvidas sobre o passado, sendo a relação da história e a literatura de perguntas e respostas, por um lado a história fazendo as perguntas e, por outro, a literatura respondendo como uma fonte, tendo em mente que:

A verdade da ficção literária não está, pois, em revelar a existência real de personagens e fatos narrados, mas em possibilitar a leitura das questões em jogo numa temporalidade dada. Ou seja, houve uma troca substantiva, pois para o historiador que se volta para a literatura o que conta na leitura do texto não é o seu valor de documento, testemunho de verdade ou autenticidade do fato, mas o seu valor de problema. O texto literário revela e insinua as verdades da representação ou do simbólico através de fatos criados pela ficção.⁴⁴

Portanto, romancistas e viajantes, ao passarem pelo processo de criação literária, também fizeram uso desses atos de fingir, típicos da literatura ficcional. Assim, os romancistas hispano-americanos do século XIX – Isaacs e Palacios em nosso caso – representaram sua realidade através da seleção de estilos literários românticos e do movimento Costumbrista, que ocuparam um importante espaço no processo de construção

⁴² LIMA, *Teoria da literatura em suas fontes*.

⁴³ *Ibid.*, p. 389.

⁴⁴ PESAVENTO, *História & literatura*.

da nação, o que permitiu criar algumas origens fundacionais nessas novas nações emergentes, como uma tentativa de se afastar da história hispânica da colonização e, além disso, construir sua própria história, elevar sua posição de nação à civilização⁴⁵. Então, nesse processo de auto-representação, os escritores optaram por alcançar uma originalidade que é típica de seus contextos. Assim, o escritor venezuelano Andrés Bello escreveu que:

Esa originalidad sólo podría alcanzarse mediante la *representatividad* de la región en la cual surgía, pues esta se percibía como notoriamente distinta de las sociedades progenitoras, por diferencia de medio físico, por composición étnica heterogénea, y también por diferente grado de desarrollo respecto a lo que se visualizaba como único modelo de progreso, el europeo.⁴⁶

Foi assim como os escritores, nesse processo de representação de sua realidade e, através de um estilo romântico e referente aos costumes, privilegiaram o uso de seu ambiente físico, o uso do meio ambiente e da natureza por diferentes grupos socioculturais, como escravizados e libertos, bem como privilegiando certos costumes regionais, como os modos de cozinhar e obter comida.

Da mesma forma, viajantes estrangeiros também criaram representações da realidade através de seus relatos de viagem. Chartier apresenta o conceito de representação como "esquemas intelectuais, que criam as figuras graças as quais o presente pode adquirir significado, ou tornar-se inteligível ou espaço a ser decifrado"⁴⁷. Nestes textos a relação eu-outro é fortemente marcada.

Isso não significa que nos romances essa relação não seja encontrada, a despeito do fato de que os textos românticos latino-americanos do século XIX se empenhavam em construir uma identidade nacional, ou seja, uma identidade comum entre os habitantes do território, é impossível não pensar na diferenciação socioeconômica dentro dessa sociedade, sendo, no nosso caso, escritores brancos com solvência econômica e relacionados de uma forma ou de outra com a posse de escravizados que escreveram e descreveram essa população.

⁴⁵ LICÓN, Azuvia, *Construir la nación en el siglo XIX latinoamericano: novela nacional e historia*, in: , Guanajuato: UNAM, 2010.

⁴⁶ Bello apud. RAMA, Ángel, *Transculturación narrativa en América latina*, México: Siglo XXI, 1982, p. 18.

⁴⁷ CHARTIER, Roger, O mundo como representação, *Estudos avançados*, v. 5, n. 11, p. 173–191, 1991, p. 17.

No entanto, a relação eu-outro do viajante é marcada por uma mobilização geográfica, social e cultural mais drástica, criando uma distância entre eles – os viajantes – e os outros "locais", permitindo-nos pensar na representação e também como “o ato mental de construir o real, de dar identificação – uma identidade ou uma alteridade – ao mundo que cerca aquele que representa e se apropria deste real”.⁴⁸ É assim que é frequente uma comparação entre os elementos culturais de seu lugar de origem e os do lugar de visita nas narrativas dos viajantes, sendo a comida um espaço importante que evidencia essa relação eu-outro. Como exemplo, para os viajantes o pão será um ponto de partida básico para entender e representar outros alimentos americanos, como a *arepa*⁴⁹, que geralmente é descrita como "pão de milho" não por causa de sua preparação, pois pouco se assemelha às preparações dos dois alimentos, mas por sua função simbólica de alimento base.

Do mesmo modo, os relatos dos viajantes também estão repletos de descrições da natureza americana. No entanto, diferente dos romancistas, os aqui estudados chegaram a Nova Granada em distintas épocas, desde a segunda metade do século XVIII até a segunda metade do século XIX. Seu estilo literário, portanto, está influenciado pelo contexto de cada autor. Assim, temos um frei Juan de Santa Gertrudis, que foi fortemente influenciado pela descrição naturalista de Lineu. Um exemplo disso é a descrição que ele faz do coco em sua chegada em Cartagena:

El coco es una fruta que da una palma como la palma que da dátiles, sólo que la palma coco, por si se despoja de sus ramas anualmente, y queda siempre con el tronco limpio, sólo con la señal donde tuvo las hojas. Da sus racimos de cocos asimismo como los dátiles su palma. Cada coco es del tamaño de un melón de color verde. En empezando a madurar se vuelve amarillo, y después musgo cuando ya está del todo maduro. La cáscara que tiene, tiene cosa de tres dedos de grueso. [...] Dentro está lleno de agua blancusca muy fresca para refrescar el cuerpo, con sabor de avellana.⁵⁰

Mais tarde, chegaram os viajantes que seriam fortemente influenciados pelo estilo narrativo de viagem de Humboldt, que tentou mediar entre uma escrita meramente pessoal

⁴⁸ MORAIS E SILVA, Bruno, Representação e literatura de viagens: analisando a Rihla de Ibn Battuta (Séc. XIV), *in*: , Natal: XXVII Simpósio Nacional de História, 2013.

⁴⁹ Especie de pan de forma circular, hecho con maíz ablandado al fuego lento y luego molido, o con harina de maíz precocida, que se cocina sobre un budare o plancha. (DRAE, 2019).

⁵⁰ DE SANTA GERTRUDIS, Juan, *Maravillas de la naturaleza*, Bogotá: ABC, 1956, p. 38.

e subjetiva, com uma escrita meramente descritiva e cientificista, e que foi também influenciado por um estilo romântico que colocou a natureza em cena e acima do homem, dramatizando as descrições da natureza, muitas vezes com metáforas, muitas outras com hipérboles. Exemplo dessa onda é o coronel John Potter Hamilton, que descreveu o Vale do Cauca da seguinte forma:

Habíamos adelantado algún trayecto por el Valle del Cauca, y se nos ofrecían ya a la vista elementos de juicio suficientes para persuadirnos de que no habían sido exageradas las ponderaciones de él que se me habían hecho; porque, en realidad, no había conocido parte alguna de Colombia que pudiera paragonarse a esta vastísima llanura, fuera ya en la fertilidad del suelo, en la belleza del paisaje o en el aspecto cómodo y decoroso de las viviendas.⁵¹

Paralelamente, e com as independências hispano-americanas, o interesse por parte dos criollos independentistas de trazer cientistas europeus para explorar e conhecer seus territórios, ao mesmo tempo que nos europeus nasceu o mesmo interesse nos territórios americanos que tinham matérias primas úteis como a quinoa, a borracha e o ouro. A diferença dos relatos de viajantes com tons românticos, esta onda de viajantes, denominada por Mary Louise Pratt como a “vanguarda capitalista”,⁵² se caracterizou por afastar-se das imagens espirituais e místicas da natureza como algo por cima deles, e passa a ser um elemento desconfortável, pouco estético e pouco desenvolvido, como as pessoas que habitavam esses lugares, incluindo a elite crioula. Assim, nos relatos de viajantes da vanguarda capitalista, como os de Isaac Holton e Agustino Codazzi, é frequente encontrar justificações dessas campanhas colonialistas devido ao atraso desses países americanos, necessitados de desenvolver-se econômica e socialmente, espelhando-se no avanço dos países metropolitanos.

Portanto, como aponta Bruno Verás de Morais e Silva,⁵³ para poder fazer bom uso da literatura como fonte histórica, além de comparar as informações encontradas em tais documentos com outros, é importante conhecer o contexto dos autores, de onde eles vêm, qual é o propósito de sua viagem, a quem eles escrevem, além de levar em conta que o que

⁵¹ HAMILTON, John Potter, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, Bogotá: Colcultura, 1993, p. 292.

⁵² PRATT, *Os olhos do império*.

⁵³ MORAIS E SILVA, Representação e literatura de viagens: analisando a Rihla de Ibn Battuta (Séc. XIV).

está sendo estudado, através das narrativas desses viajantes e dos romances dos escritores, são representações da realidade e não a realidade em si, condicionadas pelo olhar dos escritores e sua intencionalidade.

1.4 Obtenção dos alimentos

En la parte alta había muchos ciervos, en tanta abundancia que a veces se mezclaban con los terneros; y en la montaña, y en las selvas del Cauca, abundante caza de todo género, cuadrúpedos y aves
Eustaquio Palacios. “El alférez real”. 1886.

Como parte desse processo de narrar os recursos naturais da Nova Granada, os viajantes, movidos pela curiosidade, também optaram por descrever como muitos desses produtos naturais eram obtidos. Foi assim que uma grande variedade de animais alheios à realidade dos países do Norte, além de diferentes técnicas de cultivo e descrições dos tempos benéficos para estes, entraram nas páginas dos relatos desses viajantes. Essas descrições nos permitem começar a entender o mundo alimentar dos escravizados e libertos do Vale do Cauca, uma região que era frequentemente elogiada pelos diferentes viajantes aqui estudados.

Como foi dito anteriormente, embora entendamos, como o Montanari, que a alimentação é influenciada, mas não determinada pela geografia, consideramos importante conhecer a geografia e biodiversidade da região aqui estudada para poder compreender como estas afetam a cultura alimentar dos escravizados e libertos, além de permitirmos entender a relação deles com seu meio ambiente. Concordamos que “es en el medio ambiente en donde los seres humanos interactúan; el uso funcional y las características ambientales forman parte del proceso mediante el cual se le atribuye un significado al mundo”.⁵⁴ Assim, alimentação numa região tropical, com uma sazonalidade diferente daquelas regiões austrais e setentrionais, terá uma dieta substancialmente diferente. Da mesma forma, num mesmo território intertropical, os alimentos variam dependendo a localização, altitude, umidade, entre outras variantes.

⁵⁴ ESPAÑOL, María Angélica Suaza, *Los esclavos en las haciendas de la provincia de Neiva durante el siglo XVIII: arqueología histórica de la Nueva Granada*, Colombia: Gobernación del Huila, Secretaría de Cultura y Turismo, 2007, p. 87.

Então, como era esse Vale do Cauca do final do século XVIII e início do século XIX? Já vimos como Hamilton falou do decoro das habitações, da beleza da paisagem e da privilegiada fertilidade do solo, característica reconhecida desta região devido às suas condições geomorfológicas. Atualmente o Vale é reconhecido por seus extensos cultivos de cana-de-açúcar e sua tradição açucareira. Esta começou com a chegada do cultivo à região em 1540 por meio de Sebastián de Belalcazar, conquistador espanhol e fundador de Popayán, Cali, Buga e outras cidades importantes da região, além das primeiras fundações de três “engenhos” em 1560, um por Gregório de Astigarreta e os outros dois pelos irmãos Andrés e Lázaro Cobo.⁵⁵ No entanto, no período aqui estudado, embora a cana de açúcar fosse uma protagonista importante nas fazendas valecaucasas, não era a única, pois a carne de reses bovinas era também dos produtos mais produzidos na região, em fazendas tanto criadoras como de engenhos açucareiros.

Estas fazendas estavam localizadas em ambas as margens do rio Cauca. Ele atravessa a zona plana do vale, entre a cordilheira Ocidental e Central dos Andes. No entanto, a região do Vale do Cauca também conta com outras três regiões biogeográficas: as planícies do Pacífico, a cordilheira Ocidental e a cordilheira Central, que, embora não fossem tão densamente povoadas como a zona plana, onde estavam a maioria das fazendas com escravizados, contavam, também, com um número significativo de engenhos e de fazendas criadoras de gado.

A área plana constitui uma planície localizada entre as cordilheiras Ocidental e Central, com alturas entre 800 e 1200 m.s.n.m,⁵⁶ com uma extensão de 200 km de comprimento e uma amplitude média entre 10 e 20 Km. "Esta región es una depresión geotectónica rellenada durante millones de años por la deposición de sedimentos fluviales y lacustres de agua dulce, formados cada vez que los materiales efusivos procedentes de los conos volcánicos de Herveo, Tolima y Santa Isabel, taponaban al norte de Cartago la salida de las aguas del río Cauca hacia el Atlántico”,⁵⁷ sendo esta a razão pela qual as terras do Vale do Cauca eram tão férteis e propícias para o cultivo de cana.

⁵⁵ PATIÑO, V., Esbozo histórico sobre la caña de azúcar y la actividad azucarera en Colombia y en el Valle del Cauca, *Cali: Asocaña*, 1976.

⁵⁶ M.S.N.M.: Metros sobre o nível do mar.

⁵⁷ CUENCA, José Vicente Rodríguez, *Pueblos, rituales y condiciones de vida prehispánicas en el Valle del Cauca*, Bogotá D.C.: Univ. Nacional de Colombia, 2005, p. 115.

Nesta área confluem vários rios tributários provenientes de ambas as cordilheiras. "Na planície de transbordamento do rio Cauca, formada pelas áreas onde o rio está sedimentado atualmente durante suas saídas do leito maior, a existência de uma inclinação mínima favorece a formação de meandros, afluentes descontínuados e sinuosidades, facilmente inundáveis em época de inverno".⁵⁸

Assim, o ecossistema correspondente à zona plana são os denominados bosques secos do vale do rio Cauca. A temperatura média é de 24 graus centígrados – "quente mais não sufocante" segundo Hamilton – e sua precipitação varia entre 1000 e 2000 mm.⁵⁹ Esta área foi caracterizada pela sua grande quantidade de florestas secas e zonas húmidas como Palacios descreveu: " Por todas partes corren arroyos de agua clarísima, que se escapan ruidosamente arrebatados por el sensible desnivel del terreno y que van a llevar al Cauca el tributo de sus humildes raudales".⁶⁰ Por isso, a água constitui um elemento fundamental nos ecossistemas do vale do Cauca, não só para o humano, mas também para diversos animais como as iguazas (*Dendrocygna autumnalis*), um tipo de pato silvestre, o guatín (*Dasyprocta punctata*) e a guagua (*Cuniculus paca*).

⁵⁸ *Ibid.*

⁵⁹ GONZÁLEZ, Nancy; CABRERA, Aceneth, *Historia ambiental del Valle del Cauca : geoespacialidad, cultura y género*, Cali: Colección Ciencias Sociales, Universidad del Valle, 2010, p. 55.

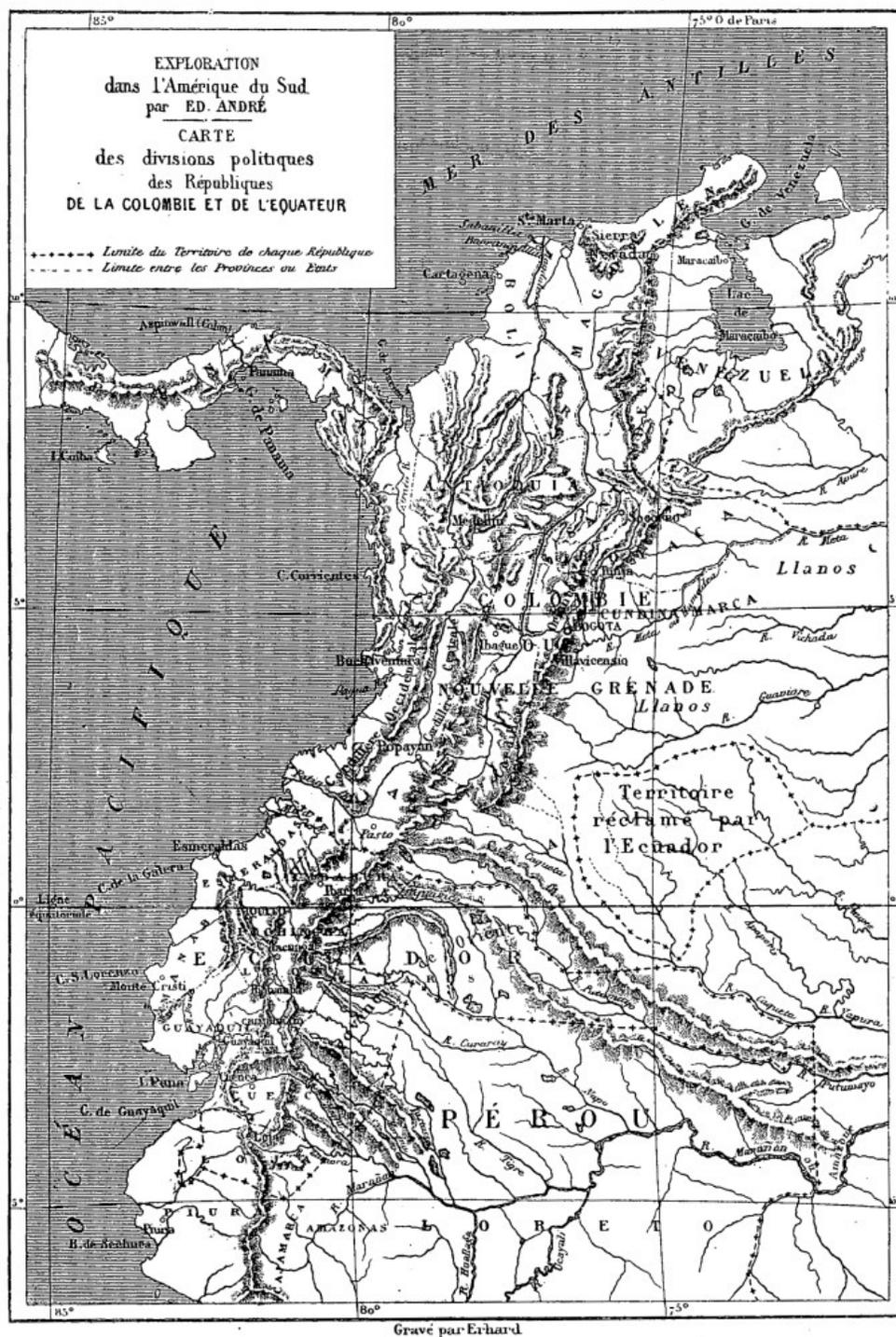
⁶⁰ PALACIOS, Eustaquio, *El alférez real*, Cali: Carvajal & Compañía, 1966, p. 34.

Figura 1. Mapa atual físico-político de Colômbia sinalando o Vale do Cauca



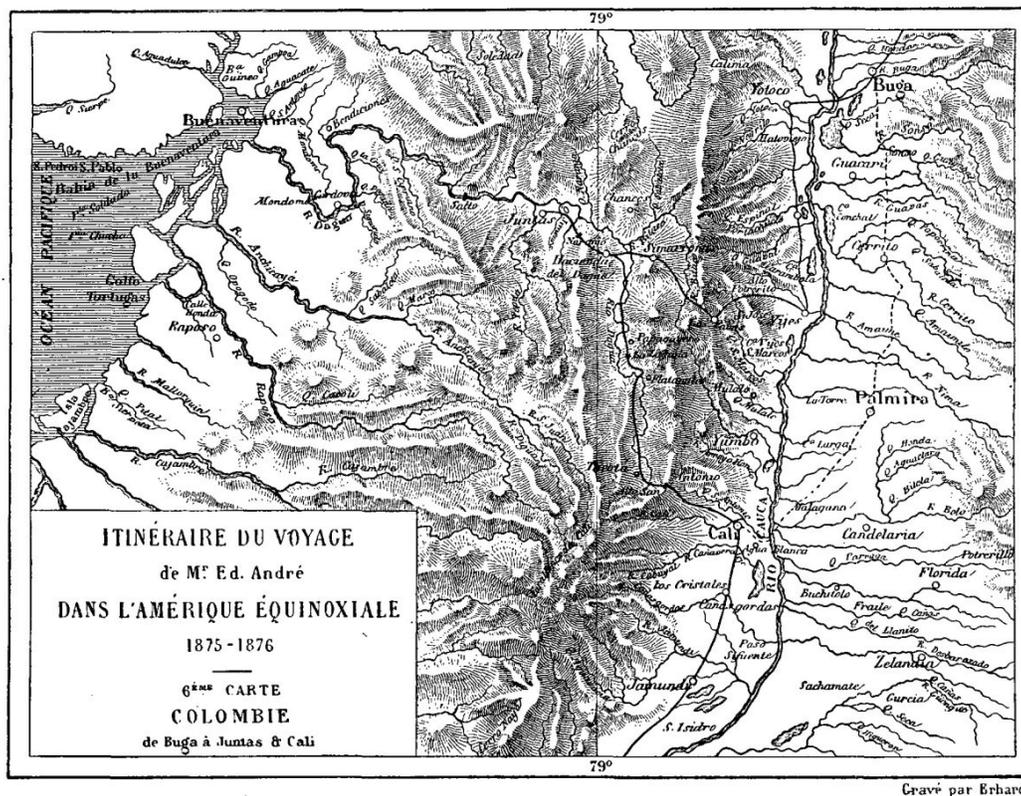
Fonte: https://www.gifex.com/fullsize/2009-09-17-2031/Mapa_Fisico_de_Colombia.html. Acessado em novembro de 2019.

Figura 2 Carta das divisões políticas das Repúblicas da Colômbia e do Equador. 1875-1876



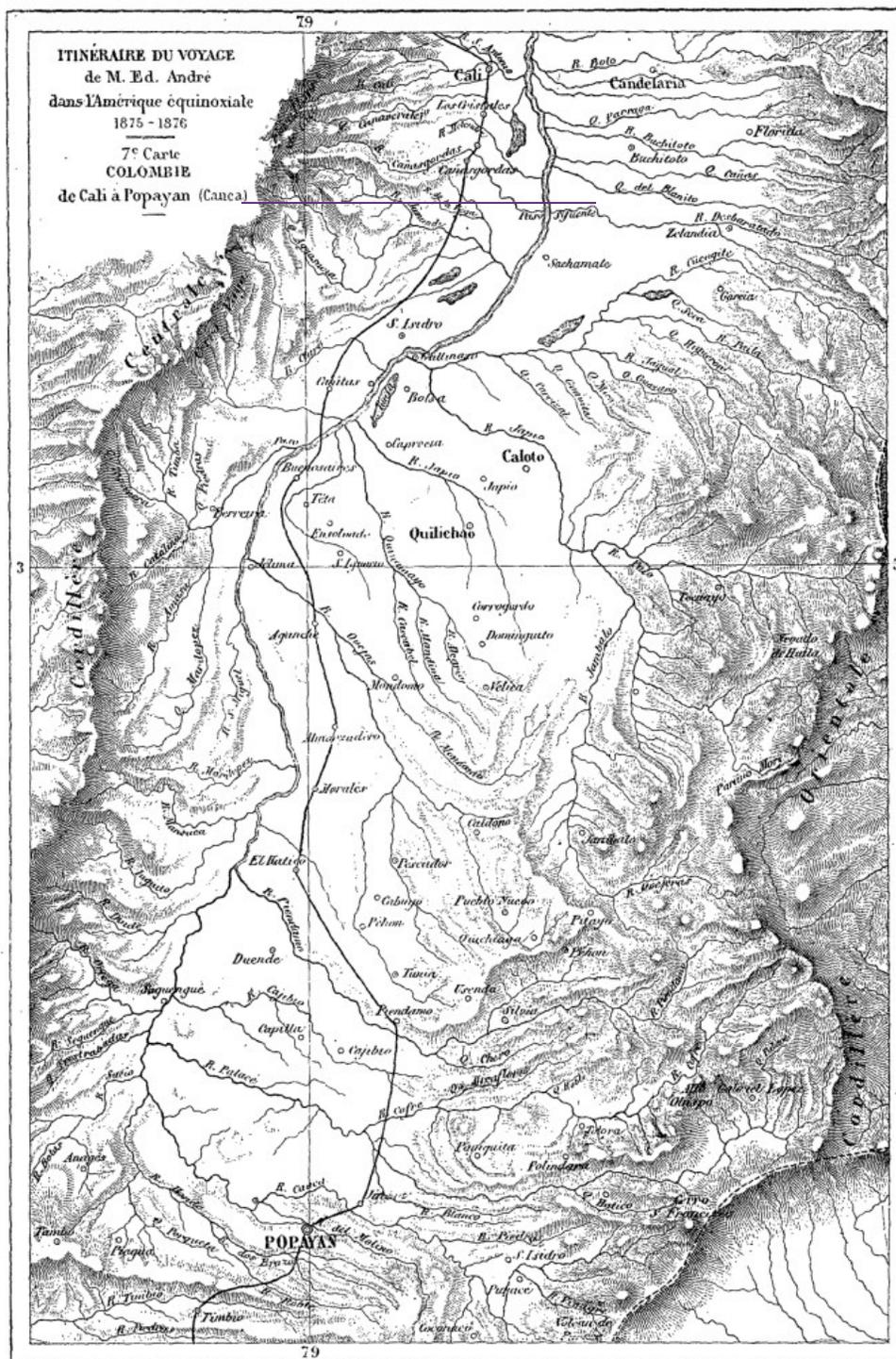
Fonte: <https://reclus.wordpress.com/colombia-en-la-nueva-geografia-universal/mapas-tipos-y-vistas/mapas-usados-por-reclus/> Acessado em: maio de 2019.

Figura 3 Itinerario da viagem do Senhor Edouard André pela América equinoccial, 1875-1876. Carta da Colômbia, de Buga a Juntas y Cali (Cauca)



Fonte: <https://reclus.wordpress.com/colombia-en-la-nueva-geografia-universal/mapas-tipos-y-vistas/mapas-usados-por-reclus/> Acessado em: maio de 2019.

Figura 4 Itinerario da viagem do Senhor Edouard André pela América equinocial, 1875-1876. Carta da Colômbia, de Cali a Popayán (Cauca)



Fonte: <https://reclus.wordpress.com/colombia-en-la-nueva-geografia-universal/mapas-tipos-y-vistas/mapas-usados-por-reclus/> Acessado em: maio de 2019.

1.4.1 Caça e pesca

Atualmente, quando pensamos na produção de alimentos, vem-nos à cabeça a obtenção de produtos vegetais fundamentais, como o milho e a mandioca, graças à agricultura, além de carnes provenientes de diversos animais como os bovinos, o porco, o frango e o peixe. No entanto, devido ao nosso contexto citadino, talvez nos seja fácil esquecer outras formas de obter alimentos como a caça de animais de montanha que, como diria Hamilton⁶¹, era a atividade principal da “comarca”.

Por isso a água era importante para a biota animal que vivia em seu entorno, como os já mencionados guatines e guaguas, mamíferos aquáticos, mas, ainda, para suprir de proteínas alternativas ao consumo de carnes bovina e suína para o ser humano. Escravizados e libertos se alimentavam desses animais, sem deixar de lado os diferentes tipos de peixes que viviam no rio Cauca e seus afluentes.

Quanto aos animais de monte, Palacios nos relata em seu romance que aos escravizados: “se les daba libre el día sábado para que trabajaran en su provecho: algunos empleaban este día en cazar **guaguas** o **guatines** en el río Lili o en los bosques de Morga, o en pescar en el Jamundí o en el Cauca [...]”⁶²(Negrito do autor). A caça de animais de montanha e a pesca seria fundamental para os escravizados para complementar a sua dieta e a ração dada pelos escravagistas, além de que, em muitos casos, a caça seria necessária para poder proteger as culturas e os seus animais de criação, como já pudemos ver na cena da caça ao jaguar em *María*, onde, neste caso camponeses, vão pedir a ajuda de Efraim para poder matar o animal que estava comendo as ovelhas.

Aqui, Germán Patiño Ossa⁶³ presta atenção na diferença social do uso da caça por diferentes setores da população. Assim, por um lado, temos ao Efraín, filho de fazendeiros,

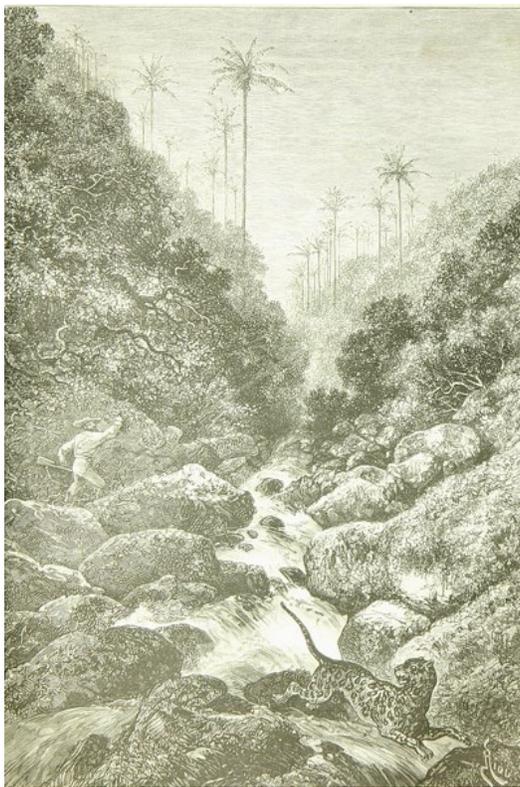
⁶¹ HAMILTON, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*.

⁶² PALACIOS, *El alférez real*, p. 36.

⁶³ PATIÑO OSSA, Germán, *Fogón de negros, Cocina y cultura en una región*, 2007.

possui as armas adequadas para a caça de animais grandes, como jaguares e ursos,⁶⁴ ao contrário dos camponeses e libertos que contam com espingardas velhas e lanças de madeira. Por outro lado, a caça teria um significado diferente para Efraín e sua família, pois era praticada com um espírito esportivo e com o fim de se divertir, como é dito pelo jovem fazendeiro ao dizer a seu pai que seu amigo José o tinha convidado para uma caça de ursos, ato que escandalizaria seu pai porque em seu país – Jamaica – a caça de ursos é considerada coisa de bárbaros, em oposição à caça de veados que era bem recebida na sociedade jamaicana. No entanto, para os escravizados e libertos a caça não seria vista muitas vezes como lazer, mas como necessidade, pois, como vimos, muitas vezes ela se devia a ameaças a cultivos, sobretudo roedores e aves, além dos diferentes tipos de gado, ameaçado por carnívoros como ursos, jaguares e jaguatiricas (Ver Figura 5).

Figura 5 *Caça de onça em Quindío*



Fonte: André, 1869, p.103⁶⁵

⁶⁴ Nos Andes habita o *Tremarctos ornatus*, também conhecido como urso andino ou de óculos, pelas cores do rosto.

⁶⁵ André, Edouard. *L'Amérique Équinoxiale*. Paris: Libreria Hachette, 1869, p.103. Obtido de: <https://www.banrepcultural.org/historia/galeria/374.htm>

Agora, quais eram esses animais que eram caçados por escravizados e libertos? Quanto aos mamíferos, um dos mais destacados para consumo humano era o cervo ou veado, sendo a variedade mais comum nesta região o veado anão (*Pudu mephistophiles*) e que se caçava, como Holton observou em sua passagem por Tulua, do seguinte modo: “La manera de cazar es emboscando cerca de donde se cree que ha de pasar el venado perseguido por los perros, y esperar allí pacientemente, em tanto que la jauría y los peones baten el martorral.”⁶⁶

Outros mamíferos maiores que eram caçados, mas que não faziam parte fundamental da dieta dos escravizados e libertos eram o urso e os felinos, pois se caçavam principalmente quando se consideravam ameaça para o gado, aproveitando a oportunidade para usar suas carnes como alimentos, sendo, de acordo com Hamilton, de delicioso gosto quando se comem assadas. As peles usavam-se para uso doméstico, como tapete para dormir. Assim, a caça ao urso de óculos, ou urso andino (*Tremarctos ornatus*) era considerada perigosa devido à sua força e ferocidade, como descreve Gaspard Mollien:

Los habitantes de la región lo cazan de vez en cuando. A caballo y armados de una lanza, lo atacan y logran matarlo algunas veces, hazaña no exenta de peligro. Es un espectáculo curioso, en una altitud tan considerable, oír los gritos de los cazadores, los aullidos de los perros y todo el estruendo de la cacería que de repente se sustituye, ahogándolo, el silbido del viento; pero, sobre todo, lo que no se puede ver sin admiración es el galopar de los jinetes, sin miedo alguno, por estas cumbres escarpadas, atravesar a toda la carrera los torrentes, salvar los precipicios, escalar las rocas y, finalmente, alancear el animal que, cansado de huir, les hace frente.⁶⁷

Quanto a animais menores, quadrúpedes e aves caçados nas selvas do Cauca, os que mais mencionam os viajantes e romancistas são dois tipos de roedores: a guagua (*Agouti*

⁶⁶ HOLTON, Isaac F., *New Granada: twenty months in the Andes*, New York: Harper and Brothers Publishers, 1857, p. 490.

The mode of hunting is to post themselves in ambush near where deer are likely to pass when pursued, and wait while the thicket is beaten with dogs and peons. Tradução do autor.

⁶⁷ MOLLIEN, Théodore, Gaspard. “Viaje por la República de Colombia en 1823”, *Biblioteca V Centenario Colcultura. Viajeros por Colombia*, p. 12–37, 1992, p. 69.

paca) e o guatín (*Dasyprocta*). O primeiro animal é descrito por Hamilton (1993) em sua passagem por Buga da seguinte maneira:

También se encuentra por el gran lago cercano a la ciudad la guagua, anfibio de color pardusco con manchas blancas a los lados, tamaño como un cerdo de mediana edad y de pelaje hirsuto como el mismo. La carne de este animal es muy codiciada por los “bon vivants” de Buga.⁶⁸

Além disso, já vimos como Palacios relata que nos sábados – dias livres para os escravizados – alguns aproveitavam para caçar guaguas e guatines no rio Lili, que fica próximo à fazenda Cañasgordas, e aos bosques de Morga, uma área perto do rio Cauca. Também, em *El alférez real*, o autor nos mostra uma conversa, em um domingo depois da missa na fazenda, entre o tio Luciano – capitão da quadrilha de escravizados da fazenda – e o escravizado Matias – um negro que escapava pelas noites a dançar e tomar – onde estão falando das atividades que vão fazer nesse dia, contando o negro Matias a seu capitão que iam caçar guaguas para provar a cachorra que Jacinto – outro escravizado – tinha comprado em Jamundí.

Quanto ao guatín, também é Hamilton quem o descreve, dizendo que é como “un animalejo del tamaño de una liebre, de pelo áspero color verde claro”.⁶⁹ Por outro lado, Holton, em sua passagem por Bugalagrande, descreve-nos uma prática interessante:

No outro lado do rio há uma cabana onde às vezes mora por semanas Mama Antonia, uma velha bruxa muito útil no lugar. Quando vai plantar milho ou quando está quase pronto e os macacos e os papagaios começam a roubá-lo, ela vai viver lá, junto com um ou duas crianças. Nos dias que a conheci tinha dois espécies de “aves quadrupedas”, como eu as descreveria, só que para carne e não para os ovos. A maior se chama *guatín* e talvez seja a *Dasyprocta Acuschy*. É do tamanho de um gato, mas caminha saltando como um coelho. Só tinha um e foi perseguido por os cães. O outro animal, o *curí*, do tamanho de um filhote de mastim. Eu imagino que é um *Anaema*, e, não me lembro que tivera alguma diferença com o porquinho-da-Índia. No Cauca, os criam para come-los. Os guardam em currais de bambu e os alimentam com folhas de bananeira e frutas. Os dois são animais simpáticos e que se podem domesticar.⁷⁰

⁶⁸ HAMILTON, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, p. 312.

⁶⁹ *Ibid.*

⁷⁰ HOLTON, *New Granada*, p. 447.

Across the river is a little establishment that is occupied, sometimes for weeks together, by Mother Antonia,

No entanto, como nos diz a descrição de Holton, em comparação com o que vimos com outros escritores, houve tentativas de domesticação do guatin por parte dos valecaucanos para poder ter mais fácil acesso à carne deste animal, como aconteceu com o curi (*Cavia porcellus*) também descrito por Holton na citação anterior e que foi domesticado séculos antes da chegada dos espanhóis, deixando-nos ver a importância da carne deste animal na dieta, não só dos escravizados e libertos, mas certa parcela da população valecaucana.

Compartilhando o mesmo habitat dos mamíferos aquáticos encontram-se certas aves também caçadas para consumo alimentar. Talvez, o mais reconhecido atualmente é a iguaza (*Chenalopex jubata*, ver Fig.6), uma espécie de pato silvestre que é mencionado por Palacios em uma pequena passagem de um capítulo de El alférez real intitulado “Bodas de Catayá”, que, como o seu nome indica, relata o casamento de um amigo sapateiro do protagonista na região de Catayá, antigo nome da lagoa Aguablanca, e região pobre que, nessa época, ficava nos arredores de Cali.

an authoritative old beldame, very useful on the place. When corn is to be planted, or when so near ripe that monkeys and parrots begin to steal it, she lives there, and keeps one or two boys with her. I found her in possession of two species of quadrupeds poultry I should call them, only they were kept for their flesh and not their eggs. The larger is called *guatin*, and may be *Dasyprocta Acuschy*. It is a large as a cat, and its gait is a succession of leaps, like a rabbit. There was but one of these, and that finally ran away, pursued by dogs. The other animal, *Curí*, was of the size of a very young puppy of the mastiff breed. I suppose it to be an Anaema, and, if it be not the Guinea-pig, I have forgotten the difference. Both are raised for food at the head of the Cauca. The Curies keep in joints of *guadua* prepared for their refuge, and eat plantain leaves and fruits. They are nice pets. Tradução do autor.

Figura 6 A iguasa de Tuluá (*Chenalopex jubata*)



Fonte: André, 1869, p.123⁷¹

Assim, um dos pratos servidos aos convidados do casamento foi pastel de ánade, cozido pela mãe da noiva e por sua escravizada e que, embora o autor o descrevesse como “ánade”, sinônimo de pato, podemos ir além e pensar no contexto ambiental da família, pois é descrita vivendo em um dos maiores corpos de água da cidade onde abundam as iguazas e outros tipos de aves aquáticas consumíveis como as torcazas. Além disso, na descrição que faz Palacios da casa da família menciona que no pátio estava cheio de galinhas, frangos, patos e perus. No entanto, ao descrever o jantar o autor usa “pastel de ánade” que, bem pode ser um recurso retórico do autor ou pode ser uma diferenciação consciente de Palacios para mostrar que o jantar de casamento foi feito com um pato diferente do que tinha a família no pátio. Se virmos o resto do jantar, também podemos observar que é composto de outros animais obtidos a partir da caça como as “peças de guagua bem temperadas” e barbudo⁷² fresco.

Também está presente outro tipo de alimento fundamental na dieta dos escravizados e libertos. Na ceia do casamento, além dos pastéis de ánade e da guagua bem temperados, encontra-se o já mencionado barbudo fresco, além de peixe conservado em sal. Vale lembrar o relato de Palacios: nos sábados, dia livre para os escravizados, estes aproveitavam o tempo caçando guaguas em Morga e pescando no rio Cauca ou no Jamundí,

⁷¹ André, Edouard. *L'Amérique Équinoxiale*. Paris: Libreria Hachette, 1869, p.123. Obtida de: <https://www.banrepcultural.org/historia/galeria/388.htm>

⁷² Também chamado capaz (*Pimelodus grosskopfii*).

sendo esta uma atividade fundamental na produção alimentar dos escravizados e libertos e que seria aproveitável graças à grande quantidade de corpos de águas (rios, ravinas, lagos, madre viejas, etc.) presentes na região. Assim, entre 1808 e 1809 o procurador de Cali, Luis Vergara, sob mandato do vice-rei Antonio José Amar e Borboni, fez um documento com dados geográficos e estatísticos da região com referência a gado, cultivos e frutos naturais, escrevendo em relação à pesca o seguinte:

La volatería en estas lagunas es objeto de diversión a los cazadores, por su abundancia. La pesca en ellas con atarraya es tanta en sus respectivos tiempos que sacan a centenares lo que llaman bocachico, pescado ordinario que mantiene mucha gente pobre, y el beringo, especie de aguiles sin escamas. El bagre, el barbudo, la sardinata, el sábalo, que son de aprecio, se cogen con las atarrayas y anzuelos del mismo Cauca, y se venden bien. El río de la ciudad desde su desembocadura hasta los inmediatos de ella no carece de los citados sábalos y barbudos; en su parte alta tienen el negro, que en otra parte llaman capitán, y la zabaleta, ambas especies muy delicadas.⁷³

Ao analisar as fases de produção de Goody,⁷⁴ ele sugere também estudar os aspectos destas, dentro das quais se encontra a divisão da força de trabalho. Aqui podemos observar duas formas principais de divisão de trabalho em termos de produção de alimentos: gênero e idade. Já vimos como na caça ao tigre, os participantes eram todos homens, adultos. Assim, a divisão do trabalho na produção de alimentos entre escravizados e libertos tinha um padrão similar ao de muitas sociedades do mundo, isto é, os homens vão encarregar-se da caça de animais maiores, como os felinos, ursos e veados já mencionados, enquanto as mulheres vão cuidar de animais menores, como vimos com o exemplo de Mama Antonia que se encarregava do guatín e do cuy. Além disso, os homens encarregar-se-ão da pesca, atividade pouco relacionada com as mulheres, onde a sua obtenção e, inclusive, certas formas de os preparar estão ligadas a atividades masculinas.

Encontramos um exemplo disso em *María*. Ao chegar ao porto de Buenaventura, depois de sua estada de estudos em Londres, retornando a seu país natal, depois de inteirar-

⁷³ ARBOLEDA, Gustavo, *Historia de Cali. Desde los orígenes de la ciudad hasta la expiración del periodo colonial*, Cali: Biblioteca de la Universidad del Valle, 1956, p. 229.

⁷⁴ GOODY, Jack, *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona: Gedisa, 1995.

se da gravidade do estado de saúde de María, Efraín viaja do porto à Casa da Serra. Sua viagem pelo rio é realizada graças a dois homens, escravizados de um amigo de seu pai residente no porto, chamados Laurean e Gregório “cortico” (pequeno). No decorrer da viagem, os bogas⁷⁵ convidam seus passageiros a uma refeição chamada Tapado ou Tapao, a qual é descrita pelo personagem da seguinte maneira:

El almuerzo de aquel día fue copia del anterior, salvo el aumento del **tapado** que Gregorio había prometido, potaje que preparó haciendo un hoyo en la playa, y una vez depositado en él, envuelto en hojas de bijao⁷⁶, la carne, plátanos y demás que debían componer el cocido, lo cubrió con tierra y encima de todo encendió un fogón.⁷⁷

Este tipo de preparações, junto aos assados, seriam companheiros frequentes dos homens caçadores e viajantes, que substituíam os utensílios de cozinha, como panelas e frigideiras, para utilizar objetos do seu entorno como recipientes. Também, era frequente que os caçadores, no momento justo depois de matar o animal, lhe tiravam o couro e assavam suas carnes para conservá-las e, ao mesmo tempo, para se alimentar depois do trabalho, como foi o caso do “tigre” em *María*.

Por outro lado, as mulheres se dedicavam a atividades que não as afastassem das suas casas. Isso implica o cuidado de animais pequenos, sendo provável que seus filhos as acompanhassem nestes trabalhos, como nos relata Holton a respeito de Mama Antonia, cuidando das colheitas com dois ou três de seus filhos ao mesmo tempo em que tentava criar um guatin e os cuyes. Mas, esta atividade não será apenas com mamíferos pequenos, mas, também, com aves selvagens, como foi descrito e ilustrado pelo arquiteto e botânico francês Édouard-François André. Ele descobriu que a população de Tuluá tinha conseguido domesticar duas espécies de aves, uma a guacharaca (*Ortalis ruficauda*) e a já mencionada iguaza (Ver Fig.7), deixando em seu livro uma gravura de uma pastora de iguazas”.

⁷⁵ Os *bogas* ou *bogadores* eram homens remadores, majoritariamente negros, tanto livres como escravizados, que se encarregavam de transportar pessoas nas veias fluviais mais importantes do país no seus *champanes*, embarcações usadas, além do transporte, para a pesca.

⁷⁶ El bijao (*Calathe lutea*) es una planta de la cual se utilizan sobre todo sus hojas para envolver alimentos, así como las hojas de plátano.

⁷⁷ ISAACS, Jorge, *María*, Barcelona: Montaner y Simón S.A., 1940, p. 310.

Figura 7 Pastora de Iguasas, perto de Tuluá (Cauca)



Fonte: André, 1869, p.123⁷⁸

Quanto às crianças, poucas informações temos sobre elas. Já, lendo Holton, podemos perceber certas pistas para pensar qual era a função das crianças na produção alimentar. Analisando o caso de Mama Antonia podemos ver como os menores acompanham a mulher, certamente para ajudá-la a espantar as aves que ameaçavam as culturas. Por outro lado, quem também escreveu sobre as crianças no processo de produção de alimentos foi Isaacs. Ao descrever a chegada de Efraín ao Vale depois de seus três anos de estudo em Bogotá, recordaria as épocas antes de sua partida:

En mi ausencia, mi padre había mejorado sus propiedades notablemente: una costosa y bella fábrica de azúcar, muchas fanegadas de caña para abastecerla, extensas dehesas con ganado vacuno y caballo, buenos cebaderos y una lujosa casa de habitación, constituían lo más notable de

⁷⁸ André, Edouard. *L'Amérique Équinoxiale*. Paris: Librairie Hachette, 1869, p.123. Obtida de: <https://www.banrepcultural.org/historia/galeria/389.htm>

sus haciendas de tierra caliente. Los esclavos, bien vestidos y contentos hasta donde es posible estarlo en la servidumbre, eran sumisos y afectuosos para con su amo. **Hallé hombres a los que, niños poco antes, me habían enseñado a poner trampas a las chilacoas⁷⁹ y guatines en la espesura de los bosques;** sus padres y ellos volvieron a verme con inequívocas señales de placer.⁸⁰ [negrito do autor].

Aqui vemos que as crianças também participavam das atividades de caça de aves, compartilhada com mulheres, e de animais pequenos, juntamente com homens e mulheres. Além disso, a participação das crianças na caça não era tão ativa como a dos adultos. Esta etapa serve como treinamento e prática para futuros momentos, onde, no caso do homem, a caça de grandes animais servirá como um rito de passagem à vida adulta, como é sugerido em *María*. No relato, Braulio, sobrinho de José, participa da caçada do tigre e é descrito por Efraín como um mocetão que carecia de bozo.⁸¹ Ele estava entusiasmado e impaciente em vê-los caçar. O narrador adiciona que a noiva e prima de Braulio, estava preocupada com ele, pois era o que corria mais perigo por causa de sua inexperiência, sendo evidente na partida, pois o animal estava prestes a matá-lo. Nada aconteceu pela intervenção de Efraín.

Finalmente, as crianças também serviriam como auxiliares nas atividades culinárias de suas mães, descascando vegetais, debulhando espigas, indo por água, nos rios, alimentar os animais de capoeira. Isaacs também nos dá um exemplo disto em *María*, quando Efraín chega à casa de Guardiã, que vivia com sua família: sua mulher Candelaria, sua filha Salomé – a mestiça, com certa tez e de “dientes de blanchura inverosímil” – e seu filho Ferim, afilhado de Efraín. Nesta passagem do romance, Efraim chega à casa de seus compadres para se despedir, pois viaja a Londres para estudar medicina. À sua chegada pergunta pelo menino da casa, Fermín, que na época se encontrava com o cão à procura do porco cimarrón, da família. Posteriormente, Efraim, Salomé e Fermín saíam da casa, pois o jovem lavrador queria tomar um banho antes de comer. Porém, como Salomé e ele necessitavam falar a sós de um assunto que afligia a moça, ela lhe pede e a seu irmão, que ia carregando abóboras e peneiras para lavar mais acima do rio, que se encarregasse de

⁷⁹ Chilacoa (*Aramides*.) Especie de ave.

⁸⁰ ISAACS, *María*, p. 6.

⁸¹ Pêlo muito fino e macio que nos jovens cresce sobre o labio superior antes de aparecer o bigode.

afastar as vacas deste, para que não se suje e o patrão pudesse se banhar, isto com o fim de distraí-lo e deixá-los a sós.

Embora essa passagem não nos diga muito sobre a participação das crianças na produção de alimentos através da caça, nos permite ver como as crianças participavam em outros momentos do processo alimentar, como no cuidado dos utensílios de cozinha, além da alimentação dos animais domésticos, permitindo-nos continuar e analisar outras formas de produzir alimentos que não a caça e a pesca.

1.4.2 Agricultura e pecuária

Embora a caça e a pesca fossem atividades importantes na vida cotidiana dos escravizados e libertos, o que mais exigiria seu tempo seria o trabalho agrícola e pecuário nas fazendas e pequenas propriedades ao longo do Vale do Cauca. No início do século XVIII, com a abertura de uma nova fronteira mineira no Chocó, os fazendeiros, latifundiários e mineiros do Vale veriam no abastecimento a este novo centro mineiro uma oportunidade para criar novos negócios a partir da venda de mel, aguardente e carne bovina. Chocó, devido a suas condições climáticas, era uma região de pouca produção de carne bovina, importante para a alimentação dos escravizados mineiros da região. Assim, o vale, uma região que desde o final do século XVI se caracterizava por ter fazendeiros produzindo açúcar e com latifúndios cheios de gado Cimarrom, seria fundamental para o abastecimento alimentar de vários centros mineiros: Chocó e Antioquia ao norte, El Raposo ao oeste e o norte do Cauca, ao sul.

Porém, as fazendas do Vale do Cauca nem sempre tiveram a mesma estrutura social e econômica, pois houve uma diferença substancial entre os séculos XVI-XVII e XVIII, quanto ao uso e apropriação da terra. No início, a concentração de terras no Vale do Cauca ocorreu principalmente na faixa ocidental, onde havia uma maior densidade de população indígena. Esta serviu inicialmente como mão de obra majoritária até o final do século XVII, ocasião em que a população indígena tinha sido consideravelmente reduzida, levando à intensificação do tráfico de cativos africanos.

Estas vastas poses de terras, denominadas latifúndios,⁸² contavam com grandes quantidades de gado *cimarrón*,⁸³ mas com pouca quantidade de terra cultivada. No entanto, este monopólio de terras foi se fragmentando ao longo do século XVII e XVIII, seja por heranças ou pela compra e venda de terrenos. Assim, no final do século XVIII "con la apertura de la frontera del Chocó, la tendencia a la fragmentación de tierras parece detenerse"⁸⁴. A fazenda "Cañasgordas" é um exemplo disso, pois esteve indivisa durante quase um século nas mãos de uma mesma família, graças às alianças matrimoniais desta. Tal é o caso de Manuel de Cayzedo, alferes real de Cali entre 1758 e 1808, que se casou com sua prima Francisca Cuero y Cayzedo, ademais do seu filho Joaquín, também alferes real de Cali, casado com sua prima Juana Camacho Cayzedo.

Esta unidade econômica surgida no século XVIII como engenho e fazenda pecuária se diferencia do latifúndio pela sua intensa exploração pecuária e alto investimento em mão de obra escravizada, em equipamentos para os engenhos – pailas de cobre, ferramentas de ferro e madeira, etc. – e no uso da terra, onde uma variedade de cultivos foram produzidos: milho, plátano⁸⁵ e cacau principalmente – para além da comercialização de carne seca ou de toucinho e mel para a produção de aguardentes com o objetivo de circularem num ambiente local, no açougue de Cali, por exemplo, mas especialmente nas minas de Chocó e no Raposo, de onde se tirava o metal para poder investir nas fazendas. Este circuito comercial seria plasmado por Palacios da seguinte forma no capítulo "El Rodeo":

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

-Vicente [comerciante]: Quería rogar a vuesa merced me diera una vaquita a crédito para salarla y llevarla al Chocó, en donde sé que la carne está escasa, y deseo aprovechar la ocasión de vender la carne pronto y a buen precio.⁸⁶

⁸² Segundo Colmenares, o latifúndio no Vale do Cauca do século XVI, designa a acumulação de terras em uma pessoa sem função econômica aparente, ou com o objetivo de apropriar-se de gados que pastavam livremente nelas. " (Colmenares, 1997, p.20).

⁸³ Gado de animal domesticado que fica livre e selvagem.

⁸⁴ COLMENARES, Germán, *Historia económica y social de Colombia-II Popayán una sociedad esclavista 1680-1800*, Bogotá: Tercer Mundo S.A., 1999, p. 19.

⁸⁵ Banana da terra.

⁸⁶ PALACIOS, *El alférez real*, p. 225.

Enquanto a venda de carne aos enclaves mineiros foi um negócio importante para os fazendeiros valecaucanos, obtendo um aumento do preço por cabeça de 2 patacones,⁸⁷ no início do século XVIII, a cerca de 4 e até 7 patacones durante a metade do mesmo século,⁸⁸ este negócio seria afetado no final do século XVIII devido ao declínio desses locais mineiros, gerando um abastecimento e consumo de carnes valecaucanas cada vez mais interno e não para outras regiões do Vice-reinado. A situação do consumo de carne bovina seria agravada com as guerras independentistas, já que as reses estariam dentro dos despojos de guerra e, inclusive, a apropriação do gado e de outros bens dos fazendeiros participantes do processo independentista seria uma forma de castigo a estes. Assim, o deixaria escrito o coronel Hamilton, ao ver assombrado a quantidade de gado que se encontrava na região:

En su primer paso por esta región los españoles se llevaron 3.000 cabezas de ganado y 500 mulas. ¡Cuán rica una comarca que podía suministrar contribución de tanta monta! Y, con todo, no se echa de ver ahora escasez de ganados en los potreros que bordean el camino.⁸⁹

A produção de gado bovino se refletiria especialmente na dieta dos escravizados que trabalhavam nestas fazendas, pois a sua carne estava presente na ração que os amos lhes ofereciam em certa quantidade de tempo. Vale esclarecer que a coroa não foi muito clara a respeito da ração dos escravizados, já que a única lei que mencionou isto foi, a “Real Cédula de su Majestad sobre la educación, trato y ocupaciones de los esclavos en todos sus territorios de Indias e islas Filipinas”, de 31 de maio de 1789. Ela foi muito vaga a respeito:

Capítulo II. De los alimentos y del vestuario. Siendo constante la obligación en que se constituyen los dueños de esclavos de alimentarlos y vestirlos, y a sus mujeres e hijos, ya sean éstos de la misma condición, o ya libres, hasta que puedan ganar por si con qué mantenerse, que se presume poderlo hacer en llegando a la edad de doce años en las mujeres, y catorce en los varones; y no pudiéndose dar regla fija sobre la cantidad y cualidad de los alimentos, y clase de ropas que les deben suministrar, por la diversidad de Provincias, climas, temperamentos y otras causas particulares; se previene, que en cuanto a estos puntos, las Justicias del

⁸⁷ Moeda.

⁸⁸ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia-II Popayán una sociedad esclavista 1680-1800*.

⁸⁹ HAMILTON, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, p. 302.

distrito de las haciendas, con acuerdo del Ayuntamiento, y audiencia del Procurador Síndico, en calidad de Protector de los Esclavos, señalen y determinen la cantidad y cualidad de alimentos y vestuario, que proporcionalmente, según sus edades y sexos, deban suministrarse a los esclavos por sus dueños diariamente, conforme a la costumbre del país, y a los comúnmente se dan a los jornaleros, y ropas de que usan los trabajadores libres cuyo reglamento, después de aprobado por la Audiencia del distrito, se fijará mensualmente en las puertas del Ayuntamiento de las Iglesias de cada pueblo, y en las de los oratorios o ermitas de las haciendas, para que llegue a noticia de todos, y nadie pueda alegar ignorancia. (Carlos IV de España 1789)⁹⁰

Como dissemos, a lei basicamente não dá informação a respeito, sendo resgatável o fato de apresentar como obrigação por parte dos escravistas o ter que alimentar os escravizados e, inclusive, os libertos com certa idade. Além disso, ela foi revogada cinco anos depois, em 1794, por causa da pressão dos fazendeiros neogranadinos e venezuelanos devido à possibilidade que esta cédula real permitisse aos escravizados reclamar certos direitos, principalmente o de alimentação em zonas como o Chocó, onde o abastecimento alimentar era complicado.

Apesar da falta de leis, havia um certo consenso entre os escravagistas a respeito da ração escrava, sendo esta, em lugares como o vale do Cauca e a zona de mineração do norte menos crítica que nos enclaves mineiros do Chocó e Barbacoas.⁹¹ Assim, para o vale do Cauca encontramos uma maior presença de carne de bovinos na ração dos escravizados trabalhadores nas fazendas, já que os donos destas se auto-abasteciam com seu próprio gado, tal como nos mostra Palacios: "Eran racionados todos los lunes, por familia, con una cantidad de carne, plátanos y sal proporcionada al número de individuos de que constaba cada una de ellas: con este fin se mataban cada ocho días más de veinte reses."⁹²

A quantidade da ração e a frequência dependia do fazendeiro ou do mordomo. Assim, os escravizados podiam ser racionados semanal, quinzenal ou mensalmente. Pablo Rodríguez (1990) nos conta que nas fazendas a ração quinzenal costumava ser de um amido de milho (10 Kgs) e duas dúzias de plátanos, além de meia arroba de carne e meia libra de sal. Mateo Mina⁹³ registrou no norte do Cauca que aos adultos se dava semanalmente, nos domingos: 24 plátanos, meia arroba de carne e um almud de milho, além de meia libra de

⁹⁰ <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=13668> . Revisado em maio de 2019.

⁹¹ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia-II Popayán una sociedad esclavista 1680-1800*.

⁹² PALACIOS, *El alférez real*, p. 36.

⁹³ MINA, Mateo, *Libertad y esclavitud en el valle del Río Cauca*, Bogotá: Publicaciones de la Rosca, 1975.

sal mensalmente. Também registra que, às crianças e velhos, chamados muleques, dava-se a metade disto. E Hamilton⁹⁴ em Quinamayó, ao norte do Cauca, também registrou que aos escravizados era dado uma arroba (25 lbs) de carne para todo o mês. Além disso, Germán Colmenares⁹⁵ nos apresenta a informação sobre a fuga de uns escravizados em Domingullo, também ao norte do Cauca, declarando o mineiro que se dava aos escravizados uma ração quinzenal de carne e sal, um almude de milho cada semana e as bananas que quisessem, além de possuir os escravizados galinhas, vendidas em um povoado próximo para aliviar a fuga, sendo toda esta informação verificada por Bernardo Conda, escravizado e capitão da quadrilha de escravizados.⁹⁶

Nas fazendas, eram os escravizados os encarregados de cuidar do gado. Isto implicava marcar o gado novo, curar os doentes, enlaçá-los, conduzi-los, matá-los e repartir a carne entre os escravizados, sendo este último trabalho do capitão da quadrilha. Já Palacios deixaria enunciado este importante ofício na vida das fazendas valecaucanas através do personagem de Fermín, escravizado mulato do alferes real e melhor amigo do protagonista. Em sua casa tinha: “En el suelo, en un rincón de la sala, se veía una silla de montar, de cabeza enorme; con coraza de vaqueta y estribos de palo y, atada a la cabeza una soga de enlazar, porque Fermín era el principal vaquero de la hacienda.”⁹⁷ Era tanto assim a destreza destes homens que Hamilton dedicou todo um parágrafo admirado pela habilidade dos cavaleiros:

En las haciendas del valle, que siempre abarcan grandes extensiones, los esclavos destinados a manejar el ganado van a caballo y son espléndidos jinetes. Su traje de montar es muy curioso: una capa de enea que los protege tanto del calor como de la lluvia, les cubre todo el cuerpo, y defienden la cabeza de los rayos del sol con un sombrero de paja de anchas alas. Llevan las piernas desnudas, pero calzan sandalias a las que van atadas descomunales espuelas y pendiente del cinto al lado izquierdo, portan su machete. Rara vez cabalgan estos negros a paso distinto del galope tendido, y era un encanto verlos revolver el trotero o pararlo en seco con toda la destreza de un mameluco. Los vaqueros se escogen desde pequeños y sólo aquellos que demuestran vivacidad e inteligencia consiguen colocarse como tales.⁹⁸

⁹⁴ HAMILTON, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*.

⁹⁵ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia-II Popayán una sociedad esclavista 1680-1800*.

⁹⁶ *Ibid.*, p. 67.

⁹⁷ PALACIOS, *El alférez real*, p. 49–50.

⁹⁸ HAMILTON, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, p. 295–296.

Porém, esta atividade não era exclusiva dos escravizados trabalhadores nas fazendas, já que os libertos também tinham gado. Assim, os testamentos são também documentos de grande valor para pensar na alimentação a partir dos elementos materiais. Portanto, para poder entender mais do mundo alimentar dos libertos analisamos uma pequena amostra de testamentos, tendo um total de dezessete documentos. Esta pequena amostra inclui homens e mulheres de diferentes qualidades e de partes do vale do Cauca e de Popayán, a capital da província. Eles deixaram registrado os objetos de sua posse. Algo comum nestes documentos era deixar registrado, a quantidade de animais que tinham. Assim, pudemos observar que a pecuária, ainda que em menor escala, era também atividade praticada pelos libertos. Entendemos que a amostra é reduzida para tirarmos generalizações e conclusões adiantadas. No entanto, ela nos permite pensar como os libertos se alimentavam e o que produziam em suas pequenas ou grandes parcelas.

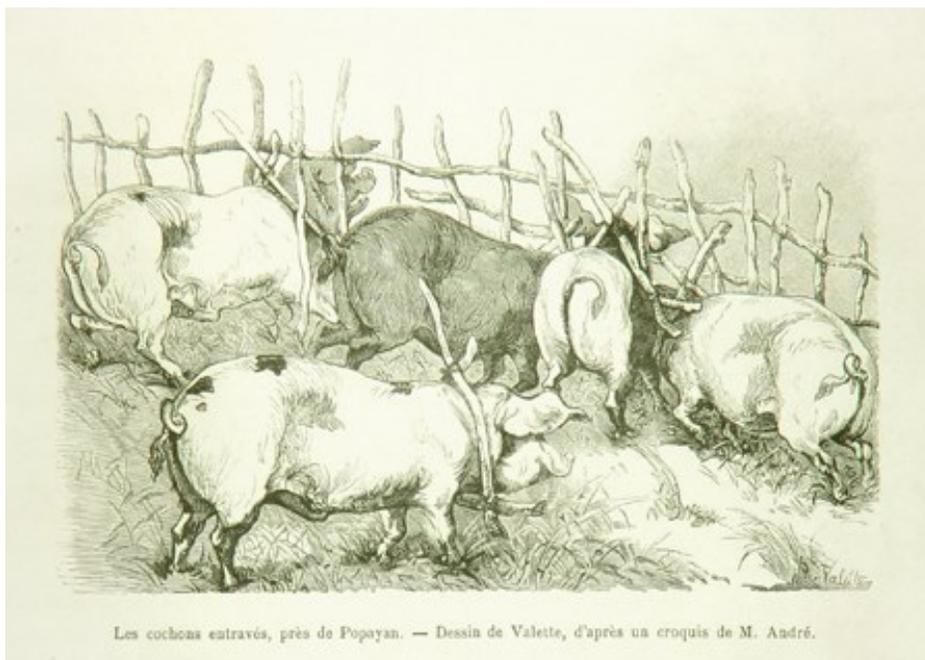
Assim temos, como exemplo, Petrona Trujillo del Campo, mulher parda e liberta residente em Popayán. Em 1763, deixaria registrado em seu testamento sua casa de palha com terreno, uma escrava, de nome Teresa, com seus quatro filhos, também escravizados, doze mulas de carga, dois cavalos, e 23 cabeças de gado. Também temos Gregoria de Salazar, mulher liberta e vizinha de Buga, que em 1800 registrou em seu testamento, em relação à produção pecuária: duas mulas, 1 sela, com seus estribos, freios e cabrestos, 6 cavalos – entre éguas e potros –, uma vaca, um bezerro e uma vitela, dois porcos grandes de cevada, dois porcos médios, um porco de barriga e dois leitões pequenos. As mulas e cavalos serviam para o transporte de pessoas e de mercadorias, além de ser um animal auxiliar nas atividades de vaqueiros, por exemplo, sem deixar de lado a importância da criação de cavalos e seu negócio na Nova Granda, fundamental para os transportes. No caso de Petrona, vemos um maior número de cabeças de gado, em comparação com a vaca e os dois bezerros de Gregoria, o que poderia implicar uma maior participação por parte da primeira no comércio de gado e de carne, enquanto que no segundo caso poderia ser uma questão de autoconsumo, mesmo podendo ser uma vaca leiteira.

Também é importante notar que a produção de carne não estava limitada ao gado bovino, pois em vários testamentos estão presentes os porcos, como no caso da Gregoria. Apesar de os escravizados terem mais fácil acesso à carne bovina nas fazendas, a

carne de maior consumo seria a carne de porco. Isto foi apontado por Erik Cantor para o caso dos enclaves mineiros do Chocó e Antioquia que, como vimos anteriormente, tinham um problema de escassez de carne de bovino, sendo a carne de porco a principal proteína dos escravizados.⁹⁹ Assim, a criação de porcos seria registrada em várias de nossas fontes (Ver Fig.8). Palacios, em sua autobiografia relata sua estadia na fazenda de um tio que morava em Rionegro, ao norte do vale:

La hacienda consta de mucho ganado, el cual está dividido en dos grandes partidas, y en dos puntos distintos, el uno es de leche y el otro no, aunque es casi todo hembra. [...] Había un buen yegüerizo, buenos potros y muleros, un trapiche, un cacaotal, una labranza con a orillas del río Cauca con plátanos y **marranos** y en toda la hacienda como veinte esclavos. Estos se pasan una vida agradable y lo tienen todo, menos la libertad; trabajan poco y tienen permiso para hacer sus labranzas, crían marranos.¹⁰⁰ [Negrito nosso].

Figura 8 *Os porcos trancados, perto de Cauca*



Fonte: André, 1869, p.229¹⁰¹

⁹⁹ CANTOR, Erik Werner, *Ni aniquilados, ni vencidos: los Emberá y la gente negra del Atrato bajo el dominio español*, Bogotá D.C.: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2000.

¹⁰⁰ SILVA, Eustaquio Palacios, p. 20.

¹⁰¹ André, Edouard. *L'Amérique Équinoxiale*. Paris: Librairie Hachette, 1869, p.229. Obtida de: <https://www.banrepcultural.org/historia/galeria/422.htm>

Este fato, também, ficaria gravado em seu romance quando menciona que nos sábados, dias livres para os escravizados, estes aproveitariam, como já vimos, para caçar e pescar, mas que: “otros laboriosos y previsivos, tenían sus labranzas sembradas de plátano y maíz, y criaban marranos y aves de corral.”¹⁰²[Havia] “grandes platanares, maizales y cacaotales, que se daban viciosamente por la ferocidad del terreno... Todos estos, además del cultivo de la tierra, se ocupaban de la cría de cerdos y de aves de corral, en crecido número Los cerdos se criaban sueltos de día, regalándose con la futa de ese elegante pino llamado en el país burilico¹⁰³, que abundan mucho a las orillas del Cauca.”¹⁰⁴

A produção agropecuária seria registrada de maneira muito cuidadosa pelo coronel italiano Agostino Codazzi, convidado pelo governo neogranadino, em 1850, para liderar um projeto científico com o propósito de fazer uma descrição de cada província da República, além de um mapa corográfico, também para cada região. Neste trabalho, Codazzi e sua equipe deixaram registrado a quantidade de gado por cidade, diferenciando entre bovino, lanar, caprino, porcos, cavalos, mulas e burros, como está apresentado nos quadros anexos. Assim, o registrado por Codazzi complementa a informação narrada tanto nos testamentos, como nos romances e relatos de viagens, uma preponderância do gado bovino e suíno frente a outro tipo de gado, o caprino e o ovino, existindo um maior número de bovinos em certas cidades como Palmira, Tuluá, Bugalagrande, Florida, Cali, enquanto o suíno seria significativo em cidades como Anserma, Buga e San Pedro, tendo em conta que grande parte dos produtos derivados do gado bovino, ou seja, charco, era retirado do Vale para outras regiões do país.

Codazzi também registrou informação sobre a produção agrícola da província, dizendo que na região se cultivava cacau, um pouco de café, bastante cana e muito tabaco, além de arroz, batata barôa, feijões, anis, sagu, abóboras, batatas e cocos, acrescentando que o milho e o plátano são “o principal pão da província”.¹⁰⁵ A dupla milho-plátano estará presente em todas as nossas fontes e apoiarão a noção destes produtos como o pão da

¹⁰² PALACIOS, *El alférez real*, p. 36.

¹⁰³ Essa árvore também foi registrada por Hamilton quando esteve na cidade de Vijes e também mencionou que a fruta era alimento fundamental para os porcos.

¹⁰⁴ PALACIOS, *El alférez real*, p. 106.

¹⁰⁵ CODAZZI, Agustín, *Jeografía física i política de las Provincias de la Nueva Granada. Provincia de Popayán*, Bogotá: Banco de la República, 1959, p. 73.

população, pão não no seu sentido literal, mas como um alimento simbólico que representa uma refeição básica e fundamental na alimentação de uma sociedade. Já vimos como o milho, sobretudo, e o plátano faz parte da ração dada pelos amos aos escravizados. Estarão presentes em alguns testamentos aqui analisados, por exemplo, Hilário Piedrahita, mulato livre e habitante de Paz do Espírito Santo, que, além de ter árvores frutíferas e marranos, tinha um cacaotal, uma roça de milho e dois platanares; um em Monte Alto e outro em Hormiguero, perto de Cali.

Enquanto o trabalho agrícola foi exercido principalmente por indígenas nos primeiros momentos da Colônia, devido ao declínio da população indígena e posterior substituição com mão de obra escravizada, seriam estes os que se encarregariam do trabalho agrícola, principalmente nas fazendas, onde além de produzir para o senhor proprietário, produziam para abastecer-se a si mesmos, como já vimos nos registros de Palacios, tanto em sua autobiografia como em seu romance, ficando o trabalho indígena relegado a lugares onde sua presença era mais significativa, como nos povoados ao redor de Popayán, e nas faldas das montanhas valecaucanas.

No referido ao cultivo de milho, era cultivado em terras de clima quente, de duas a três vezes por ano, diferente dos lugares de climas frios, onde se colhia de uma a duas vezes por ano. O plátano, por outro lado, era um produto que se colhia todo o ano, igual ao cacau, que em muitas fazendas nem o cultivavam, pois se dava em estado selvagem e em abundância, como aponta Palacios em *El alférez real*: “Además de las vacadas, había hatos de yeguas de famosa raza. Extensas plantaciones de caña dulce con su respectivo ingenio para fabricar el azúcar; grandes cacaotales y platanares en un sitio del terreno bajo llamado Morga”.¹⁰⁶ Morga, atualmente uma vereda de Cali chamado El Hormiguero, era dessas zonas que os fazendeiros consideravam de menos fertilidade e produção sendo, constantemente, as terras que davam aos escravizados para produzirem sua comida.

Quanto a outros produtos agrícolas, é pouca a informação que aparece nos testamentos de libertos e, inclusive, nos dos fazendeiros. O arroz era outro produto importante na região, sobretudo nas cidades com mais corpos de água apropriados para este

¹⁰⁶ PALACIOS, *El alférez real*, p. 36.

tipo de cultivo como Tuluá, Jamundí e Palmira. Holton, por sua vez, diria em sua passagem por Buga que:

En esa parte del valle vi el único arrozal que conocí en el Cauca, cultivo este muy escaso en Sur América. Era poco extenso y lo que más me llamó la atención fue la forma como lo cultivan. Estaba sembrada en un plano inclinado hacia el oeste, y por la parte alta pasaba una acequia que derramaba sobre el campo una capa de agua de aproximadamente un octavo de pulgada de espesor, cubriéndolo completamente, y por abajo pasaba otra acequia para recibir el agua.¹⁰⁷

No entanto, esta informação é contraditória com o que outras fontes apresentam. Já em 1736, o então alferes real Nicolás de Cayzedo e Hinestroza, pai de Manuel de Cayzedo, deixaria em seu testamento os seguintes bens:

Las haciendas que llaman de Cañasgordas, que se componen de derechos de las tierras, casas y ramada de trapiche, fondos, cañaverales, negros esclavos, herramientas, caballos, mulas, yeguas, bueyes y demás aperos de dicha hacienda, con sus platanares, rocerías de maíces y **arrozales** y todo el ganado vacuno de cría que pareciere herrado con el hierro de la N y pie de gallo>>[...].¹⁰⁸

Vale esclarecer que, na maioria dos testamentos, tanto dos grandes fazendeiros como dos pequenos produtores, como alguns libertos, ao falar dos bens, eram poucos os cultivos enunciados um por um, geralmente aparecendo os cacauais, milherais e platanares, deixando de lado outros tipos de cultivos. Aqui, no entanto, é um dos poucos exemplos onde as culturas de arroz aparecem em um testamento. Por outro lado, na descrição acima mencionada do território por Luis Vergara em 1808, este menciona:

Se cosechan muchos más plátanos de dos otras clases, **arroz**, frijoles colorados, blancos, firiguelos, mariquiteños y otras, entre ellos las cachas y habichuelas blancas de tres clases. Se siembran y dan calabazas, zapallos, sidrayotas, batatas, yucas, rascaderas, ñame, arracachas, achiras y algunas papas, sin descuidar el cultivo del cacao en lo que permiten las

¹⁰⁷ HOLTON, *New Granada*, p. 526.

¹⁰⁸ ARBOLEDA, Gustavo, *Historia de Cali. Desde los orígenes de la ciudad has la expiración del periodo colonial*, Cali: Biblioteca de la Universidad del Valle, 1956, p. 87–88.

orillas del Cauca y se da excelente café, algodón y también la coca sin particular uso ni consumo.¹⁰⁹

Assim, de uma forma bastante marginal, o arroz aparece como um produto cultivado ao longo de diferentes momentos da história valecaucana, inclusive aparecendo no relatório de relações comerciais no Vale do Cauca, de Codazzi, que esteve na Nova Granada na mesma década que Holton. Aí, o vale do Cauca aparece como exportador de arroz, açúcar, panela, tabaco, cacau, marranos, mel e queijo, a cidades como Popayán e Buenaventura, além de aparecer, como produtos alimentícios principais de cidades como Buga, Guacarí e Cerrito o milho, cacau, cana, plátano, arroz, mandioca e arracacha. Finalmente, o doutor Saffray, em sua passagem pelo vale do Cauca uma década depois de Holton, registrou ter comido arroz enquanto fez parte do exército.

Então por que Holton diria que o cultivo de arroz era um bem escasso no Valle del Cauca? Talvez outros viajantes possam nos dar pistas a respeito. Hamilton, por exemplo. Ele escreveu em sua passagem por Santa Marta, cidade situada no litoral Caribe, que o arroz, o plátano e a carne seca era comida de índios e negros. Anos antes, frei Juan de Santa Gertrudis, descrevendo a população da cidade de Cartagena e porto negreiro da Nova Granada, narra que a comida do povo regular se reduzia a guisado de carne seca, mandiocas, arracachas, camotes, inhame e abobrinha, acrescentando depois que outra comida comum nesta gente era o arroz com carne e pimenta. Então, podemos pensar que o fato de Holton ter visto poucos arrozais no Valle del Cauca e, além disso, o considerar um produto escasso, possa se dever a ser um alimento das massas, e das classes sociais baixas: Índios, negros e militares, por exemplo. E, sendo Holton um viajante convidado às casas de importantes fazendeiros, latifundiários e mineiros, é provável que arroz não fizesse parte dos menus da elite vallecaucana, portanto, não fizesse parte das refeições do americano durante sua estada na Nova Granada.

Em resumo, a alimentação de escravizados e libertos baseava-se num sistema agropastoril que inclui um grupo de alimentos que poderíamos chamar de “alimentos base”.¹¹⁰ Estes alimentos seriam divididos entre proteínas, que seriam obtidas a partir do trabalho de

¹⁰⁹ ARBOLEDA, *Historia de Cali. Desde los orígenes de la ciudad hasta la expiración del periodo colonial*, p. 228.

¹¹⁰ Do inglês “staple food”

caça, com o gado bovino, do suíno e dos produtos da pesca, principalmente, passando a um segundo plano carnes obtidas dos ovinos e caprinos, sendo pouco significativas para esta população.

Também estariam os produtos que aportam carboidratos ao corpo, entre os que se destacam os grãos, sendo o maior representante o milho. Ele estaria presente em todos os registos que mencionam a alimentação de escravizados e libertos. Quanto a outros cereais, como o arroz e o trigo, não é claro o papel destes na alimentação desta população no vale do Cauca. No entanto, poderíamos supor o arroz como parte da dieta dos escravizados e libertos desta região, já que, sendo produtora de arroz e estando este descrito por diferentes viajantes em outras regiões como comida de negros, poderíamos ousar pensar que ele também poderia fazer parte da sua dieta, embora em menor medida do que o milho. Agora, para o trigo a informação é menor, porque se sabia que o vale do Cauca não tinha uma produção significativa de trigo devido ao clima e à altura, sendo um produto cultivado principalmente em Popayán e seus arredores. Além disso, certos produtos feitos de trigo, como o pão, eram considerados comida de doentes.

Por último, estão outros alimentos que forneceriam carboidratos, sob a forma de amidos e fibras, como tubérculos, legumes e frutos, sendo o plátano o mais importante. É interessante que outros alimentos que não o plátano e o milho, como a mandioca, os feijões, a arracacha e as batatas, actualmente importantes na alimentação dos vallecaucanos, embora apareçam como parte dos produtos cultivados na região, não aparecem na amostra de testamentos com que trabalhamos e, além disso, são pouco mencionados nos romances e relatos de viagem para esta região. Entretanto, pelo fato de não aparecerem em nossas fontes principais, não podemos descartar estes produtos do sistema alimentar dos escravizados e libertos, para isso, consideramos oportuno analisar, não só a produção por parte desta população, mas também os pratos e formas como estes produtos são preparados, pois, talvez, aí possamos encontrar mais informação sobre esses alimentos presentes nas descrições do território vallecaucano.

PARTE II. DA PREPARAÇÃO OU A INCRÍVEL *SAZÓN* DAS MULHERES NEGRAS

“Comida é cultura quanto preparada, porque uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha.”

Montanari, *Comida como Cultura*, 2013.

No capítulo anterior vimos a fase preliminar do longo processo alimentar, a obtenção dos alimentos. Para os escravizados e libertos do vale do Cauca, esses alimentos eram produzidos principalmente por meio da prática agrícola e pecuária; sendo os principais produtos o milho, cacau e a banana da terra, para a primeira; e a carne bovina e porcina, quanto a segunda. Mas, os produtos alimentares também eram obtidos por meio da caça e recolha de recursos naturais, principalmente de animais do mato, como as *guaguas* e *guatines*, além de peixes de rios e aves, que complementavam o aporte proteico na dieta dos escravizados e libertos.

Porém, esse primeiro capítulo só nos diz a respeito da localização dos produtos alimentares e não das modalidades da sua preparação e consumo. Aqui, portanto, no presente capítulo, abordaremos a segunda fase principal segundo o esquema de Goody (1984): a preparação ou transformação dos alimentos, também conhecida como cozinha. Mas, como são transformados esses produtos da natureza em alimentos? Com que ferramentas e utensílios? Pretendemos entender esse processo por meio da divisão feita por Goody da fase de preparação: a) Trabalho preliminar, ou seja, a matança de animais, o descascamento e moenda dos produtos agrícolas; b) Cocção, a aplicação de calor ou outros tipos de processos transformadores (frio, vinagre, sal, etc.); c) elaboração do prato. Paralelamente a essas subfases, se é possível chama-las assim, ele propõe uns aspectos relacionados com a preparação dos alimentos: o primeiro deles é quem cozinha (grupo de cozinha) e para quem (grupo de consumo); e o segundo é a tecnologia de cocção, quer dizer, todos os materiais envolvidos na preparação e transformação dos alimentos.

Portanto, no decorrer do capítulo abordaremos a fase da preparação dos alimentos por parte das escravizadas e libertas no Vale do Cauca, como elas cozinhavam nas senzalas e nas casas-grandes, mas não só trataremos as diversas técnicas usadas por elas, também pensaremos o que esses alimentos, práticas e saberes significavam para a população de escravizados e libertos e, ainda, como os sistemas culinários das diferentes regiões da África ocidental influenciaram essas significações.

Também, nesse capítulo, falaremos delas, escravizadas e libertas, por serem as mulheres as principais encarregadas da fase da preparação dos alimentos, assim como deixou escrito Palacios no seu romance *El alférez real*: “jamás les faltaba [a los hacendados] una buena cocinera, que era por lo general alguna negra vieja, diestra em su oficio y que sabía sazonar la comida admirablemente”.¹¹¹ Assim, o autor nos permite ver que a atividade da cozinha era um ofício feminino e, além disso, um espaço das mulheres negras, nesse caso escravizadas e libertas.

Antes de começar a analisar as práticas culinárias ao redor da cozinha, achamos necessário, inicialmente, contextualizar sociodemograficamente a população do Vale do Cauca e conhecer quem eram essas pessoas que preparavam os alimentos das diferentes camadas sociais, para poder compreender melhor os significados vinculados aos alimentos.

2.1 O tráfico e a população escravizada na Nova Granada

“Los negros bozales sintieron mucha alegría cuando encontraron en la hacienda otros negros congos, que hacía tiempo habían salido de su patria, pero que recordaban perfectamente su nativa lengua, porque en ella se comunicaban entre sí.”

Eustaquio Palacios, *El Alférez Real*, 1886

Se bem, os africanos estiveram presentes nas Américas desde as primeiras viagens dos conquistadores espanhóis, foi após 1513 que começou a ter importância o tráfico de escravizados de forma mais volumosa por meio do sistema de *licencias*, permissões individuais por parte da coroa espanhola a quem pudesse traficar escravizados da África para as Américas.

¹¹¹ PALACIOS, *El alférez real*, p. 233.

Mas, o tráfico explodiu ainda mais com os chamados *ciclos de mineração*, descobertas de depósitos de ouro que aconteceram na Nova Granada, começando o primeiro em 1550 e finalizando em 1630, sendo os principais depósitos em Antioquia (Almaguer, Chisquio, Zaragoza e Remedios) e na Governação de Popayán (Almaguer e Chisquio). A mão de obra desse primeiro ciclo esteve dividida entre indígenas e escravizados de origem africana e foi por meio das *licencias* que os donos de minas os obtinham.¹¹²

No segundo ciclo de descobertas (1662 - 1736), a mão de obra foi exclusivamente de africanos e seus descendentes concentrados nas regiões de Nóvita e Citará, no Chocó; Raposo, associado aos mineradores valecaucanos; Caloto, em Popayán; e Guarne e Santa Rosa, em Antioquia.¹¹³ Diferente ao primeiro ciclo, o sistema do tráfico não seria mais das *licencias* senão dos *asientos*, que era um contrato entre a Coroa espanhola e um indivíduo ou companhia que abastecia os territórios espanhóis com certa quantidade de escravizados africanos por viagem.¹¹⁴

Esse sistema de *asientos* esteve vigente desde 1595 até a década do 1770, sendo o primeiro *asiento*, português por meio de vários indivíduos como Gomes Reinel (1595-1600) e João Rodrigues Coutinho, governador de Angola (1600-1609-1615), mas o monopólio português acabou com a separação dos reinos ibéricos na Guerra de Sucessão Espanhola. Assim, seguiram *asientos* com outros reinos através de companhias: Inglaterra com a South Sea Company, França com a Companhia de Guinéa, Holanda com a Companhia das Índias Ocidentais, Portugal, com a Companhia de Cacheu e uma tentativa de comércio por parte da Companhia Gaditana de Negros da Espanha.

Entrada a década de 1770, a Coroa Espanhola decidiu acabar com o sistema de *asientos* devido, em parte, a que as companhias não estavam cumprindo com a quantidade de escravizados que teriam de deixar nos portos americanos. Assim, começaria, outra vez, uma etapa de comércio livre que duraria até o fim do tráfico em 1811, uma época marcada

¹¹² COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia-II Popayán una sociedad esclavista 1680-1800*.

¹¹³ *Ibid.*

¹¹⁴ NAVARRETE, María Cristina, *Génesis y desarrollo de la esclavitud en Colombia Siglos XVI y XVII*, Cali: Universidad del Valle, 2005.

por um aumento do tráfico interno de escravizados *criollos* e uma diminuição da importação de escravizados *bozales* de origem africana.

Na Nova Granada, os africanos e seus descendentes estiveram concentrados nas zonas de mineração, de fazendas pecuárias e açucareiras e, ainda nas grandes cidades onde trabalhavam no serviço doméstico. Assim para o nosso recorte espacial e, segundo o censo de 1777-78, esses escravizados estavam localizados principalmente na governação de Popayán com um número aproximado de 12.441, seguida da governação de Antioquia com 8.791, Cartagena com 8.143, Tunja com 6.047, Chocó com 5.916, entre outras regiões com menor quantidade de escravizados¹¹⁵. Para Cali, por exemplo, a principal cidade do Vale do Cauca, se registrou no censo uma quantidade de 1.458 brancos (espanhóis e *criollos*¹¹⁶), 394 índios e 13.363 negros (escravizados, libres e libertos).

Vale aclarar que no espaço aqui estudado, o número de escravizados de origem africana comprados na Governação de Popayán foi diminuindo paulatinamente, enquanto o número dos escravizados *criollos* foi aumentando. Também, é importante notar que para finais do século XVIII e a primeira metade do século XIX, o número de libertos era maior do que o número de escravizados, pois, foi nesse período quando um grande número de escravizados, tanto homens como mulheres, conseguiram sua liberdade, tanto por meio da compra da alforria por eles próprios, como através das últimas vontades dos escravistas nos seus testamentos, oferecendo a liberdade daqueles que tanto os ajudaram.

Mesmo que o número de africanos e, posteriormente o número de escravizados, tenha diminuído, achamos importante pensar nas tradições alimentares que os africanos e seus descendentes, uma grande parcela da população *valluna*, desenvolveram ao longo de três séculos no Vale do Cauca. Por isso, é pertinente não apenas olhar as práticas alimentares do Vale, mas também as das diferentes sociedades do África ocidental.

De onde eram os escravizados africanos que chegaram na Nova Granada e especificamente ao Vale do Cauca? A origem deles variava dependendo da nacionalidade do comerciante e o controle sobre as feitorias na África. Dependia, ainda, dos

¹¹⁵ MATHIEU, Nicolás del Castillo, *Esclavos negros en Cartagena y sus aportes léxicos*, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1982.

¹¹⁶ Assim como os escravizados, os *criollos* também eram filhos de espanhóis nascidos nas Américas.

acontecimentos políticos tanto dos reinos europeus como dos africanos, já que, muitos dos governantes africanos podiam negar-se a colaborar com certos comerciantes europeus, assim como acordos entre coroas rompendo-se por guerras entre elas, como aconteceu com a Guerra de Sucessão Espanhola, onde se finalizou o monopólio de *licencias* outorgadas pela Coroa Espanhola a comerciantes portugueses.

Figura 9 Mapa de África com as principais regiões de captura de escravizados



Fonte: <https://media.davidrumsey.com/rumsey/Size4/D0113/3559016.jpg>¹¹⁷

É importante fazer um parêntesis antes de prosseguir com as origens étnicas dos escravizados nas Américas. Nas fontes aqui usadas, termos como *nação* e *casta* são comuns para designar uma unidade étnica ou geográfica em relação às comunidades, povos e reinos africanos. O primeiro termo, *nação*, aparece no Dicionário de Autoridades, no século

¹¹⁷ MITCHELL, Samuel. *Mitchell's School Atlas*. N.25 Map of Africa. Engraved to illustrate Mitchell's school and family geography. Philadelphia, Pennsylvania: Cowperthwait & Co., 1847.

XVIII, como “La colección de los habitantes de alguna Provincia, Pais o Reino.”¹¹⁸, além disso, *nação* também era usada frequentemente como sinónimo de estrangeiro. *Casta*, por outro lado, tinha uma relação com o parentesco, assim, no mesmo dicionário, aparece como “Generación y linage que viene de padres conocidos”.¹¹⁹

O termo *casta* é comumente relacionado ao “sistema de castas” – inspirado no sistema indiano – das sociedades ibero-americanas, quer dizer, as diferentes nomeações das diversas misturas entre espanhóis, índios e africanos, representados nos *cuadros de castas* (ver figuras 10 e 11) populares na segunda metade do século XVIII principalmente na Nova Espanha e no Vice-Reinado Peruano. Porém, a ideia de um sistema de castas tem sido discutida e problematizada por diferentes pesquisadores do sistema colonial ibero-americano como María Elisa Velásquez,¹²⁰ para o caso Mexicano, e Joanne Rappaport¹²¹, para o caso Colombiano, pois é considerado um conceito que não compreende a dinamicidade e fluidez da identificação identitária dos diferentes grupos sociais, além de serem as nomeações pouco usadas na realidade desse período¹²². Mesmo que o conceito de *casta* tenha sido relacionado com o anterior, também era usado para denotar uma unidade étnica, geográfica e política. Por exemplo, no *Alferez real*, quando o autor transcreve a carta de compra de escravizados em 1789 por parte do alferes Manuel de Cayzedo y Tenorio, aparece o seguinte:

“Que Don Juan Valois vende al señor Don Manuel de Cayzedo, Alferez Real, tres negros bozales, dos hembras y un varón, de **casta congos**, herrados con la marca de enfrente, con todas sus tachas, vicios y defectos, enfermedades públicas y secretas, por de alma en boca y costal de huesos, a uso de feria y mercado franco, y según y como se estila y vende en el real mercado de la ciudad de Cartagena de India, en el precio y cantidad de cuatrocientos y cuarenta patacones cada uno, libras de escritura y alcabala, que son de cargo del vendedor; renuncia la ley de ordenamiento real, fecha

¹¹⁸ “NAÇÃO”. Dicionario de Autoridades, t.IV. Espanha. 1734.

¹¹⁹ “CASTA”. Dicionario de Autoridades, t.II. Espanha. 1729.

¹²⁰ VELÁSQUEZ, María Elisa, Calidades, castas y razas en el México virreinal: el uso de categorías y clasificaciones de las poblaciones de origen africano, *Estudios Iberoamericanos*, v. 44, n. 3, p. 435–446, 2018.

¹²¹ RAPPAPORT, Joanne, Letramiento y mestizaje en e Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII, *Diálogo Andino*, v. 46, p. 9–26, 2015.

¹²² HORTA, José da Silva, “Nações”, marcadores identitários e complexidades da representação étnica as escritas de viagem Guiné do Cabo Verde (Séculos XVI e XVII), *Vária História*, v. 29, n. 51, p. 649–675, 2013; RAPPAPORT, Letramiento y mestizaje en e Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII; VELÁSQUEZ, Calidades, castas y razas en el México virreinal: el uso de categorías y clasificaciones de las poblaciones de origen africano.

en Cortes de Alcalá de Henares y los cuatro años más que en ella se declaran para repetir el engaño.”¹²³ [Negrito nosso].

Assim, no recibo da compra-venda desses três escravizados *bozales*, eles aparecem como de “casta congos”, o qual não se refere à *casta* como mistura, mas sim como sinônimo de *nação* ou origem, como também registrou José da Silva Horta, sendo usados os dois termos de formas semelhantes. Consequentemente, optamos por usar o termo *nação* em vez de *casta* como marcador identitário para referir-nos aos diferentes grupos sociais da costa ocidental da África por várias razões: em primeira medida, para homogeneizar a escrita; também, para não criar confusões entre o que comumente é associado à *casta* e ao que aqui queremos nos referir; por último, porque o termo *casta*, além de significar o anteriormente mencionado, era usado ainda para referir-se a animais e, portanto, poderia considerar-se ofensivo

¹²³ PALACIOS, *El alférez real*, p. 134.

Figura 10 *Tipo africano e mestiço. Província de Santander*



Fonte: Codazzi, 1850, lámina 126¹²⁴

¹²⁴ Codazzi, *Jeografía física i política*, 1850. Obtida de:
https://catalogoenlinea.bibliotecanacional.gov.co/client/es_ES/search/asset/3065/0

Figura 11 *Mulheres brancas [acompanhadas da doméstica]. Província de Ocaña*



Fonte: Codazzi, 1850, lámina 121¹²⁵

¹²⁵ Codazzi, *Jeografía física i política*, 1850. Obtida de:
https://catalogoenlinea.bibliotecanacional.gov.co/client/es_ES/search/asset/3060/0

É importante problematizar o conceito de *nação*, e *casta*, além do já dito, como marcador de identidade. Desde o século XVI, principalmente, e até o século XVIII, vários comerciantes, religiosos e viajantes europeus escreveram textos que tinham descrições de índole etnográfica (tratados, relatos de viagem, crônicas, etc.). Se bem o termo *nação* não era de uso exclusivo para os africanos, já que era também usado para os reinos europeus, e, ainda, para nomear diferentes grupos socioculturais como judeus e muçulmanos, no contexto do tráfico Atlântico de escravizados foi muito usado para designar uma relação de identidade étnica por meio de relações políticas (identificação com um reino ou rei), linguísticas (através de uma língua em comum), geográficas (compartilhando um território) e culturais (práticas alimentares, religiosidade e costumes no geral).¹²⁶

Embora muitas desses nomes tenham tido uma origem de identificação desde os próprios africanos, essas marcas de identidade eram, na sua maioria, dadas pelos europeus. Assim, como disse Gwendolyn Hall “Outro problema é a variedade de critérios adotados pelos comerciantes de escravos oriundos da Europa, tanto para identificar as etnias quanto para batizar os lugares na África”¹²⁷ e ainda mais complexo, a chegada das *nações* nas Américas como sobrenomes dos escravizados. Tal é o caso dos Minas, nomeados assim por serem embarcados na feitoria de San Jorge da Mina, mas que abrangia várias etnias “ao longo do tempo e em diversos lugares”¹²⁸ ou das *nações* Congo e Angola unificando uma grande quantidade de sociedades diferentes, mas que tinham em comum o embarque nos mesmos portos.

Mesmo assim, sendo a designação de *nação* muitas vezes imposta pelos europeus e, muitas vezes nomeando às comunidades desde sua perspectiva e sem ter em conta a auto-identificação, no decorrer do tráfico transatlântico os africanos sim se auto-identificaram com um ou outro etnônimo, ou com um ou outra forma de comunhão. Portanto, assim existem deficiências ou dificuldades na hora de falar sobre essas *nações*/sobrenomes dos africanos e seus descendentes nas Américas. Mesmo assim consideramos importante

¹²⁶ HALL, Gwendolyn, Cruzando o Atlântico: etnias africanas nas Américas, *Topoi*, v. 6, n. 10, p. 29–70, 2005; HORTA, “Nações”, marcadores identitários e complexidades da representação étnica as escritas de viagem Guiné do Cabo Verde (Séculos XVI e XVII).

¹²⁷ HALL, Cruzando o Atlântico: etnias africanas nas Américas, p. 33.

¹²⁸ *Ibid.*, p. 34.

observa-las e tê-las em conta para podermos imaginar possíveis origens desses africanos chegados na Nova Granada e seus conhecimentos e práticas alimentares.

Voltando para as origens, o historiador e linguista cartagenês, Nicolás del Castillo Mathieu, no seu livro *Esclavos negros en Cartagena y sus aportes léxicos* (1982), fez uma recopilação dos dados referentes a origem dos escravizados que chegaram em Cartagena nos diferentes períodos do tráfico. Nessa ordem, no primeiro período (1533-1580) Mathieu observa uma maior presença de escravizados de *nação* jalofo e outras *nações* da Guiné de Cabo Verde (Senagal, Gambia, Guiné e Guiné Bissau), como fulupos, sererés ou berbesís, mandingas, biáfaras, branes e zapes, entre outros.¹²⁹ Também podemos ver nas estimativas do site *Slave Voyages* que, nesse mesmo período de tempo, desembarcaram em Cartagena ao redor de 5.921 africanos, dos quais 4.490 foram embarcados nos portos de Senegâmbia, 608 na Serra Leoa, 589 nos portos da África centro-ocidental e 234 do Golfo de Biafra.

No período seguinte (1580-1640), com uma maior presença de comerciantes portugueses na África centro-ocidental e sendo eles os que tinham o monopólio das *licencias*, chegaram no porto de Cartagena um maior número de escravizados embarcados nas costas do Congo, Angola e Benguela, seguidos de africanos que, igual ao período anterior, eram embarcados na Senegâmbia.

No século XVII, o jesuíta espanhol, Alonso de Sandoval, morador no porto escravista de Cartagena, escreveu, em 1647, um tratado chamado *De instauranda aethiopum salute, Historia de Aetiopia, naturaleza, policía sagrada y profana, costumbres, ritos y catequismo evangélico de todos los Aetíopes com que se restaura la salud de sus almas*. Sendo seu trabalho evangelizar os africanos chegados ao porto como escravizados e, vendo o fraco processo de evangelização deles, Sandoval se preocupou por pensar numa melhor forma de convertê-los.

Assim, por meio da recopilação de dados dos comerciantes e viajantes europeus que viajavam pelas costas africanas e que chegavam no porto, além de um trabalho etnográfico com os meso-africanos aportados, o jesuíta escreveu um tratado onde relatou a vida e os

¹²⁹ MATHIEU, *Esclavos negros en Cartagena y sus aportes léxicos*.

costumes das diferentes *nações* africanas e descreveu os lugares de nascimentos desses escravizados que ele convertia ao catolicismo. Começando pela região abrangida desde o rio Senegal até o rio Gâmbia, Sandoval mencionou o reino dos Jolofos, os quais tinham trato comercial com os árabes, o reino dos Jolofos Berbesies, o reino dos Fulos, os Mandingas que “abraçaram a maldita seita de Maomé”.¹³⁰

Depois do rio Gâmbia, o autor menciona que no rio Cazamansa habitavam os Banunes bootes ou boyochos, logo seguiam os Casangas e Banunes que, segundo ele, falavam línguas parecidas. No porto de Cacheu, era possível achar Branes ou Papeles, Banunes, Casangas e Bojolas. Também menciona o arquipélago das Ilhas Bijagos, lugar onde habitavam os Bijagos, considerados muito guerreiros e corajosos, mas falsos e mal agradecidos, preconceito do autor que, provavelmente, esteve relacionado com as revoltas dos quilombolas na Província de Cartagena no começo do século XVII, lideradas por Benkos Biojó, escravizado de *nação* bijagó.¹³¹

Também menciona os Zape, criadores de galinhas, y Zozoes. A segunda região descrita por ele e aquela que vai desde a Serra Leoa ao Cabo até o Lope Gonzalez e São Tomé. Aí, descreve os Popo, os Ardas ou Axaraes, os Lucumies. Finaliza com a região da África centro-ocidental, o que ele denomina os reinos de Congo e Angola, onde se capturavam pessoas denominadas da mesma forma, ou seja, congos e angolas.¹³²

Muitas das *nações* descritas por Sandoval, senão todas, chegaram ao Porto de Cartagena nesse segundo período que foi maioritariamente de presença de Congos e Angolas, o que nos permite ver que, embora houveram umas *nações* que numericamente eram superiores a outras nos trabalhos de natureza estatística, também estiveram presentes uma quantidade significativa de diferentes grupos étnicos que foram homogeneizados por nomeações usadas, principalmente, por comerciantes e viajantes europeus.

Aqui é importante trazer à tona uma discussão sobre as *nações* e as nomeações étnicas africanas nos trabalhos sobre África e sua diáspora nas Américas. Quem trabalha o tema poderá saber que, no momento de batismo dos cativos africanos nas feitorias africanas

¹³⁰ SANDOVAL, Alonso de, *Un tratado sobre la esclavitud*, Madrid: Alianza Editorial, 1987, p. 106.

¹³¹ SANDOVAL, *Un tratado sobre la esclavitud*.

¹³² *Ibid.*

e, posteriormente, nos portos americanos, recebiam um nome cristão e um sobrenome relacionado ao porto de embarque; por exemplo Mina, para quem era embarcado no forte português, logo holandês de Elmina; ponto geográfico, como os denominados Biafara, Biafra ou Viafra, embarcados no Golfo de Biafra; ou, o que comumente é chamado nos estudos africanistas ou afro-americanistas, de etnônimos, como os Mandinga ou Jolofos; além de outras nomeações com referência a algum reino ou rei, como Angola que vem do kimbundu *Ngola*, menção aos chefes do Reino de Ndongo.

O terceiro período (1640-1703) corresponde aos *asientos* holandeses e ingleses e, segundo Del Castillo, teve uma importante presença de ararás, seguido de escravizados nomeados de minas, embarcados na Costa de Ouro, e que tem sido relacionado com grupos linguísticos akan. É importante notar que no decorrer desse período houve uma diminuição de africanos trazidos da Guiné e dos reinos de Congo e Angola. Para os dois últimos, o número iria aumentado ou diminuindo no decorrer dos próximos períodos, mas, para o número de africanos cativos da Guiné o número foi diminuindo consideravelmente nos períodos seguintes.

No quarto período (1703-1740), dominado pelos franceses até 1713 e, posteriormente, até 1740 pelos ingleses, teve uma importante presença de arará e minas. Também, com a captura do porto de Uidá por parte do reino do Daomé, foram capturados igbos que chegaram nas Américas como carabalís.

O último período (1740-1811), como já dissemos anteriormente, é considerado como a decadência do tráfico. Com uma forte presença de comerciantes ingleses no Golfo de Biafra, chegaram a Cartagena uma grande quantidade de escravizados carabalís. Mas, a partir de 1780 aconteceu uma onda de cativos embarcados nas feitorias de Angola, aumentando assim o número de escravizados dessa região.

Até agora, a informação das origens dos africanos aqui mencionadas são dos escravizados que chegaram a Cartagena, porém, para o caso *vallecaucano* a informação é escassa e os trabalhos sobre o tema são pouquíssimos. O sociolinguista Germán de Granda

Gutiérrez¹³³ fez um estudo, a partir de matrículas de escravizados nas minas por ordem do Tribunal de Cuentas de Santa Fe, acerca dos nomes dos escravizados em diferentes regiões mineras do sudoeste neogranadino na primeira metade do século XVIII, entre as quais se encontram as minas do Raposo, região que foi monopolizada por donos de mina e fazendeiros valecaucanos. Nessa pesquisa, ele classificou os elementos de identificação da população escravizada nas seguintes categorias:

- a) Componente racial [Qualidade]: negro, mulato, pardo, etc.
- b) Circunstancia de nascimento: *criollo* o *bozal*.
- c) Nome cristão.
- d) Gentílico referente à procedência africana
- e) Nome de família castelã, outorgado geralmente pelos proprietários no batismo.
- f) Adjetivos referentes a qualidades físicas e defeitos.
- g) Procedência dentro do território americano.

Essas classificações podiam estar misturadas como o autor nos apresenta. Assim, por exemplo, aparecem escravizados com nomes cristãos e sobrenomes que fazem referência a um gentílico de procedência africana (C+D), como são Julio Arara e Antonio Popo¹³⁴. Assim, dentro dos nomes que faziam referência a gentílicos africanos o autor achou os seguintes: Mandinga, Moso, Casaca, Ganga, Mina, Cofi, Popo, Mono, Arara, Lucumí, Carabalí e Santomé, da região do África Ocidental, e Congo, Luango, Matamba, Mondongo, da região Centro Ocidental.¹³⁵

Muitos desses nomes, ou melhor, sobrenomes, estiveram presentes em outros documentos, de outros momentos no Vale do Cauca. Por exemplo, na lista de escravizados alforriados por causa da Lei de Abolição da Escravidão que entrou em vigor em 1852, por Sergio Arboleda, um dos maiores escravista da Governação de Popayán, apareceram nomes

¹³³ GUTIÉRREZ, Germán de Granda, Onomástica y procedencia africana de esclavos negros en las minas del sur de la Gobernación de Popayán, *Revista española de antropología americana*, v. 6, p. 381–422, 1971.

¹³⁴ *Ibid.*, p. 384.

¹³⁵ *Ibid.*

como Francisca *Bombó*, José María *Carabalí*, Pascual *Cambindo*, Antonio *Chará*, Felipe *Lucumí*, Juana María *Mina*, Nerea *Viáfera* [Biafra] entre muitos outros.¹³⁶

Devido à falta de pesquisas sobre o tema, nos é difícil saber com precisão a quantidade de escravizados que chegaram de cada região ao Vale do Cauca, porém, como dissemos anteriormente, consideramos importante prestar atenção aos grupos étnicos chegados constantemente em Cartagena e considerar que os mesmos grupos lá aportados também chegaram ao Vale, sendo, segundo o *Slave Voyages database*, pessoas vindas do golfo de Biafra e de Angola, além dos escravizados vindos da Jamaica por conta dos ingleses, a maioria dos quais era também do Golfo de Biafra e a Costa de Mina.

2.2 Trabalho antes da cozinha

2.2.1 Alimentos de origem animal

“En el suelo, en un rincón de la sala, se veía una silla de montar, de cabeza enorme; con coraza de vaqueta y estribos de palo y, atada a la cabeza, una sogá de enlazar, porque Fermín era el principal vaquero de la hacienda.”
Eustaquio Palacios, *El alférez real*, 1886

Começamos pela preparação dos animais que, diferente dos produtos agrícolas, se caracteriza por ser realizada sobretudo pelos homens. Quanto à carne bovina, nas fazendas agropecuárias era comum separar o gado entre o destinado para leite e o destinado para carne, assim lembrou Palacios, na sua chegada na fazenda dum tio dele:

La hacienda consta de mucho ganado, el cual está dividido en dos grandes partidas, y en dos puntos distinto, el uno es de leche y el otro no, aunque es casi todo hombre. Se hacía el rodeo en dos corredores distintos, el uno de los cuales, que era para el ganado de leche, estaba en la casa, y el otro en un punto al extremo de la hacienda, al pie de la loma, llamado “tres quebradas”; allí había una casa inhabitada.¹³⁷

O rodeio também aparece no *Alférez real* e aí o autor relata que era feito mensalmente pelos escravizados homens da fazenda que, no romance, estavam liderados por Fermín – o filho da negra Martina e melhor amigo do protagonista – e o tio Luciano – o capataz dos escravizados. Esse rodeio não era só para capturar os animais que iam ser

¹³⁶ MINA, *Libertad y esclavitud en el valle del Río Cauca*, p. 52–53.

¹³⁷ PALACIOS, *El alférez real*, p. 11.

sacrificados, mas também para curar os feridos e marcar os bezerros. Palacios dedicou um capítulo inteiro para descrever como era um rodeio característico das fazendas valecaucanas e aqui achamos importante apresentar um trecho para ilustrar a atividade:

Al salir de la iglesia, los vaqueiros encargados de hacer el rodeo, en número de sesenta, almorzaron a la ligera, y apercibieron sus cabalgaduras, que eran escogidas de entre los caballos más fuertes y más corredores de la hacienda, y los ensillaron con grandes monturas de enorme cabeza, con estribos de madera de forma de baúl, pendientes de acciones de cuero crudo, fuertes y dobles, y llevando enrollado en el arzón delantero a la derecha, una larga soga de enlazar, formada de una tira de cuero de res torcida, que en el país llaman *guasca*.

El día de rodeo era un gran día, de fiesta y de placer, para los vaqueros. Ningún deleite es comparable al que siente uno de esos centauros, vigoroso y ágil, al enlazar, en carrera tendida por la extensa y suelta llanura, una res bravía, que huye veloz con la cabeza levantada y la cola al viento. Cuando el vaquero se pone a ocho varas de distancia de ella, agita rápidamente en el aire el lazo abierto, trazando círculos, y en el momento oportuno, lo lanza por la tangente a la cabeza de la res, que queda en lazada de los cuernos; si la enlaza de otra parte, tiene que sufrir las burlas de sus compañeros.¹³⁸

Terminado o rodeio, os bois destinados ao abate eram enviados das fazendas às cidades. Na Nova Granada o abastecimento de carne das urbes principais estava controlado pelos governos locais chamados *cabildos*.¹³⁹ Assim, cada cidade tinha sua *carniceria* onde era sacrificado o animal, seguindo com o corte e preparação da carne para a venda. O controle da *carniceria* estava sob o controle dos *cabildos* das cidades grandes que tinham como função garantir o abastecimento de carne bovina aos cidadãos. Todavia, eram os *cabildantes* os que escolhiam o encarregado de abastecer-la mensalmente, sendo, muitas vezes, eles mesmos os que abasteciam as cidades, como é o caso do alferes real de Cali na segunda metade do século XVIII, Manuel de Caicedo y Tenorio. Além disso, era o *cabildo* quem decidia os preços da carne, manteiga e sebo para velas e sabão.¹⁴⁰

¹³⁸ *Ibid.*, p. 127.

¹³⁹ Esses *cabildos* estavam constituídos por *regidores*, *alcaldes ordinários*, um alferes real, um *alguacil mayor* e um *fiel ejecutor*.

¹⁴⁰ PAREJA, Yoer Javier, El consumo y abasto de la carne y de otras materias primas en la ciudad de Santafé del Nuevo Reino de Granada, 1572-1716, *Fronteras de la Historia*, v. 22, n. 2, p. 76–113, 2017.

Dentro das atividades preliminares à cocção, os viajantes também descreveram como eram sacrificados os animais. Saffray, por exemplo, menciona que os carneiros tinham seus estabelecimentos nos subúrbios e também escreveu, sobre a forma de abate, que: “para la matanza acostumbran a sangrar a los bueyes en el cuello: extienden la piel en tierra, fijándola con estacas de madera. Recogen cuidadosamente el sebo, cortan las partes carnosas en tiras, y el resto se tira a la calle.”¹⁴¹ Algo similar foi descrito por Santa Gertrudis quando passou um século antes pelo povoado de La Plata, em outra região da Nova Granada. Aí o frei menciona que as patas, cabeça, miúdos, tripas e intestinos eram jogados fora para os urubus.¹⁴²

Depois de abatido o animal, eram selecionados certos cortes destinados a se converter em *tasajo*, fatias de carne salgada, seca e desidratada, processo necessário para a conservação do produto, já que, a carne fresca era só consumida ou cozida no dia que era sacrificado o boi, devido ao calor e sua ação na deterioração da carne. Esse processo foi mencionado por quase todos os viajantes aqui usados como fontes. Por exemplo, Santa Gertrudis explicou que a carne cortada era deixada em *tasajeras*, estruturas feitas com bambu (*Guadua spp.*). Diferente ao frei, Saffray aprofundou um pouco mais no modo de descrever o *tasajo*:

El tasajo merece que diga sobre él dos palabras. Aquí no se compra la carne al peso, sino por brazas; se corta en delgadas tiras, que se ponen a secar al sol después de haberla salado y enciérrese luego en petacas, especie de cajas de cuero bruto, donde se conserva durante varios meses.¹⁴³

Quanto ao porco, a informação é escassa nas fontes do *cabildo*, e não aparece com os dados do abastecimento da *carneira*. Porém, segundo o registrado na Comissão Corográfica por Codazzi (Ver Quadro 1), para o final de nosso recorte temporal, o total de gado suíno criado no Vale do Cauca era superior à quantidade de gado bovino, tendo 216.000 – para o suíno – e 161.520 para o bovino. Sabemos que uma grande quantidade

¹⁴¹ SAFFRAY, Charles, *Viaje a Nueva Granada*, Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 1948, p. 14.

¹⁴² DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 94.

¹⁴³ SAFFRAY, *Viaje a Nueva Granada*, p. 15.

desse gado suíno era destinada às regiões mineradoras de Chocó.¹⁴⁴ Parece, então, que o porco ocupou um espaço mais relacionado à cria doméstica que o boi, pois, já vimos como, nas suas memórias, Palacios mencionou que na fazenda do seu tio, os escravizados, além de cultivar banana da terra, criavam porcos. Mesmo assim, os processos preliminares do porco não diferem substancialmente daqueles do boi. Talvez uma diferença visível nos relatos seja a escolha dos cortes, já que as partes que aparecem jogadas fora do boi, como as tripas, sejam usadas no caso do porco, pois era comum o consumo delas em forma de *longanizas* y *morcillas*.

É importante pensar também na diferença entre o processamento de carne entre os centros urbanos (cidades e vilas) em comparação com as fazendas, ou, dito de outra maneira, pensar a diferença quanto ao trabalho preliminar que demandam as carnes, seja de gado maior ou menor, entre escravizados residentes das cidades e aqueles que moravam nas fazendas pecuárias. Isto deve-se a que, segundo os romancistas e viajantes, os escravizados que moravam nas fazendas eram alimentados com carne vindo da própria fazenda, portanto, é possível pensar que dentro delas existiam alguma estrutura destinada ao sacrifício dos animais e um, ou vários, escravizados com aptidão nesse ofício. Por outro lado, os que viviam nos centros urbanos, embora existissem terrenos com gado bovino dentro das cidades, o acesso a ele seria reduzido e sim tenderiam que depender da *carnicería* local para se abastecer de carne.

Finalmente, sobre os animais caçados e pescados, é nula a informação a respeito das preparações prévias à cocção. Para os peixes talvez seja mais fácil pensar num processo anterior, como descamar e tirar as espinhas. Para o caso dos mamíferos do mato (guaguas, guatines, zainos, veados, gambás, entre outros) trabalhos etnográficos podem ser de ajuda para imaginarmos esses processos. Ordoñez, por exemplo, no seu livro *La Cocina vallecaucana*,¹⁴⁵ um livro fruto das suas pesquisas etnográficas na região, achou que esse tipo de animais se caracterizam por ter um sabor muito forte, devido à sua alimentação, e, portanto, precisa ser marinada em leite ou limão para tirar esse gosto. As aves, como as

¹⁴⁴ JIMÉNEZ, Orián, *La conquista del estómago: viandas, vituallas y ración negra siglos XVII-XVIII*, Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, v. 6, 1998.

¹⁴⁵ CAICEDO, Carlos Ordoñez, *La cocina vallecaucana*, 1. ed. Cali: Imprenta Departamental del Valle, 1997.

iguazas e torcazas, também têm um processo prévio que implica tirar as penas para poder cozer a carne depois.

2.2.2 Alimentos de origem vegetal

“Luego muelen las semillas [de cacau] en la misma piedra que utilizan para moler maíz. Para moler las semillas las presionan con otra piedra que sostienen con las manos, pero, aunque tiene forma de rodillo, no la hacen rodar.”¹⁴⁶

Considerando os produtos agrícolas, esses também tinham processos prévios que precisavam de tempo para poder preparar os diferentes pratos. O milho, por exemplo, é um dos produtos mais destacados da cultura alimentar neogranadina e fazia parte fundamental da dieta dos escravizados e dos libertos do Vale do Cauca. Depois da colheita, devia-se debulhar o milho para poder transformar os grãos em farinha. Segundo Charles Saffray,¹⁴⁷ esse processo era feito esfregando as espigas de milho entre si.

Também era comum que antes de passar os grãos no pilão, estes eram pré-cozidos em água com cinza ou cal, isto com o fim de que “...sea ligeramente alcalina, y comunicarle la propiedad de ablandar la cubiertas córnea de los granos.”¹⁴⁸ Esse processo, conhecido no México e outras partes de Centro América, como *nixtamalización*¹⁴⁹, permitia, além de retirar mais facilmente a casca, ter uma mais fácil manipulação da massa. Posteriormente, seja o grão pré-cozido ou não, as pessoas:

“...mondan y descortezan en parte el grano en un gran **mortero de madera**, desembarazándolo de sus impurezas por medio de un lavado, hecho el cual lo cuecen. Después de enfriarle le machacan en una **piedra de moler**, que consiste en un pedazo de sienita o de pórfido, con la superficie ligeramente cóncava y colocado sobre un tres pies de madera.”¹⁵⁰. [Negrito nosso.] (Ver Fig.12).

¹⁴⁶ HOLTON, *New Granada*.

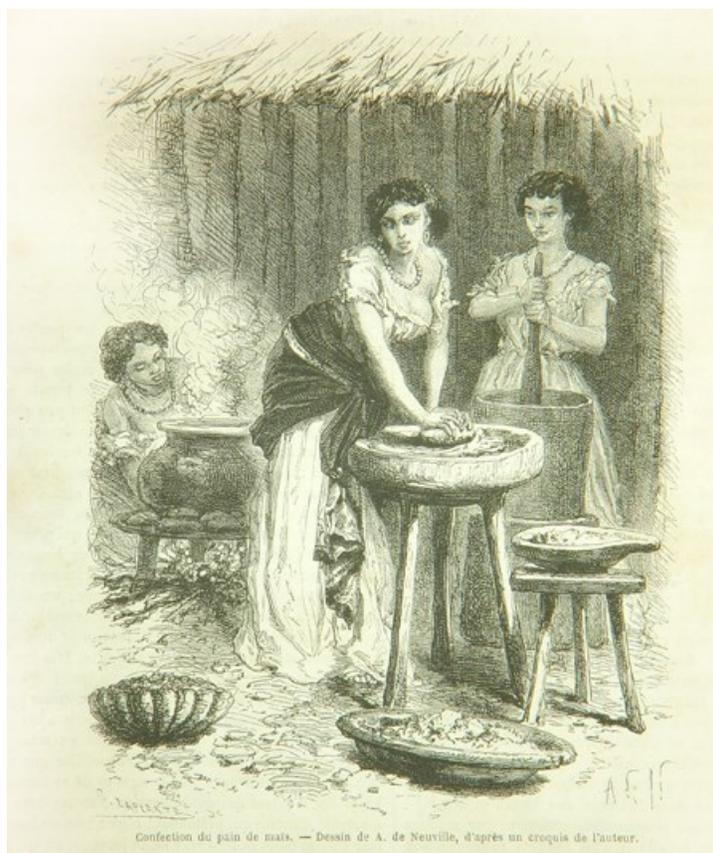
¹⁴⁷ SAFFRAY, *Viaje a Nueva Granada*.

¹⁴⁸ *Ibid.*, p. 219.

¹⁴⁹ Segundo a RAE, *nixtamal* é o milho já cozido em água de cal, que serve para fazer *tortillas* ou *tamales* depois de moído. Vem do nahuatl: *nextli* (cinzas de cal) e *tamalli* (massa de milho cozido).

¹⁵⁰ SAFFRAY, *Viaje a Nueva Granada*, p. 218.

Figura 12 *Forma de fazer o “pão de milho” onde aparecem o pilão de madeira, uma pedra de moer e um fogão com as tulpas*



Fonte: Saffray, 1869, p.136¹⁵¹

A descrição de Saffray é valiosa não só por descrever a preparação preliminar de certos alimentos, mas, também, por mencionar os objetos que eram usados para fazer tais transformações. No trecho anterior, o viajante nos apresenta dois artefatos úteis para tal propósito: o morteiro ou pilão de madeira e a pedra de moer. Segundo ele, no momento de sua estadia na Nova Granada – 1861 – eram poucos os moinhos industriais e os existentes estavam destinados à moenda de trigo, portanto, o pilão de madeira e a pedra de moer eram utensílios primordiais na preparação de farinhas (milho, mandioca, banana da terra, etc.) além de de outros pratos.

Esses utensílios não eram úteis apenas para a transformação do milho, mas também para outros alimentos. A pedra usada para moer o cacau, destinado à produção de barras

¹⁵¹ SAFFRAY, *Viaje a la Nueva Granada*, 1869, p.136. Obtida de: <https://www.banrepultural.org/historia/galeria/212.htm>

para o chocolate, segundo Santa Gertrudis, era destinada pelo menos uma pedra para moer o *ají* (várias espécies do gênero *Capsicum*). Holton, falando do cacau, escreveu o seguinte:

muelen las semillas en la misma piedra que utilizan para moler el maíz. Esta es plana y la colocan sobre carbones encendidos que la calientan a unos 120°. Para moler las semillas las presionan contra la piedra que sostienen con las dos manos, pero aunque tiene forma de rodillo, no la hacen rodar. Primero trituran cacao solo, después le añaden azúcar sin refinar y algunas veces migas de pan¹⁵² para venderlo más barato a los pobres...¹⁵³

O pilão foi, e ainda é, usado em algumas partes do país, para tirar a casca do arroz, do sorgo e de outros cereais, além de ser usado para fazer papas como outros produtos como raízes (mandioca, inhame, *rascaderas*, batata doce e batata-baroa) e frutos como a banana da terra. Os tubérculos, podiam também ser moídos. Tal era o caso da mandioca, da qual se fazia farinha e polvilho para preparar pratos ao forno como o *pandebono* que foi registrado pelo naturalista francês Edouard André, na sua viagem pela Nova Granada entre 1875 e 1876, e que descreveu como “una torta de maíz” e uma “golosina soberanamente insípida y grosera.”¹⁵⁴ Também, na Nova Granada existiam duas variedades de mandioca, a doce e a azeda ou *brava*, as quais eram raladas em tábuas de madeira com pequenas pedras incrustadas, para posteriormente serem espremidas para retirar a água que, no caso da *brava*, é venenosa.

Olhando os testamentos de libertos aqui recolhidos, dos dezoito, só num deles aparece algum dos artefatos mencionados por Saffray. No documento deixado pela liberta e vizinha da cidade Guadalajara de Buga, Gregoria de Salazar, em 1800, aparecem entre várias coisas: sua casa coberta de palha, um *platanar*, um copo de vidro, um copo de Talavera – produto da Espanha –, dois pratos grandes de barro, cavalos e éguas, uma vaca com dois bezerros – um macho e a outra fêmea –, dois porcos de engorda, dois porcos

¹⁵² Era também usada farinha de milho para fazer render o cacau.

¹⁵³ HOLTON, *New Granada*, p. 91.

¹⁵⁴ ANDRÉ, Edouard, *América Pintoresca*, Barcelona: Montaner y Simón S.A., 1894, p. 704.

medianos, uma marrana grávida, dois leitões, um tacho pequeno de martelo, um prato de peltre¹⁵⁵ e dois pedras de moer.

A ausência de pilões e pedras de moer nos testamentos não deve desmotivar-nos, já que, como escreveu Meneses,¹⁵⁶ “Os testamentos não trazem relação minuciosa de bens móveis e imóveis (muitas vezes estão totalmente ausentes)”. Sheila de Castro Faria, também disse que tanto os testamentos como os inventários post-mortem “ao arrolarem moveis, imóveis, plantações, colheitas, instrumentos de trabalho, etc. são, na maioria das vezes, deficitários e, nessas escriturações legais, o muito evidente e o muito conhecido ficam sistematicamente omitidos.”¹⁵⁷ É, portanto, necessário, como é sugerido por Meneses¹⁵⁸, prestar atenção aos silêncios das fontes, sendo provável a causa da ausência dos pilões e pedras por serem eles utensílios básicos da vida cotidiana ou, talvez, é provável explicar tal ausência por serem objetos com pouco valor econômico e simbólico para os libertos que deixaram seus testamentos. Porém, eis onde o cotejamento e complementaridade de diferentes fontes cobra importância, permitindo-nos relacionar o deixado nos testamentos – a ausência de tais artefatos – como o escrito pelo Saffray – o uso de pedras de moer devido à ausência de moinhos industriais –, somado à experiência quanto ao uso de testamentos por historiadores – Meneses e Faria.

Damos ênfase nesses utensílios não unicamente por serem objetos relacionados com a transformação dos alimentos, mas também, porque consideramos que essa vida material denota uma historicidade e uma inteligência humana que nos permite compreender as “possíveis dimensões da construção cultural” neste caso, da sociedade neogranadina e, especificamente, da *valecaucana*. Além de tudo, consideramos pertinente lembrar a proposta de Meneses de não separar a cultura material e a imaterial, o mental e o corporal, já que, a historicidade da cultura material ordinária, aquela do cotidiano, se “estrutura na busca de compreensão e da materialização de um conhecimento que relacione as coisas e os homens, os objetos e seu mundo, os produtos e os consumos, as práticas e os usos, as

¹⁵⁵ “Especie de metal compuesto de estanho y plomo, del qual se hacen vasijas y otras cosas, para el uso y servicio de la casa y mesa.” Diccionario de autoridades, tomo V., 1737.

¹⁵⁶ MENESES, José Newton Coelho, *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*, Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000, p. 26.

¹⁵⁷ FARIA, Sheila de Castro, *A Colônia em movimento*, Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998, p. 356.

¹⁵⁸ MENESES, *O continente rústico*.

técnicas e as economias”¹⁵⁹ e, esses objetos também são parte dinâmica da construção cultural e, até, construtores de relações identitárias de uma sociedade, o que veremos mais à frente deste capítulo.

2.3 Cozinha

“Martina no se confundía con los demás esclavos; ella tenía ocupaciones especiales dentro (así se designaba la casa grande) en el servicio de despensa y cocina.”
Eustaquio Palacios, *El alférez real*, 1886

Foquemos agora a parte da cocção dos alimentos, a cozinha, entendida como o espaço físico, como o ato de cozer e transformar os alimentos. Eis um processo longo e de domínio principalmente das mulheres, sendo elas as que cozinhavam para suas famílias, para os demais escravizados, para os escravistas e, até, para vender produtos nas ruas. Tinham que procurar água e lenha, acender o fogo e transformar os alimentos nesse processo quase alquímico que é a cozinha.

Foi com as pesquisas estruturalistas que a cozinha, como conceito de análise, virou interesse nos estudos antropológicos e históricos, já que, os enfoques funcionalistas anteriores olhavam à comida desde uma perspectiva biológica.¹⁶⁰ Assim, o historiador da alimentação, Massimo Montanari, definiu a cozinha como o “gesto que transforma o produto “da natureza” em algo profundamente diverso”,¹⁶¹ aliás de “um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos”.¹⁶² Mas, a mudança que fez o estruturalismo foi pensar a comida além do seu aspecto fisiológico, como parte fundamental das culturas, pensando assim a cozinha como o “conjunto de signos e símbolos codificados culturalmente ou, o que é o mesmo, como uma linguagem suscetível de ser interpretada socialmente”.¹⁶³

¹⁵⁹ MENESES, *Artes Fabris e Ofícios Banais. O controle dos ofícios mecânicos pelas Câmaras de Lisboa e das Vilas de Minas Gerais (1750-1808)*, p. 67.

¹⁶⁰ CONTRERAS; GRACIA, *Alimentação, sociedade e cultura*.

¹⁶¹ MONTANARI, *Comida como cultura*, p. 56.

¹⁶² *Ibid.*, p. 59.

¹⁶³ CONTRERAS; GRACIA, *Alimentação, sociedade e cultura*, p. 55.

Em relação à escravidão no Caribe, Sidney Mintz¹⁶⁴ identificou três possíveis espaços de cozinha: o primeiro, o que os escravizados aprendiam a comer quando chegavam, comida preparada por outros escravizados; segundo, a comida familiar, o que as escravizadas cozinhavam para elas e para suas famílias e terceiro, a comida da casa-grande feita também por escravizadas, como Martina do *Alférez real*, que tinham como ofício o serviço doméstico. Mesmo que Mintz se refira ao contexto das ilhas caribenhas, principalmente Jamaica e Haiti, esses três espaços também são visíveis no contexto *valecaucano*.

A despeito de não termos informação a respeito da comida cozida para os recém-chegados, poderíamos pressupor que não seria muito diferente daquela feita pelas escravizadas para suas famílias, já que eram elas as que cozinhavam para os dois grupos. Agora, quais são as preparações feitas por essas mulheres? Como se configuraram essas cozinhas produzidas pelos contextos coloniais? Começemos por apresentar esses pratos, para isso, optamos por escolher certas preparações a partir do observado nas fontes, levando em conta o número de vezes que são mencionadas num relato/romance e a sua presença nos diferentes textos, além da importância dada pelos escritores nas suas escritas.

2.3.1 Sopas

Prato hoje em dia altamente consumido e com inúmeras variedades dependo da região de preparação, foi descrito pelo escritor e antropólogo, German Patino Ossa, como “plato que simboliza la diversidad y la cotidianidad”,¹⁶⁵ e, além disso, foi mencionado por Hamilton (1823) como alimentos dos índios e negros, junto ao arroz e banana da terra. Quanto à preparação, Santa Gertrudis foi um dos que mais aprofundou nas formas como eram preparadas as comidas na sua viagem pela Nueva Granada, dizendo o seguinte:

Sancocho llaman al tasajo con plátanos o yucas cocido. Hay dos especies de sancocho. La una es: ponen en una olla tres dedos de agua. Sobre ella

¹⁶⁴ MINTZ, Sidney, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México: Ediciones de la Reina Roja, 2003.

¹⁶⁵ PATIÑO OSSA, *Fogón de negros*, p. 117.

ponen unos palitos, que haga parrilla. Porque después el tasajo, y sobre él los plátanos o yuca o uno y otro. Tapan la olla con un pedazo de hoja de plátano o achira, y a fuego lento con el vapor del agua se cuece. La otra es: destrozan a mano los plátanos verdes, o las yucas, tajados con cuchillo no, porque se ponen colchosas¹⁶⁶ las tajadas; métenlo en la olla con trozos de tasajo, meten agua y algunos ajíes, y así con caldo, tapada de la misma suerte la olla lo cuecen.¹⁶⁷

Achamos curiosa a primeira forma de preparar o *sancocho* mencionada pelo frei, já que o produto final pareceria não ser uma sopa, enquanto que a segunda preparação é mais identificável com os *sancochos* atuais e com as descrições de outros viajantes, como Holton, que, o descreveu assim:

Constituye la principal de las comidas, y entre los campesinos generalmente es el único plato que acompaña al plátano asado. Para prepararlo se toma una cantidad cualquiera de tasajo (el que no se ha corrompido al secarse es mejor) con o sin huesos, gordo o flaco; se pone en una olla de barro con más o menos un balde de agua, se le agregan trozos menudos de plátano verde, y si hay, pedazos de calabaza y de yuca; también se le pueden echar papas, nabos, zanahorias, cebollas, chirivías y remolachas, pero las primeras no se dan aquí y las otras son universalmente desdeñadas por estas gentes.¹⁶⁸

Assim, a segunda forma de preparação mencionada por Santa Gertrudis e a mencionada por Holton seguem as mesmas regras: colocar o *tasajo* numa panela cheia de água e agregar, principalmente, banana da terra (cortada com as mãos e não com faca já que o metal enegrece o alimento) e mandioca, ou abóbora, inhame, batatas, entre outros vegetais. A primeira forma, por outro lado, parece mais com o *tapado* mencionado por Isaacs, em *María*:

El almuerzo de aquel día fue copia del anterior, salvo el aumento del **tapado** que Gregorio había prometido, potaje que preparó haciendo un hoyo en la playa, y una vez depositado en él, envuelto en hojas de bijao, la carne, plátanos y demás que debían componer el cocido, lo cubrió con tierra y encima de todo encendió un fogón.¹⁶⁹ [Negrito nosso].

Os dois pratos eram considerados comida de “gente ordinaria”, como mencionou Santa Gertrudis. O *tapado*, além disso, era uma preparação que estava relacionada com o

¹⁶⁶ Pegajoso.

¹⁶⁷ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 47.

¹⁶⁸ HOLTON, *New Granada*, p. 495–496.

¹⁶⁹ ISAACS, *María*, p. 201.

ofício de *bogador*, trabalho feito sobre todo por homens negros, e muito útil para eles já que, ao estar constantemente viajando pelas principais rotas fluviais, cozinhar num buraco de alguma praia dos rios permitiria evitar carregar pesadas panelas de barro ou ferro.

2.3.2 Cereais

Os cereais têm sido alimentos bases em muitas sociedades do mundo e a Nova Granada não está fora disso. O milho foi o principal cereal domesticado nas Américas e era um produto essencial na dieta das sociedades pré-hispânicas do Vale do Cauca e de outras regiões do vice-reinado, como foi registrado por diversos cronistas a partir do século XVI, como Gonzalo Fernández de Oviedo em seu *Historia General de las Indias* (1535), ou por frei Pedro Simón, em *Noticias historiales de las Conquistas de Tierra Firme em las Indias Occidentales* (1626), descrevendo várias preparações feitas com milho quando chegou a Cartagena de Índias.

A *arepa* é uma das formas mais comuns de preparar o milho. Santa Gertrudis simplesmente mencionou como uma: “masa de maíz, hecha tortilla y asada en la callana”¹⁷⁰, e Oviedo a descreveu que, depois de moído o milho como vimos anteriormente: “sale de allí una manera de pasta como masa, y toman un poco de aquello y envuélvenlo en una hoja de yerba que ya ellos tienen para eso, o en una hoja de caña del propio maíz o otra semejante y échalo en las brasas, ábase, y endurecese y tórnase como pan blanco.”¹⁷¹

Tal era a importância do alimento que muitos dos viajantes europeus o chamavam “pão de milho”, fazendo referência não ao modo de cozinhá-lo, pois a *arepa* não é feita no forno e sim assada numa *callana*, mas se referiam a ela como pão ao ser o alimento base¹⁷² dessas pessoas que visitaram. Lembremos que Santa Gertrudis, ao descrever o *sancocho*, o descreve como acompanhante da sopa; *cazabe* por pão, ou *bollo*, ou *arepa*, ou seja, essas preparações substituíam o papel do pão, alimento base na cultura ocidental. Tanto é assim,

¹⁷⁰ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 48. *Callana*: utensilio plano de barro para assar arepas.

¹⁷¹ OVIEDO Y VALDES, Gonzálo Fernández de, *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del Mar Océano*. 1995, p.17.

¹⁷² Do inglês *staple food*.

que a *arepa* não distinguia classes sociais. O frei, no seu passo por Popayán, disse que “En la casa más rica, aunque ponen pan en la mesa, pero también ponen arepas.”,¹⁷³ e, no *Alférez real*, o autor ao descrever um jantar na casa-grande, menciona a sopa, carne, pão de trigo e pão de milho, seguido do queijo com mel e chocolate.¹⁷⁴

A *arepa*, porém, não é a única protagonista das comidas dos escravizados e libertos valecaucanos. Outros pratos preparados com milho são os já mencionados *bollo* (pamonha), que é “maíz molido y hecho massa, hacen unos trozos y los envuelven com hojas de plátano o achira... Esto lo cuecen al vapor del agua como el sancocho.”¹⁷⁵ Parecido ao *bollo* está o *tamal* (ver figuras 13, 14 e 15),¹⁷⁶ que é: “la misma masa de maíz, y de ella hacen pasteles, metiendo adentro pedazos de tocino y jamón con mucho ají molido.”¹⁷⁷ Holton quando esteve em Bogotá explicou mais detalhadamente o preparo do *tamal*: “Sobre media hoja (de achira) pone una cucharada de masa, otra de alverjas y un pedacito de cerdo, envuelve todo y lo pone em el tinajón. Sigue repitiendo la operación hasta que se acaban los ingredientes, y entonces echa agua de la tinaja y pone a hervir los pequeños paquetes toda la noche del sábado...”¹⁷⁸ É importante notar que na preparação do *tamal* bogotano descrito anteriormente, a envoltura é de achira (*Canna indica*), a qual ainda se usa em lugares próximos à capital e onde se mistura a massa de milho com massa de abóbora. Porém, a folha de bananeira era também usada para ferver o *tamal*, e era esse o envoltório mais usado nas regiões de terra quente.

¹⁷³ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 130.

¹⁷⁴ PALACIOS, *El alférez real*, p. 25.

¹⁷⁵ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 46.

¹⁷⁶ Del náhuatl *nacatl* –carne- e *tamalli* –tamal-. (RAE, 2019)

¹⁷⁷ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 46.

¹⁷⁸ HOLTON, *New Granada*, p. 150.

Figura 13 *Tamal Vallecaucano*



Fonte: VALENCIA, Liz. *Comida Vallecaucana*, 16 de maio de 2015
<http://comidavallecaucana1.blogspot.com/2015/05/blog-post.html>

Figura 14 *Tamal tolimense*



Fonte: PATIÑO, Maria. *Tamal colombiano: ¿cómo se prepara este plato típico?* 28 de março de 2018
<https://blog.redbus.co/sin-categorizar/como-se-prepara-un-tamal-colombiano/>

Figura 15 *Tamal santandereano*



Fonte: KING, Zophie. *Onces típicas colombianas*.
<https://i.pinimg.com/originals/b1/22/a2/b122a2b3377a9db2f2f9cd301e746df6.jpg>

Quais seriam as outras preparações feitas com milho consumidas pelos escravizados e libertos? No livro de receitas valecaucanas de Ordóñez aparece o *cuscús*. Mesmo que o texto dele não é seja do período estudado, pode nos ajudar a pensar nas formas de preparar os alimentos da população aqui estudada, cotejando-o com outros tipos de fontes de épocas distintas. Assim, por exemplo, está no livro *El Lenguaje Gastronómico con un Oráculo respondón, gastrónomo, poético y romântico*,¹⁷⁹ publicado em 1860 e escrito por Raimundo Bernal Orjuela e Ramón Rueda Rosales. Pouco se sabe dos autores: do segundo a informação é inexistente, e do primeiro que era um romancista que tinha um estilo *costumbrista*, além de moralista e satirista, característica do seu *Lenguaje Gastronómico*, dicionário e paródico que tem como fim fazer divertir ao leitor.

O *cuscús/cuscuz* é um prato de origem bereberé e consumido principalmente no Magrebe, mas foi estendido por lugares que tiveram presença muçulmana, como Espanha e as bacias dos rios Senegal e Gâmbia, consumido por *nações* praticantes do Islã como os mandingas e jolofos. É prato feito com cereais, principalmente trigo, em lugares onde se produz, e sorgo, onde o trigo é escasso, como na África ocidental.

Voltando para Ordoñez, ele nos diz que o *cuscús* valecaucano é preparado com milho. Em outros trabalhos, as historiadoras Linda Newson e Susie Minchin, na sua pesquisa sobre dieta e abastecimento dos africanos nas viagens interamericanas do século XVII,¹⁸⁰ acharam que no porto de Cartagena de Índias, os escravistas compravam milho que era preparado em forma de *cuscús*. Também, no mesmo século, o Santo Ofício da Inquisição, em Cartagena, processou duas escravizadas das minas antioqueñas por serem feiticeiras e fazer um rito onde foi consumido o *cuscús*. Assim, essa diversidade de fontes nos permitem ver como em diferentes regiões da Nova Granada e em diferentes tempos, era consumido o prato, o que nos dá para pensar na contunidade da preparação ao longo dos quase quatro séculos de tráfico escravista, até aparecer nos livros de cozinha de Ordóñez.

¹⁷⁹ BERNAL ORJUELA, Raimundo; RUEDA ROSALES, Ramón, *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico, escritos por una Sociedad de Gastrónomos hambrientos, i dedicados a los Cachachos granadinos de ambos sexos*, Bogotá: Imprenta y librería de F. Torres Amaya, 1860.

¹⁸⁰ NEWSON, Linda; MINCHIN, Susie, Diets, food supplies and the African Slave Trade in early Seventeenth-Century Spanish America, *The Americas*, v. 63, n. 4, p. 517–550, 2007.

Algo similar poderia ter ocorrido com o *angú*, que é um tipo de *arepa* que se prepara atualmente nos departamentos de Tolima e Huila, região antes conhecida como o Tolima Grande. As *arepas de angú*, se preparam tendo o *maíz trillado*¹⁸¹ moído e cozinhando-o até lograr que se espesse. Depois fazem-se bolinhas com a massa e se colocam a assar em folhas de bananeira.¹⁸² O *angú* também tem uma breve menção no *Lenguaje Gastronómico*, e aparece como “*angú de harina blanca*”¹⁸³, farinha que poderia ser ou de milho branco, ou de milho *pelado*, que é cozido com cal e que, no processo, o grão embranquece. É, além disso, prato muito consumido em certas regiões do Brasil, onde é preparado a base de *fubá* – farinha de milho –, e cozido em água até espessar. Foi, também, comida importante na dieta de escravizados e libertos, bem como uma forma de ganhar dinheiro para as mulheres negras livres por meio da venda dele, como foi registrado¹⁸⁴ pelo pintor francês Jean Baptiste Debret na sua viagem pelo Brasil entre 1816 e 1831.

Prosseguindo com outros cereais, o que mais destacou depois do milho foi o arroz. A importância do arroz foi evidente nas descrições de Codazzi, na metade do século XIX, sobre a produção e comércio no Vale do Cauca, onde menciona que um dos principais produtos alimentícios exportados a outras cidades, como Popayán e o porto de Buenaventura, era o arroz. Assim, também descreveu cidade por cidade, mencionando os principais produtos, destacando como cidades arrozeiras Buga, San Pedro, Guacarí e Cerrito. Porém, ainda que o arroz apareça na maioria de nossas fontes, a informação sobre sua preparação é quase nula. A única descrição relacionada à preparação do arroz foi escrita por Holton:

El viernes por la mañana los compañeros decidieron hacer incursiones en el arroz, que hasta entonces había sido solo para mí. Ensayaron freírlo en la manteca que habían traído en una vejiga...Al freír el arroz, este se endurece

¹⁸¹ Milho cozido em água com cal e que posteriormente é tirada a casca, como descreveu Saffray.

¹⁸²<http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&IdDep=41&COLTEM=214>

¹⁸³ BERNAL ORJUELA; RUEDA ROSALES, *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico, escritos por una Sociedad de Gastrónomos hambrientos, i dedicados a los Cachachos granadinos de ambos sexos*, p. 122.

¹⁸⁴ É ainda na classe das negras livres que se encontram as cozinheiras vendedoras de angu ... O angu, iguaria de consumo generalizado no Brasil, e cujo nome se dá também à farinha de mandioca misturada com água... (DEBRET, 1940, P.228).

cada vez más y cuando se cansaron del experimento, yo le añadí agua y los dos pájaros cortados en pedazos[...].¹⁸⁵

Parece no relato do americano que o método de fritar o arroz antes ferve-lo é desconhecido para seus companheiros – estrangeiros – e para ele, portanto, poderia ser esta uma forma comum de preparar o arroz, junto a outra forma, deixando ferver água primeiro e depois colocar o arroz. Também vemos o cereal aparecendo quase sempre acompanhando o *sancocho*, o que poderia se assemelhar à forma de comer arroz atual, que é em forma de sopa – nesse caso *sancocho* – acompanhado do seu *seco*, que, como seu nome indica, são os alimentos secos que acompanham os alimentos molhados, ou seja, a sopa.

Outra forma de preparar o arroz é cozinhando-o junto com as carnes. O arroz assim foi mencionado por Santa Gertrudis várias vezes ao longo de sua viagem pela Nova Granada, e em relação as pessoas do comum escreveu que de almoço: “suele esta gente comer arroz com las mismas carnes y fuerza de ají”.¹⁸⁶ Prato similar é consumido atualmente no Vale do Cauca e no litoral de Buenaventura sob o nome de *arroz atollado*¹⁸⁷. Como seu nome indica, é um arroz cozido com diferentes tipos de carne e que ficam mergulhadas (atoladas) nele. Nos restaurantes é feito unicamente com carne de porco: linguiça e costela, principalmente, no Vale; e com animais de mar como peixes, tubarões e caranguejos, em Buenaventura.

Margoth Arango, nascida em Guacarí, região rizicultora, e ganhadora por dois anos consecutivos do concurso gastronómico *Los sabores de María*, explicou numa entrevista que, anteriormente, sua família como contava com poucos recursos econômicos, caçava torcazas (*Zenaida auriculata*) e iguazas (*Dendrocygna autumnalis*), abundantes nos corpos de água do Vale, para fazer o *arroz atollado*¹⁸⁸. Como esse tipo de preparo é consumido atualmente e nossas fontes nada nos dizem sobre ela e, levando em conta que a prática do *arroz atollado* feito com carnes de caça era prática comum não apenas da família de

¹⁸⁵ HOLTON, *New Granada*, p. 496.

¹⁸⁶ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 45.

¹⁸⁷ Atollado: El que se há metido em lugar lleno de lodo. Y metaforicamente el que se há enredado em alguna dificultad, de qualquiera manéra que sea, y de que no puede salir. (Diccionario de autoridades, 1726).

¹⁸⁸ <https://www.elpais.com.co/entretenimiento/cultura/la-cocinera-que-preserva-las-recetas-tradicionales-del-valle-del-cauca.html>

Margoth, mas sim de muitas famílias do interior valecaucano, não seria absurdo pensar que essa foi uma preparação que poderia ter sido feita em nosso recorte e que perdurou por vários séculos.

2.3.3 Tubérculos e plátanos

Escolhemos refletir juntamente sobre os tubérculos e os plátanos por serem alimentos usados e preparados de formas parecidas no Vale do Cauca. Já vimos como os dois produtos eram elementos básicos na preparação do *sancocho* e, ainda que o plátano tivesse um espaço mais protagonista nos relatos, a mandioca também apareceu constantemente neles.

Quanto aos tubérculos, vários destes são mencionados nas relaciones do *Estado de Cali y sus partidos*, escrito em 1808 pelo procurador de Cali, Luis Vergara e os prefeitos dos *cabildos* de cada cidade. Assim, a mandioca (*Manihot esculenta*), o inhame (*Dioscorea*), *rascaderas* (*Xanthosoma sagittifolium*), achiras (*Canna indica*), batata-baroa (*Arracacia xanthorrhiza*) e batata-doce (*Ipomoea batatas*) são as que aparecem no dito escrito.

Da mandioca Santa Gertrudis mencionou várias formas de comê-la: “Se come en la olla (sopa), se come asada, cocida solo con agua, y de ella, como dije del ñame, se hace pan también.”¹⁸⁹. Outra forma de consumir a mandioca descrita pelo frei quando chegou a Cartagena foi o *cazabe*, um tipo de tortilha de grande tamanho feita com farinha de mandioca, porém, nenhum viajante, nem romancista, nem nenhuma outra fonte menciona o *cazabe* no Vale do Cauca. Isto já tinha sido evidenciado por outros estudiosos da alimentação em Colômbia, como Víctor Manuel Patiño (2014). Ele falou da existência, e ainda existe, de uma linha imaginária divisora da forma de preparar a mandioca, sendo consumida como *cazabe* principalmente no litoral do Caribe e no oriente, conhecido como os Llanos Orientales, além da Amazônia. Segundo o autor, isso se deve a que o *cazabe* era

¹⁸⁹ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 45.

uma forma de preparar própria dos índios taínos, arahuacos e caribes que habitavam a região amazônica e o Caribe.¹⁹⁰

Assim como a mandioca, as outras raízes também eram preparadas cozendo-as em água ou assadas. A banana da terra, sobretudo, seria consumida madura e assada, substituindo o pão¹⁹¹, mas também comida verde e assada, além de cozida. O médico francês, Charles Saffray, descreveu o processo de cocção da fruta:

Quando la cáscara está todavía verde, la banana asada entre la ceniza caliente constituye una especie de pan rico en fécula; entonces se puede cortarla en rajas, se pone a secar en el horno y se conserva perfectamente para los viajeros. Al acercarse a la madurez (*pintón*), el banano adquiere un agradable sabor a castaña, y ya se ha convertido en azúcar un parte del almidón. Por último, cuando la cáscara toma un color amarillo, el almidón ha desaparecido completamente, el azúcar abunda, la pulpa está perfumada y se puede comer cruda, cocida en la sopa, frita o en almíbar.¹⁹²

A fritura também foi uma técnica importante para transformar os alimentos. A banana da terra também passava por esse processo de cocção. Quando o fruto está maduro pode-se fazer *tajadas*¹⁹³, que são fatias da banana que se fritavam em banha de porco, principalmente, ou em azeite e foi prato consumido por Holton quando esteve em Cartago, alimento que acompanhou o já mencionado *sancocho*.¹⁹⁴ Embora o americano, num primeiro momento de sua estadia em Cartago escrevesse que a banana da terra verde não se fritava, posteriormente em seu relato, e na mesma cidade, descreveu um jantar que consistiu de banana de terra verde, frita e esmagada entre duas pedras, junto com chocolate quente¹⁹⁵. Essa preparação pode ser o *patacón/tostadas*, uma comida feita com banana da terra verde cortada em fatias grossas (4 cms segundo Ordóñez) e frita; quando a banana dourar, tira-se da manteiga ou azeite e se esmaga entre duas pedras,¹⁹⁶ protegendo a banana com folha de

¹⁹⁰ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*.

¹⁹¹ HOLTON, *New Granada*, p. 91.

¹⁹² SAFFRAY, *Viaje a Nueva Granada*, p. 156.

¹⁹³ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 40.

¹⁹⁴ HOLTON, *New Granada*, p. 496.

¹⁹⁵ *Ibid.*, p. 500.

¹⁹⁶ Atualmente existem *pataconeras*, que são utensílios para esmagar a banana, podem ser de madeira ou de metal.

bananeira, depois disso, coloca-se de novo a banana na manteiga/azeite até que fique crocante¹⁹⁷.

Jorge Isaacs também nos dá uma pista sobre a preparação da banana da terra. Em *María*, o personagem principal, Efraín, ao descrever a casa da escravizada Rufina, menciona que:

[...] a la sala seguía una alcoba, de la que se salía a la cocina, cuya hornilla estaba formada por un gran cajón de tablas de palma relleno con tierra, sobre el cual descansaban las tulpas y el aparato para hacer el **fufú**. Sustentado sobre las vigas de la sala, había un tablado que la abovedaba en una tercera parte, especie de despensa en que se veían amarillear hartones y guineos [...].¹⁹⁸ [Negrito nosso].

Na descrição oferecida por Isaacs passa quase despercebido o *fufú*. Segundo o glossário que têm as primeiras edições do romance, *fufú* é uma massa feita com banana da terra verde, cozida e com caldo substancioso¹⁹⁹. Esse trecho não só menciona o *fufú*, mas também o utensílio usado para prepará-lo, que é nem mais nem menos que o pilão de madeira. É verdade que o romance não nos diz muito sobre a preparação e nem diz o nome do utensílio, porém, Germán Patiño Ossa em seu texto *Fogón de Negros. Cocina y cultura em uma región latinoamericana*²⁰⁰, fez uma análise de *María* olhando principalmente os aspectos alimentares dele. Aí, Patiño também deparou com o *fufú* aparecido nas páginas do romance e achou que é, também, alimento consumido na atual Gana, originário da etnia akán, sendo uma preparação feita com inhame, banana da terra ou mandioca, da seguinte forma: “Primero se cuece el ñame (o la mezcla de plátano y yuca). Luego, en un mortero hecho con tronco ahuecado, se prepara la masa.”²⁰¹

O *fufú*, que vem da língua akán, e significa branco-branco, cor característica do inhame com o qual era feito originalmente, também foi descrito por viajantes europeus nas costas africanas. O traficante holandês, Willem Bosman, na sua viagem pela Costa de Ouro afirma: “Their common food is a pot full of ground millet or corn boiled to the consistence

¹⁹⁷ CAICEDO, *La cocina vallecaucana*, p. 63.

¹⁹⁸ ISAACS, *María*, p. 199.

¹⁹⁹ ISAACS, *María*.

²⁰⁰ PATIÑO OSSA, *Fogón de Negros*.

²⁰¹ Bartle apud *Ibid.*, p. 98.

of bread r instead of that jambs (yams) and potatoes; over which they pour a little palm-oyl, with boiled vegetables and a little piece of stinking fish.”²⁰² Portanto, é possível que o *fufú* preparado por Rufina era feito com banana da terra, já que ela tinha uns cachos pendurados no teto. Esse prato no Vale do Cauca também pode ter sido feito com tubérculos, como a mandioca e o inhame. Holton mencionou que as batatas antilhanas, que na Nova Granada chamavam de inhame, eram pouco cultivadas fora do litoral e que só gostava delas quando eram preparadas em forma de papa, consistência característica do *fufú*.

2.3.4 Bebidas

Dentro do grupo de bebidas talvez a que mais foi mencionada pelos viajantes na hora de falar dos escravizados e libertos – e da população geral – foi o chocolate. O cacau, fruto com o qual se faz a bebida, era um dos principais alimentos produzidos no Vale do Cauca e que se comercializava com outras partes da Nova Granada, como Popayán e Buenaventura.

A bebida estava generalizada a todas as camadas da população neogranadina. Era tomada à manhã, ao meio dia, de tarde e à noite. Para preparar o chocolate era necessário ter os *bollos* de cacau, como era chamado por Santa Gertrudis, que já mencionamos como eram feitos. Assim, já feitos os *bollos* ou *pastillas*: “se le agregan dos onzas de agua y la ponen a hervir en una olleta de cobre para obtener una taza de chocolate. Antes de servirlo y para que forme bastante espuma, lo agitan rápidamente como batiendo huevos, utilizando el tallo de una planta al que le dejan parte de las raíces.”²⁰³

Esse processo também foi registrado, dessa vez em forma de aquarela, por outro viajante, o diplomata francês Auguste Le Moyne, no ano de 1835, na cidade de Santafé de Bogotá (Ver Figura 16). Na pintura, o autor retrata uma mulher - pelas roupas e sua falta de sapatos parece de origem humilde ou até uma criada- situada numa cozinha com forno (A) e fogões (B), preparando chocolate na *olleta* ou chocolateira de cobre (C), utensílio

²⁰² BOSMAN, Willem, *A New and Accurate Description of the Coast of Guinea, Divided into the Gold, the Slave, and the Ivory Coasts*, Londres: Printed for James Knapton and Dan. Midwinter, 1705, p. 301.

²⁰³ HOLTON, *New Granada*, p. 91.

essencial na preparação da bebida e que aparece nos testamentos de Petrona Trujillo del Campo e Juana de Bonilla (Ver Quadro 2). A imagem também mostra a mulher mexendo o chocolate com um *molinillo*, objeto que podia ser desde uma raiz, como foi descrito pelo frei, até um pau de madeira finamente esculpido, isso com o fim de homogeneizar a mistura e para obter espuma, bastante apreciada na hora de beber o chocolate. Junto a chocolateira aparece uma xícara sobre um prato, possivelmente para server o chocolate (D) além dum fole para alimentar um fogo (E). Também aparecem na cena outros objetos que se relacionam com o ato de cozinhar como a pá para o forno (F), uma cesta com matérias no interior no identificados (H), uma gamela com sua colher de madeira (I) e uma vasilha de barro (J), além duma vassoura (G), para manter a limpeza do lugar.

Figura 16 *Preparação do chocolate para ser tomado como bebida*



Fonte: Auguste Le Moyne, 1835.²⁰⁴

²⁰⁴ LE MOYNE, Auguste (atribuido). *Preparación del chocolate para ser tomado en bebida*. 1835. Modificada pelo autor e obtida de: http://www.museonacional.gov.co/colecciones/Pieza_del_mes/colecciones-pieza-del-mes-2014/Paginas/pieza_mes_agosto2014.aspx

Não podemos esquecer as bebidas derivadas da cana de açúcar, consequência do contexto colonial no qual estavam os escravizados e libertos. A aguardente e o *guarapo* de cana foram produzidos em vários lugares sob o domínio ibérico e o Vale, além de outros territórios da Nova Granada, não foram a exceção. Quanto ao *guarapo*, Hamilton notou uma diferença que ainda hoje existe, pois, no Vale do Cauca, a bebida é simplesmente o suco extraído diretamente da cana, mas, em outras regiões da Nova Granada, ele é o fermentado desse suco.²⁰⁵

*¡Ah dicha!*²⁰⁶ Disse o escravizado Matías quando bebeu um pouquinho da aguardente. Ele a comprou na noite em que fugiu da fazenda para ir dançar em Cali²⁰⁷. A aguardente, o destilado do fermentado de cana, era uma bebida de suma importância para escravizados e libertos. Muitos dos historiadores que têm trabalhado com escravidão na Nova Granada apontam que a aguardente era uma bebida essencial para o trabalho escravo, já que, devido aos açúcares, dava energia para continuar o trabalho. Sobre a forma de prepará-la, Holton, quando esteve no Vale, descreveu:

Encontrei a Dolores na cozinha, e ela mandou uma menina para me dizer que ela não podia deixar de fazer o que estava fazendo. E fui para ver uma caucana razoavelmente ocupada. Ela estava destilando aguardente. Uma grande *tinaja*, **A**, estava sobre as *tulpas* (três pedras), na metade do chão, com um fogo debaixo dela. Continha suco fermentado de cana-de-açúcar. O condensador era uma panela de cobre ou bronze (paila), **B**, que cobria a boca da *tinaja*. Debaixo do condensador estava um curioso prato de barro, **C**, chamado *Obispo*, construído para receber as gotas que pinduravam da superfície da panela [paila], e permitir passar pelo tubo, **D**. Esse tubo é uma simples cana. Para prevenir a fuga do vapor, um pedaço de algodão era colocado na boca dele. O trabalho da Dolores era manter a panela fria. Para isso, ela mergulhava uma gamela numa vasilha cheia de água, preenchendo-la completamente e esvaziando-la na panela continuamente, quanto as gotas do apetecido licor caíam a uma garrafa colocada embaixo.²⁰⁸ (Ver Fig. 17).

²⁰⁵ HAMILTON, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, p. 111.

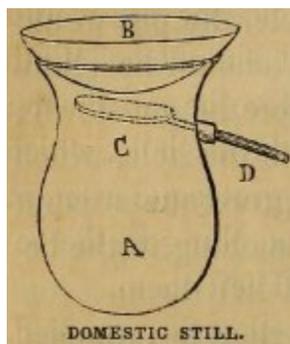
²⁰⁶ Que alegría!

²⁰⁷ PALACIOS, *El alférez real*, p. 110.

²⁰⁸ HOLTON, *New Granada*, p. 448.

I found Dolores in the kitchen, and she sent a little girl to tell me she could not leave it just then. I went for the sake of seeing a Caucana fairly busy. She was distilling aguardiente. A large tinaja, A, was standing on tulpas (three stones), in the middle of the floor, with a fire under it. It contained some fermented cane-juice. The condenser was a brass pan or kettle (paila), B, that covered the mouth of the tinaja. Under this condenser was a peculiar earthen plate, C, called an Obispo –bishop– so constructed as to receive the drops

Figura 17 *Alambique desenhado por Holton*



Fonte: HOLTON, 1857, p.448²⁰⁹

Prosseguindo, também era comum a preparação de bebidas –tanto alcóolicas como não alcóolicas – de cereais, tubérculos e frutas. Do milho se faziam *champuz* (ou *champús*), *masato* e *chicha*. A primeira bebida, registrada por Santa Gertrudis, consiste em milho cozido. Deixa-se na água de 4 a 6 dias, depois se agrega mel de cana, folhas de laranja ou limão e especiarias como o alecrim. Essa preparação foi registrada pelo frei em Cartagena, porém, o *champuz* é preparado atualmente no Vale e no Sul ocidental colombiano (Popayán e Pasto), além de Equador e Perú. No Vale, diferente ao registrado por Santa Gertrudis, ao *champuz* se adicionam frutas como o lulo (*Solanum quitoense*) e abacaxi (*Ananas comosus*) cortados em pedaços pequenos, enquanto que no Peru o *champuz* é feito com graviola (*Annona muricata*) em vez de lulo e abacaxi e, em todas as formas de prepará-lo anteriormente mencionadas, em vez de alecrim se usa canela e cravos de canela.

O *masato* era feito tanto de milho como de tubérculos como inhame, mandioca, batata-baroa e com o abacaxi.²¹⁰ O modo de preparo dele é o mesmo do *champuz*, quer dizer, cozinha-se o produto e deixa-se maturar o caldo durante alguns dias até que fermente e fique uma bebida alcoólica a que se mistura com mel de cana. A *chicha*, considerada por

that fell from the under surface of the kettle, and permit them to run off in the tube, D. This tube is a mere reed. To prevent the free scape of steam, a lock of cotton was put in the mouth of it. To keep the condensing kettle cool was Dolores present occupation. She dipped it full of water from a trough, and then dipped it out again into the trough, and thus continued filling and emptying it incessantly, while the drops of the dearly-earned fluid fell deliberately into a junk bottle placed beneath.

²⁰⁹ Ibidem.

²¹⁰ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 46.

muitos conquistadores como o “vinho” dos índios, tinha uma preparação semelhante às anteriores, porém, existiam duas formas de preparar a bebida, mastigando ou não o milho:

Aquí, y de aquí arriba en todo el Perú, fabrican del maíz una bebida que llaman chicha de esta suerte: toman el maíz y lo ponen a remojar 24 horas, y de ahí lo dividen de dos modos. El uno es cocerlo así entero, y después lo trastornan con su caldo en artesas, y lo ponen a madurar 6 o 8 días; después que ya se fermentó lo sacan y lo muelen en una piedra refregando con otra de mano, y esta masa con el mismo caldo lo vuelven a hervir, y después en artesas lo refriegan con las manos, y le hacen largar toda la sustancia. Cuelan después el caldo, quitan el bagazo y lo embotijan. Le mezclan un poco de miel de caña, y a los 6 o 8 días ya tomó punto, y así se bebe. El otro modo es el mismo artificio, sólo que en lugar de molerlo no lo muelen, sino que lo mascan, y a esta llaman chicha mascada, y dicen que la mejor es la mascada por las mujeres. Una y otro emborracha con borrachera más fuerte que la del vino o aguardiente, y echan de sí un tufo malísimo.²¹¹

2.3.5 Doces

Assim como as refeições terminavam com doces, nesta secção também terminaremos com eles. Em comparação aos outros tipos de comida, a doçaria pouco aparece nos romances e nos relatos de viajantes. A base da maioria dos doces era a cana de açúcar. O mel, *almíbar* (xarope), ou *melaza*, é uma constante nos diferentes textos. Santa Gertrudis foi enfático ao mencionar o queijo banhado em mel de cana de sobremesa em cada comida, combinação (doce + salgado) que era estranha para muitos dos viajantes não ibéricos, como Holton e Hamilton, ficando o último assombrado com a mistura: “Se nos sirvió una comida combinada de modo muy curioso: primero la sopa, luego un platô de legumbres seguido de carnes y frutas, las cuales, a su vez, fueron sustituidas por dulces y queso que em Suramérica se usa comer mezclados como um solo plato.”²¹²

A mistura do doce com o salgado também estava presente no chocolate. A bebida, doce devido ao açúcar com o qual o cacau era moído, era acompanhada com pedaços de

²¹¹ *Ibid.*, p. 82–83.

²¹² HAMILTON, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, p. 150.

queijo colocados dentro da mesma e, ainda quando não havia queijo, se colocava um pouquinho de sal ao chocolate para dar um gostinho salgado.²¹³

Na visita que Efraín fez ao seu compadre Custodio²¹⁴ antes de viajar a Londres, a filha dele, Salomé – a mulata de dentes de brancura inverossímil –, preparou *pintones*²¹⁵ e *quesillos* assados, *buñuelos* fritos, e geleia. Novamente o queijo –salgado- acompanha outro alimento, a banana doce. Também aparecem os *buñuelos*, que são bolinhos feitos com farinha de milho, ovos, queijo e podem ser salgados ou doces. Essa massa, com forte tradição árabe mourisca, era finalmente banhada com *almíbar* e, segundo o *Manual de Mugerres*, de autoria anônima, era também borrifado com açúcar e canela.

O queijo era, assim como muitas outras comidas, uma forma de conservar o leite. Em Cartago, Hamilton escreveu que uma parte do leite era usado para fazer o chocolate da manhã, enquanto a outra se destinava para fazer queijo, fervendo o leite e adicionando tripas e suco de limão. Já coalhado o leite, se escorre o soro e fica pronto o queijo que, segundo o coronel, não durava tanto.²¹⁶ O queijo, segundo Holton, não podia faltar na hora de comer doce, e estava sempre acompanhado pela *melaza* ou por algum doce de fruta, que podia ser desde de abóbora e, até, de figo,²¹⁷ o último sendo muito comum atualmente e também mencionado por Palacios.

Leite e açúcar eram dupla infalível no Vale, região criadora de gado bovino e cultivadora de cana de açúcar. Na comida preparada para o matrimônio dos amigos de Daniel, no *Alférez Real*, a escravizada da família preparou de sobremesa *manjar blanco*, acompanhado do já mencionado queijo com figos em *almíbar*. Como bem disse Germán Patiño,²¹⁸ o *manjar blanco* é um prato representativo do Vale dessa época. Prato de tradição árabe e que foi preparado na Idade Média na península Ibérica com leite de amêndoas, frango (ou outras carnes como carneiro), farinha de arroz e açúcar,²¹⁹ chegaria ao Vale e se

²¹³ HOLTON, *New Granada*, p. 498.

²¹⁴ Camponês pobre que alugava um pedaço de terra nos terrenos do pai de Efraín.

²¹⁵ Banana da terra entre verde e madura que se acostuma a comer com queijo.

²¹⁶ HAMILTON, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, p. 494–495.

²¹⁷ HOLTON, *New Granada*, p. 498.

²¹⁸ PATIÑO OSSA, *Fogón de negros*.

²¹⁹ *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas*, Alicia Martines Crespo. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1995.

transformaria usando outros ingredientes. O leite do gado bovino em vez do leite de amêndoa, farinha do arroz cultivado em cidades como Jamundí e Guacarí, além do açúcar produzido nos incontáveis engenhos do vale caucano, foram os ingredientes utilizados para a criação desse novo *manjar blanco* valluno.

Por último, outro tipo de doce, também muito comum e igualmente útil como método de conservação dos alimentos, eram as geleias e *bocadillos* (goiabada). Buga era cidade conhecida por suas geleias de goiaba, tanto assim que Hamilton comentou que a cidade a fabricava em grande escala e comercializava com outras regiões da Nova Granada.

2.4 Saberes e sabores no Mundo Atlântico

Já na introdução apresentamos, ligeiramente, o panorama em torno à produção sobre alimentação na Colômbia. Os primeiros que incursionaram nas pesquisas sobre alimentação, como Víctor Manuel Patiño, Carlos Ordóñez Caicedo e María Antonía Garcés, foram entusiastas da gastronomia e montaram a base dos conhecimentos sobre o tema no século passado colombiano, da qual, todavia se fala em programas culinários, nas mesas familiares e, até, em pesquisas acadêmicas.

Porém, ainda que seus trabalhos sejam importantes por mostrarem receitas e práticas culinárias de regiões distantes do país e por resgatar preparações esquecidas, careciam de perspectivas históricas que no momento de falar das origens dos produtos e alimentos, mesmo que sempre mencionassem a matriz tri-étnica (espanhola, americana e africana) formadora da sociedade colombiana, deixaram de lado práticas e conhecimentos africanos por preferências relacionadas às origens europeias e, a partir do movimento indigenista surgido na década do 40 do século XX.

Claro exemplo disso pode-se achar nas obras de Ordóñez, principalmente em *Cocina Vallecaucana*.²²⁰ Nesse livro de livro de receitas, o autor incorporou a preparação do *cus-cus* (ou *sango*). Aí, depois de escrever os ingredientes e a forma de fazer, ele disse

²²⁰ CAICEDO, *La cocina vallecaucana*.

que: “Esta sopa es de origen Quechua y no tiene nada que ver con su tocayo²²¹ árabe.”²²² É difícil pensar que um prato chamado *cuscus* nada tenha a ver com o prato árabe do mesmo nome. Isso pode-se dever ao desconhecimento em torno à história do tráfico escravista na Colômbia e, no geral, da história da África por parte desses amantes da comida. Anteriormente apresentamos como num processo inquisitorial nas minas de Antioquia o *cuscús* aparece como prato consumido pelas escravizadas envolvidas no caso de feitiçaria no século XVII e, além disso, como prato relacionado à população negra. Também vimos como o *cuscus* aparece como alimento de escravizados nos livros de contas de um barco escravista que viaja desde Cartagena (com cativos africanos dentro) ao Panamá, para terminar no Perú, também no mesmo século. E, finalmente, achamos o mesmo prato no livro humorístico de Bernal e Rueda sobre comida, publicado na Bogotá da segunda metade do século XIX.

Sendo uma preparação comumente associada à região árabe do norte da África, é importante não esquecer que muitas *nações* da África ocidental, que foram capturadas e trazidas como escravizadas para as Américas, também eram sociedades islamizadas; mandingas, fulas e jalofos são claros exemplos disso. Assim, o *cuscus* também era prato consumido por essas sociedades sub-saharianas, como registrou Jean Barbot, comerciante francês, quando esteve na Senegâmbia:

Kuskus, which es the common diet of the Negroes, is made of the flour in the following manner. After working it to a paste, they left it over the fire in an earthen or wooden pot, full of holes, like a cullinder luted on the top, with boiling water, filtering it continually to keep from thickening; so that it turns with the steam into small, round, dry, hard, lumps, like comfits, which keep a good time, if preserved from moisture.²²³

Na descrição, Barbot não só descreve como era preparado o *cuscus* e com que utensílios, neste caso a cuscuzeira (a panela de madeira ou cerâmica com buracos), mas, também, associa o prato com os habitantes da região. O *cuscus* podiar ser feito com

²²¹ Homônimo, xará.

²²² CAICEDO, *La cocina vallecaucana*, p. 130.

²²³ BARBOT, Jean, *A Description of the Coasts of North and South Guinea; and of Ethiopia Inferior, Vulgarly Angola; Being a New and Accurate Account of the Western Maritime Countries of Africa*, Londres: Printed from Messieurs Churchill, 1752, p. 339.

sêmola de trigo, mas também foi registrado sendo feito de milho e sorgo. No caso valecaucano, o *cuscus* é feito com sêmola de milho (chamado na Colômbia de *cuchuco*²²⁴) e, mesmo que o prato pouco ou nada se pareça ao *cuscus* africano, a permanência do nome é significativa.

Vale lembrar, para não ter confusões, que o propósito deste trabalho não é buscar as origens africanas das comidas valecaucasas e sim pensar e caracterizar a alimentação dos escravizados e libertos do Vale do Cauca. Portanto, consideramos importante ter em conta como essas pessoas, trazidas desde outro continente, consolidaram sua alimentação num processo de contato cultural que provavelmente foi ultrapassado por relações identitárias com seus sistemas alimentares dos seus lugares de origem. Por isso, ainda que perigoso pensar nas origens, por ser um conceito que perpetua a imagem da cultura como algo estático, ilhado e consolidado, necessitamos abordá-las para poder chegar a nosso fim último.

Também entendemos o incômodo que pode gerar uma pesquisa ligeiramente relacionada à teoria dos contatos culturais de Franz Boas e ao culturalismo do século XX, já que propostas teóricas mais recentes têm se focado não num estudo que preste atenção nas continuidades e rupturas culturais produto desses contatos coloniais, mas sim nas relações sociais que torneiam essas práticas culturais.²²⁵

Para esse processo de caracterização da alimentação dos escravizados e dos libertos do Vale do Cauca, tivemos que pensar como esses dois grupos populacionais produziam seus alimentos, os transformava e os consumia. Porém, para entender todo esse sistema alimentar próprio do Vale não pudemos excluir o contexto social e econômico que o envolve; a colonização e a escravidão, principalmente. Além disso, é preciso entender o Vale como uma *zona de contato*, quer dizer, como um “espaço social onde culturas díspares

²²⁴ O termo *cuchuco* tem se associado à língua muisca, própria da sabana cundiboyacense na atual Colômbia, e significa alimento, comida ou vianda. (<http://muysca.cubun.org/quychyquy>)

²²⁵ MARCUSSI, Alexandre Almeida, *Cativeiro e cura. Experiências religiosas da escravidão atlântica nos calundus de Luiz Pinta, séculos XVII-XVIII*, USP, São Paulo, 2015.

se encontram, se chocam, se entrelaçam uma com outra, frequentemente em relações extremamente assimétricas de dominação e subordinação.”²²⁶

Mas, como a alimentação se viu afetada pelas relações produzidas dentro dessas *zonas de contato*? Um dos fenômenos delas é a transculturação.²²⁷ O termo, cunhado pelo sociólogo cubano Fernando Ortiz, foi inicialmente uma resposta à proposta do culturalismo e seu conceito de aculturação. A transculturação, por outro lado, seria um processo transitivo mais complexo e que não se reduz a aquisição de uma nova cultura – aculturação –, mas também à perda da cultura precedente – desculturação –, além da criação de novos fenômenos culturais – neoculturação.²²⁸ Além disso, a proposta de Ortiz pretendeu romper com a unidirecionalidade da transmissão cultural dos contatos culturais, assim, não só os “dominados” seriam os que adquiriam uma nova cultura dos “dominantes”, mas também sucederia o contrário.

Então, parece, à primeira vista, que a formulação por trás da transculturação propõe um processo de síntese cultural, porém, achamos importante considerar a análise que Alexandre Marcussi²²⁹ fez do trabalho de Ortiz que se afasta da ideia de uma síntese ou mistura cultural. Assim, Marcussi, ao ler cuidadosamente os usos que Ortiz dá ao conceito ao longo de sua obra, achou que a transculturação estava longe de ser um processo de síntese e sim têm uma: “perspectiva mais fluida dos contatos culturais, em que as ambiguidades, reinterpretações, transformações e deslocamentos ocupam lugar de destaque, e em que os movimentos de troca não dão origem a sínteses acabadas, mas a tendências contraditórias que refluem para as culturas-matriz.”²³⁰

Segundo Marcussi, o conceito de transculturação de Ortiz foi posteriormente complementado pelo trabalho de Mary Louise Pratt, pois o ensaio do cubano se focou na transculturação do tabaco – americano – na sociedade europeia. Pratt, por outro lado, ainda que também escreveu sobre como os escritos de intelectuais americanos influíram as

²²⁶ PRATT, *Os olhos do império*, p. 27.

²²⁷ IDEM.

²²⁸ ORTIZ, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*.

²²⁹ MARCUSSI, *Diagonais do afeto*.

²³⁰ *Ibid.*, p. 160.

escritas europeias, também aprofundou em como os escritos dos viajantes europeus foram incorporados nos discursos dos líderes *criollos*²³¹ independentistas.

Desse jeito, o Vale do Cauca, foi uma *zona de contato* onde se encontraram diferentes culturas (indígenas, de diferentes partes da Espanha e de diferentes partes da África ocidental) e, conseqüentemente, onde houve processos de transculturação. Para o nosso caso, a alimentação dos escravizados e dos libertos viveu um processo de transculturação que envolveu o deslocamento e fluxo de saberes culinários africanos através do mundo atlântico, ademais de incorporações e substituições com produtos e técnicas próprias dessa *zona de contato*.

Além do mais, achamos que a proposta metodológica da História Atlântica nos ajuda a compreender melhor os processos transculturais em torno à alimentação dos escravizados e dos libertos do Vale, pois é uma área que se interessa pelos deslocamentos de pessoas e ideias ao redor do Atlântico, já que, é uma aproximação: “sem restrições por fronteiras estatais, persegue as linhas lógicas do comércio, e põe ao povo no centro, rastreando a transmissão de todos os elementos da cultura, desde identidade política até bens materiais, linguagem, religião, todo ao redor da bacia Atlântica.”²³², além de ter historiadores que através dela tem se interessado por pesquisar a circulação, não só de mercadorias e pessoas, mas também de ideias, gostos e preferências.²³³ Também é importante para nós porque, desde essa perspectiva, a participação ativa de americanos e africanos (tanto no comércio africano quanto como escravizados nas Américas),²³⁴ tem grande relevância.

Mesmo que, num primeiro momento, não seja fácil pensar numa relação entre o Vale do Cauca e o Mundo Atlântico, vários pesquisadores que tem trabalhado essa perspectiva defendem o contrário. David Armitage (2012), por exemplo, pensou em três macrounidades para pensar o Atlântico: a história *circum atlântica*, *transatlântica* e

²³¹ Na América hispaniola *criollo* fazia referência, entre outras coisas, aos filhos de espanhóis nascidos nas Américas.

²³² GAMES, Alison, Atlantic History: Definitions, Challenges and Opportunities, *American Historical Review*, v. 111, n. 3, p. 741–757, 2006, p. 743.

²³³ *Ibid.*, p. 746.

²³⁴ THORNTON, John Kelly, *A África e os africanos na formação do mundo Atlântico, 1400-1800*, Marisa Rocha Motta. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

cisatlântica. A primeira faz referência ao Atlântico como uma unidade particular de troca, circulação e transmissão. A segunda seria uma história atlântica feita por meio de comparações entre lugares diferentes parte desse mundo Atlântico. Finalmente, a história *cisatlântica* é aquela que se foca num lugar particular num contexto Atlântico, porém, ainda que o autor argumenta que os lugares mais afetados pelas dinâmicas de contato atlântico, portos por exemplo, essas relações podem se estender até mais profundamente nos continentes, “na mesma profundidade que bens, ideias e pessoas circulavam dentro do sistema atlântico.”²³⁵. De forma similar, Alison Games também defendeu que a História Atlântica poderia ir além da bacia do oceano, e que:

These societies are not necessarily places along the Atlantic Ocean itself: one thinks immediately, for example, of Peru, or of the western coast of North America, or of the region surrounding the North America Great Lakes, or of the river deltas and valleys reaching deep into Africa and South America. Places and people on the Pacific coast of the Americas were engaged in process originated from the Atlantic, regardless of their actual geographic location.²³⁶

Portanto, o Vale do Cauca, mais próximo ao Oceano Pacífico, também esteve envolvido em dinâmicas de deslocamentos, trocas e transmissões através do Atlântico, sendo os cativos africanos exemplo disso, além dos conhecimentos agrícolas e alimentares que possuíam e que foram fluindo por meio desse oceano.

Já tendo claro que os escravizados e os libertos do Vale do Cauca eram africanos e descendentes deles, e que, nesse processo de deslocamento também teve um fluxo de conhecimentos e saberes em torno à alimentação, temos que, também, levar em conta que, ao estar num contexto geográfico, social e cultural diferente daqueles de seu nascimento, os seus sistemas alimentares passaram por processos de incorporações e substituições e de transculturação.

Massimo Montanari nos convida a pensar as práticas alimentares como análogas aos sistemas linguísticos. Nessa premissa, a alimentação teria uma gramática que: "configura o sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas, reunidos de modo

²³⁵ ARMITAGE, David, Três conceitos de História Atlântica, *História Unisinos*, v. 18, n. 2, p. 206–217, 2014, p. 215.

²³⁶ GAMES, Atlantic History: Definitions, Challenges and Opportunities, p. 747.

mais ou menos casual, mas como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado."²³⁷

Para o autor, o sistema alimentar teria um léxico. Os alimentos disponíveis para consumir seriam "morfemas, unidades significativas base, sobre as quais se construirão as palavras e todo o dicionário."²³⁸ Os morfemas, por tanto, estariam condicionados por fatores ambientais – a disponibilidade geográfica –, sociais – de classe, raça ou gênero –, culturais – religiosas –, mas também pelas redes comerciais. A morfologia seria "os modos como os produtos são elaborados e adaptados às várias exigências de consumo, por meio das práticas de cozinha: gestos e procedimentos concretos (os modos de cozimento e de preparação, quer dizer, as receitas) transformam as unidades base em palavras, ou seja, em pratos ou comidas."²³⁹

A sintaxe seria a estrutura da frase, o que dá sentido ao léxico e a suas variantes morfológicas, sendo a refeição o exemplo que dá o autor. Outros componentes desses sistemas seriam os morfemas gramaticais, que são preparações que não têm significado autônomo, mas que acompanham os pratos principais, e os adjetivos que o autor compara com os condimentos.²⁴⁰

Assim, conseqüentemente ao contato dos africanos com os europeus chegados a partir do século XV e, posteriormente, à diáspora africana de cativos aportados às Américas, tanto os sistemas alimentares africanos, quanto os americanos, sofreram alterações. Essas não foram nem fáceis, nem rápidas, pois, como nos lembra Montanari, nas culturas existem “enfrentamentos” constantes entre a tradição, a transmissão do conhecimento de geração a geração, e a inovação, as trocas, incorporações e substituições que permitem experimentar novas realidades.

Ao mesmo tempo, os sistemas alimentares, ao serem depositários de identidades, geram sentimentos de permanência e de querer reproduzir essas tradições, mas, em contextos distintos, os usuários desses sistemas devem buscar soluções para poder manter

²³⁷ MONTANARI, *Comida como cultura*, p. 165.

²³⁸ *Ibid.*

²³⁹ *Ibid.*, p. 167.

²⁴⁰ *Ibid.*

viva as tradições. Nas *zonas de contato*, e com a migração própria dos encontros culturais, é comum a introdução de novos produtos que, poderiam ou não, ser incorporados no sistema alimentar.

Um bom exemplo disso é o *cuscus*, anteriormente mencionado nesta secção. Com o contato entre as diferentes *nações* da Senegâmbia e os muçulmanos norteafricanos, os sistemas alimentares dessas sociedades passaram pela aquisição da prática de preparar o *cuscus*, porém, seria transculturado por meio da substituição do ingrediente/vocábulo principal, sêmola de trigo, por produtos cultivados na região: sorgo e milho, como aquele descrito por Barbos na Senegâmbia do século XVIII.

Processo similar pode ter ocorrido com o *cuscus* valecaucano. É provável que o processo de transculturação do milho no *cuscus* tem se dado na África, já que a introdução e incorporação do milho foi contemporânea, tendo data do cultivo do cereal em 1540, em Cabo Verde, 1550 em Angola²⁴¹ e registros arqueológicos datam a produção do milho no interior da Costa de Ouro já no século XVII.²⁴² Mesmo assim, a escassez de produtos como o trigo e o sorgo no Vale, teria feito que pessoas que tinham o *cuscus* como alimento básico nas suas culturas, mudaram o produto principal, assim, substituindo esses dois cereais pelo milho, de fácil acesso na Nova Granada.

Caso similar seria o *fufú*. O prato, tradicional dentro dos ashanti, era inicialmente feito com inhame, porém, com a introdução da banana da terra, devido ao fluxo de alimentos entre a África oriental e o sudeste asiático, seria incorporado o fruto na preparação do *fufú*. Posteriormente, com a chegada da mandioca na África ocidental, o *fufú* e outros pratos, adicionaram o novo tubérculo nas preparações. A diferença do milho, a mandioca teve que passar por um processo mais longo de incorporação devido ao trabalho preliminar para poder tirar o veneno (das variedades ditas bravas) e, aí sim, cozinhar o alimento. Assim, Luiz Felipe de Alencastro encontrou, por meio de registros de jesuítas,

²⁴¹ ALENCASTRO, Luiz Felipe de, *O trato dos viventes. Formação do Brasil no Atlântico Sul Séculos XVI-XVII*, São Paulo: Companhia das Letras, 2008, p. 91.

²⁴² CARNEY, Judith; ROSOMOFF, Richard N., *In the shadow of slavery. Africa's botanical legacy in the Atlantic World*, California: university of California Press, 2009, p. 55.

que a mandioca teria entrado primeiro pela ilha de São Tomé e, depois, à parte continental pelos portos do Congo e Angola, onde se cultivava da forma brasileira.²⁴³

Porém, não só os produtos eram os que se deslocavam, pois, utensílios e técnicas de preparação também. Continuando com o *fufú* como exemplo, lembremos que no trecho de *María* aparece o aparelho para fazer o *fufú*. Como dissemos nessa seção, esse utensílio era o pilão de madeira, de forte tradição africana²⁴⁴ (em comparação com os *molcajetes* e *metates* americanos feitos de pedra e os pilões feitos de metais da Europa). Objeto comumente achado nos relatos de viajantes na Nova Granada do século XIX, era usado na África ocidental principalmente para debrulhar os cereais; milho, sorgo e milho, além de ser útil para amassar outros produtos como as bananas, a mandioca, inhame e outros tubérculos para fazer pratos como o *fufú*, *angu* e *funje* (chegado nas Américas como *funche*).

Além do pilão, às técnicas de preparo – a morfologia do sistema alimentar-relacionadas a ele também se deslocaram. As “papas” feitas nas diferentes partes da África ocidental, como as anteriormente mencionadas, cumpriam papéis similares nos sistemas alimentares dessas sociedades e eram alimentos base (*staple food*), geralmente não estavam temperadas e acompanhavam molhos ou sopas, vegetais e alguma carne. Na definição do *fufú* valecaucano encontramos algo similar; massa de banana da terra verde cozida com caldo. Mas, a transculturação do *fufú* se daria de diferentes formas variando de região a região nas Américas. Assim, para Panamá o *fufú* se transformaria numa sopa feita com banana da terra verde, inhame, mandioca e *otoe* (*Xanthosoma saggitifolium*), a base de leite de coco e acompanhada de peixe. Por outro lado, em Cuba o *fufú de plátanos* é um purê de banana da terra verde, cozida e amassada no pilão de madeira e misturado com torresmo, com gordura animal ou com verduras. Na República Dominicana e Porto Rico se consome o *mangú* – na Costa Rica se chama *angú* –, que, igual se faz como o mesmo produto e da mesma forma, adicionando um caldo de frango no final para umedecer a massa. O *sambumbe*, mencionado no dicionário de provincialismos de Tascón, não estaria muito

²⁴³ ALENCASTRO, *O trato dos viventes. Formação do Brasil no Atlântico Sul Séculos XVI-XVII*, p. 92.

²⁴⁴ CARNEY; ROSSOMOFF, *In the shadow of slavery*, p. 74.

longe desse tipo de preparações, pois, era também comida “rústica” feita de banana da terra verde cozida e moída, misturada com cebola.

Pot último, os africanos chegados no Vale do Cauca, com seus sistemas alimentares teriam passado por processos de transculturação mudando aqueles sistemas, passando-os de geração em geração. Passariam por processos de desculturação de produtos, técnicas e utensílios que perderiam relevância através do Atlântico, pela impossibilidade do cultivo ou pela substituição de produtos. Passariam também por processos de aculturação, incorporando novos produtos como as pimentas americanas, o amendoim, além de técnicas de preparação, como as barbacoas indígenas para fazer os *tapaos* e a doçaria espanhola, trabalhando como escravizadas domésticas nas casas-grandes. Nesse processo inteiro de transculturação dos sistemas alimentares africanos, as preparações feitas no seu continente mudariam de significados. Por exemplo, o *fufu* de inhame – comida oferecida para Oxaguiã, orixá de grande importância na religiosidade ioruba – não significaria o mesmo no seu processo de transculturação nas Américas.

Achamos, então, pertinente pensar numa transculturação dos sistemas alimentares africanos, desde suas partes individuais, como o léxico, assim como um todo integrado. Por isso, nos afastamos das teorias que pensam o contato cultural como uma mistura, um *sambumbe* cultural, já que para o Vale do Cauca da segunda metade do século XVIII e primeira do XIX, embora o número de africanos seja menor em comparação ao número de escravizados *criollos*, eles estavam presentes na sociedade e, como vimos no capítulo anterior, tinham certa autonomia na hora de preparar seus alimentos, permitindo prolongar no tempo seus sistemas. Ainda os escravizados *criollos* e libertos tinham práticas culturais consideradas exclusiva da “negreria”, como veremos no próximo capítulo, práticas que, claramente, vivenciaram permanências e transformações, mas, enfim, eram produto desse deslocamento através do Atlântico.

PARTE III. DO CONSUMO OU DO DIZ-ME O QUE COMES, DIR-TE-EI O QUE ÉS

“Comida é cultura quanto consumida, porque o homem, embora podendo comer tudo, ou talvez, justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida...”

Montanari, *Comida como Cultura*, 2013

Na história da alimentação se têm como preceito base que no referente à comida não é puramente biológico, mas é, também, cultural. Nos capítulos precedentes vimos como os escravizados e os libertos obtinham seus alimentos, tanto das ofertas naturais, graças à caça e pesca de animais selvagens, junto com a coleta de frutos silvestres; como por meio de processos culturais de escolha e seleção como a agricultura a pecuária, formas de acessar a esses produtos da natureza por meio do controle do tempo e do espaço. Também vimos que a transformação desses alimentos – outrora caçados, coletados ou domesticados – não é aleatória, mas é parte de um processo de construção dos gostos em cada sistema alimentar que cria fortes relações de identidade entre seus praticantes e suas culturas.

Como bem disse Montanari, o órgão do gosto não é, como poderia pensar-se, a língua, mas o cérebro, “um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração”.²⁴⁵ O autor também faz uma importante separação entre o gosto como *sabor*, a sensação e, por tanto, a experiência individual; e o gosto como *saber*, a sensação ensinada desde a coletividade, a experiência social.²⁴⁶

Porém, essas escolhas na hora de consumir os alimentos, mesmo sendo predileções culturais, também são práticas sociais, como as relações de poder que envolvem o ato de comer. Sidney Mintz, sobre o consumo alimentar, expressou que o uso e a aplicação do poder intervêm frequentemente nas mudanças das práticas de consumo alimentar de uma sociedade.²⁴⁷ Para entendê-las em torno à comida, Mintz propôs dois parâmetros: significado *interno* e significado *externo*. O primeiro está relacionado com as condições de

²⁴⁵ MONTANARI, *Comida como cultura*, p. 95.

²⁴⁶ *Ibid.*, p. 96.

²⁴⁷ MINTZ, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, p. 39.

consumo da vida diária, e o segundo tem a ver com as condições do entorno econômico, social e político.²⁴⁸

As duas propostas estão estreitamente relacionadas, já que a construção do gosto, sendo cultural, não está alheia às relações de poder. Estas, por sua vez, provocam modificações nas práticas alimentares. Assim, com as mudanças do significado *externo* – nosso caso as “descobertas”, a escravidão de pessoas africanas e o trânsito de saberes e sabores através do Atlântico além da colonização nas Américas-, o gosto, como *saber*, também se viu modificado. Com às mudanças do significado *externo* e do gosto como *saber*, o significado *interno* também se transformou, desse modo, o sistema escravista fez que a cotidianidade relacionada à alimentação dos africanos nas Américas, assim como dos seus descendentes, mudara, desde as refeições (tanto a quantidade delas como os horários), a sociabilidade e os produtos usados para cozinhar, entre outros aspectos.

Nessa linha, abordaremos no presente capítulo a fase final dos sistemas alimentares. Pensaremos como os contextos políticos e econômicos puderam influir na percepção do gosto e nas escolhas dos produtos alimentares, das preparações, mas também de outros aspectos do consumo alimentar, como a distribuição de comidas – as refeições –, as suas estruturas, os modos dela, a tecnologia necessária no consumo, a sociabilidade e, sobretudo, a diferenciação social da comida.

3.1 Distribuição do tempo e estrutura da comida

“En todas ellas [as casas dos escravizados] se veía, por entre las tablas de las paredes, el fuego del hogar en que esposas y madres preparaban la cena de sus maridos y de sus hijos.”
Palacios, *El alférez real*, 1886

Como componente do sistema alimentar, a sintaxe seria a forma de distribuir as comidas, por meio das refeições, dentro de uma jornada. Essa divisão varia dentro do tempo e do espaço, pois pode ser diferente em cada sociedade e, também, variar ao longo da temporalidade na mesma.

²⁴⁸ *Ibid.*, p. 42.

Na Nova Granada e, especificamente, para os escravizados e os libertos do Vale do Cauca, as refeições estavam divididas à moda espanhola e dependiam, também, dos seus trabalhos. Santa Gertrudis menciona três momentos de consumo alimentar, similares a nossa divisão atual; uma à manhã, outra ao meio dia e a última à noite.

As refeições, assim, mesmo que divididas em três, tiveram seus nomes com variedade através do tempo. No período estudado, o almoço, que agora é nossa refeição do meio dia, era a refeição da manhã, servida às oito. No *Diccionario de autoridades*, o *almuerzo* está definido como: “El primer alimento que se come por la mañana, y con el qual uno dexa de estar ayúno, por lo que también se llama desayuno.”²⁴⁹ Mas, parece que a mudança do nome, de almoço a *desayuno*, se deu ao longo do século XIX, pois, Palacios em seu romance, escreveu que o almoço era sempre entre sete e oito da manhã, “porque em aquel tempo no se tenía la costumbre del desayuno, ni nadie tomaba café.”²⁵⁰, e isso também se vê refletido nos relatos de viajantes do mesmo século, sobretudo em Holton.

A refeição que seguia o almoço era a *comida*, tomada ao meio dia, ou entre o meio dia e às duas da tarde. Palacios narra comidas a uma e duas da tarde no seu romance. Além disso, se diferenciava da primeira refeição por uma variedade maior de manjares.²⁵¹ Finalmente, a última refeição era a *cena*, à noite, mais ou menos às oito e, igual ao almoço, também sofreu uma variação temporal, pois anteriormente era a principal comida do dia, mas no período estudado foi relegada a ser a última comida.²⁵²

Tudo parece indicar que assim era a divisão das comidas dos escravizados, pois para os ricos, tanto espanhóis como *criollos*, existiam refeições menores entre as comidas principais, as quais eram basicamente o consumo de bebida de chocolate. Também, parece que antes do *almuerzo*, os escravizados bebiam cacau ou aguardente e, quando o consumo do café aumentou, no século XIX, era também comum um copo de café²⁵³ antes do almoço.

²⁴⁹ REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA. *Diccionario de autoridades*, Tomo I, 1726.

<http://web.frl.es/DA.html>. Acesso em outubro de 2019.

²⁵⁰ PALACIOS, *El alférez real*, p. 122.

²⁵¹ REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA. *Diccionario de autoridades*, Tomo II, 1729.

<http://web.frl.es/DA.html>. Acesso em: outubro de 2019.

²⁵² *Ibidem*.

²⁵³ HOLTON, *New Granada*, p. 500.

Quanto à estrutura da comida, segundo os dicionários, a refeição “forte” do dia era a *comida*, porém, parece que não variava muito de uma refeição para outra. No *almuerzo/desayuno*, segundo Santa Gertrudis, não podia faltar o “cacao con pan quien lo tiene, y si no, un plátano.”²⁵⁴ Além do chocolate – que seria a forma de finalizar a refeição –, a sopa era parte da primeira comida, em forma de *sancocho* que, como vimos no capítulo anterior, inclui carne (em charque) e banana da terra, junto com outros produtos. Holton, além disto, escreveu que o *sancocho* era acompanhado de fatias de banana da terra frita.²⁵⁵

Nas, casas visitadas pelos viajantes aparece, além do *sancocho*, ovos fritos ou cozidos. Issacs, ao descrever o café da manhã de José, um camponês e amigo do protagonista, mencionou uma sopa de *mote*²⁵⁶ acompanhada de *arepas*, comida que finalizou com um copo de leite como sobremesa. Posteriormente, no seu romance, também descreveu um *desayuno* na casa de Emigdio, de família humilde, que consistiu de uma sopa de tortilhas com banana da terra frita, carne desfiada, roscas de farinha de milho, chocolate e queijo.

Para a *comida* o menu não variava muito. O “eterno *sancocho*”, prato mencionado por todos os escritores aqui estudados, seria também o prato principal da refeição. Santa Gertrudis também adicionou à sopa um guisado de ovos duros com molho de amendoim torrado e apimentado, além do arroz com carne e mais pimenta.²⁵⁷ Durante a visita de Efraín à casa de seus compadres e sua filha Salomé, ademais do *sancocho*, foi feito *pintones* assados com queijo, *bunuelos*, *pandebono* e galeia, porém, como era a despedida do patrão, é possível que certos pratos, como os *bunuelos* que eram comida de festa, eram especiais para a ocasião.

A última refeição, a *cena*, era mais leve. Santa Gertrudis, no porto de Cartagena, escreveu que, de noite, as pessoas comuns comiam peixe fresco. Logo adiciona que a *cena*

²⁵⁴ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 45.

²⁵⁵ HOLTON, *New Granada*, p. 495.

²⁵⁶ Milho *pelado*, ou seja, cozido com cal para tirar a casca.

²⁵⁷ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 45.

da “negreria” era um copo de *champuz*, junto ao queijo com melado. Holton, no Vale, vivenciou uma comida com *patacones*, acompanhados de chocolate e o doce.²⁵⁸

Tanto as refeições como a composição delas parecem estar levemente influenciadas pelas estruturas de gosto e saúde, a partir do Renascimento, pois no final da refeição principal a comida finalizava com um alimento que permite uma ótima digestão, como frutas e queijo, assim como acontece com as refeições, não só dos escravizados e dos libertos, mas de outras camadas da população neogranadina. Porém, uma diferença, que foi uma transformação dada ao longo da modernidade e principalmente desde o século XVII,²⁵⁹ foi a estruturação da *comida* em prato forte, guarnição e sobremesa, diferenciação que nas nossas fontes aparecem.

3.2 Tecnologia da comida

“Matías le dijo, dándole un *calabacín* que hacía media botella; écheme aquí un real de aguardiente y déme también un cuartillo de cigarros.”
Palacios, *El alférez real*, 1886.

Assim como nas fases anteriores do processo alimentar que venho considerando, o consumo também precisa de certos elementos materiais para pô-lo em prática. Desde o objeto mesa, até os talheres e a louça faziam parte dos utensílios em torno ao consumo alimentar, e, também, estavam relacionados com as condições econômicas das camadas sociais, com questões religiosas e outras formas de identidade.

A mesa, por exemplo, parece que foi um objeto comum, mesmo nas famílias menos abastadas do Vale do Cauca, assim como nas dos escravizados e dos libertos. No *Alférez real* podemos ver, quando Daniel visita o seu amigo Fermín, como o autor descreve o aspecto da cabana onde ele morava com a mãe:

Esta cabana, o mas bien pequena casa, era, como las demás, de paredes de guadua y barro con techo pajizo, pero presentaba un aspecto menos humilde y descuidado que el de las otras.

²⁵⁸ HOLTON, *New Granada*, p. 500.

²⁵⁹ COWAN, Brian, *Novos Mundos, Novos Sabores. Tendências culinárias pós Renascimento*, in: *A História do Sabor*, Paul Freedman. São Paulo: Senac, 2009, p. 220.

El interior se componía de una salita y un aposento; en la sala había dos anchas bancas hechas de guadua, que servían de asientos, y en una de las cuales dormía Fermín. Una silla vieja de brazos y una mesa pequeña, de las que desechaba la casa grande.²⁶⁰

Porém, temos de levar em conta que o objetivo do autor com as descrições dos personagens de Fermín e Martina era enfatizar a diferença que havia entre os escravizados de trabalhos pesados com os escravizados domésticos e, sobretudo, Martina que era próxima aos senhores – tanto assim que melhorou sua linguagem graças ao contato com as senhoras – e seu filho, conhecido por não ter pai negro, o que possivelmente fosse uma forma de identificar o mulato como filho do fazendeiro, Manuel de Cayzedo y Tenorio.

Mas, em *María* também podemos ver como a mesa fazia parte da mobília das casas dos camponeses e dos libertos. Na casa de José, o camponês antioquenho, havia uma única mesa, localizada na cozinha, a qual estava separada da casa por uma pequena horta com salsinha, camomila, poejo e manjerição. No mesmo romance, e agora na casa de Salomé, também aparece uma única mesa, dessa vez na sala.

Ainda assim, é importante considerar que não todos os escravizados e libertos viviam nas mesmas condições. Levando em conta o diminuto tamanho das habitações dos escravizados, de aproximadamente 3x2 metros na sua parte interior,²⁶¹ é provável que não tiveram muito espaço para ter mesas, mas, como descreveu Holton no seu percurso pelo Vale, era comum o uso de assentos feitos de guadua (bambú) situados fora das cozinhas ou das casas ou, até o mesmo chão, coberto com esteiras de fibras vegetais ou tapetes de couro.

Os talheres e a louça, como dissemos acima, também faziam parte da materialidade envolvida no consumo alimentar. Sobre os primeiros, ainda que o uso de facas, colheres e, sobretudo, de garfos aumentasse desde finais do século XVII e, principalmente, a partir do

²⁶⁰ PALACIOS, *El alférez real*, p. 35.

²⁶¹ GÓMEZ, Esteban Zabala, *Trapiches de esclavitud, fogones de libertad: cocina y alimentación de los esclavos en el Valle del río Cauca (1750-1851)*, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá D.C., 2016; ESPAÑOL, *Los esclavos en las haciendas de la provincia de Neiva durante el siglo XVIII*.

XVIII,²⁶² vemos que o seu uso não estava generalizado na Nova Granada. Na segunda metade do século XVIII, Santa Gertrudis escreveu que: “En todo el Perú sólo los chapetones (así llaman a los españoles) usan cuchara y tenedor; la gente criolla come con las manos, aun las más señoras. Cucharas de plata sólo se usan para tomar cacao [...]”.²⁶³ E, parece que no século XIX continuou assim, já que, em *María*, quando Efraín almoçou na casa de José:

A nuestro regreso encontramos servido en la única mesa de la casa el provocativo almuerzo. Campeaba el maíz por todas partes: en la sopa de mote hervida en platos de loza vidriada y en doradas arepas esparcidas sobre el mantel. El único cubierto del menaje estaba cruzado sobre mi plato blanco y orillado de azul.²⁶⁴

Parece, então, que os talheres de prata eram objetos caros e usados, principalmente, pelas classes altas da sociedade neogranadina e, além disso, as colheres de prata tinham uma função a mais que era associada com o consumo de chocolate quente, muito usual no contexto desse período: a colonização e o fluxo de mercadorias como o cacau e o açúcar, tiveram alta popularidade na modernidade tardia.²⁶⁵

O consumo dos alimentos não estava limitado ao uso de talheres de prata ou às mãos, pois existiam diversos produtos naturais que foram usados, desde a época pré-colombiana, como utensílios de consumo alimentar. Talvez os exemplos mais esclarecedores disso são as diferentes variedades de abóbora e a *totuma*, objetos feitos da árvore do totumo (*Crescentia cujete*) que serviam como colheres, copos, recipientes para bebidas – como a *chicha* –, pratos, etc. Holton achou que “Los campesinos, en general, toman el sancocho sirviéndolo en ollas rotas o en totumas y con cucharas de madera o de totuma; las familias respetables los comen con antiguas y pesadas cucharas de plata.”²⁶⁶. Já Hamilton notou a importância desse utensílio e escreveu o seguinte:

La calabaza y la totuma son diferentes. La totuma es mucho más pequeña y con ella hacen solamente platos y cucharas utilizando la mitad

²⁶² COWAN, Novos Mundos, Novos Sabores. Tendências culinárias pós Renascimento, p. 207.

²⁶³ DE SANTA GERTRUDIS, *Maravillas de la naturaleza*, p. 45.

²⁶⁴ ISAACS, *María*, p. 73.

²⁶⁵ COWAN, Novos Mundos, Novos Sabores. Tendências culinárias pós Renascimento.

²⁶⁶ HOLTON, *New Granada*, p. 496.

de la fruta o menos. A la calabaza le abren un pequeño orificio y la limpian por dentro con la mano, y si el hueco es muy estrecho la lavan con agua. En pocas palabras, la calabaza es el sustituto de cubetas, jarras, y botellas; la totuma, de platos, tazas y cucharas.²⁶⁷ [Ver exemplo de utensilios de *totuma* na Figura 18]

Figura 18 *O bagre, peixe do rio Magdalena. Celas para montar cavalo e utensilios feitos de totumas e aboboras*



Fonte: ROULIN, 1823.²⁶⁸

É evidente, ainda, o uso de *totumas* nos testamentos de libertos. Em 1743, Maria de Vegonaga, mulher parda e libre da cidade de Popayán, deixou registrado no seu testamento, entre outras coisas, 4 copos de vidro, 1 tigela de barro enegrecido e 3 mates (totumas) pintados, possivelmente trazidos de Pasto, cidade onde existiu uma importante tradição de decoração de *totumas*, abóboras e cerâmica vidrada. Também aparece Manuela Quintero, mulata libertina²⁶⁹ de Cali, que em 1773 registrou: 6 pratos da China, 1 tigela da China, 4

²⁶⁷ HAMILTON, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, p. 78.

²⁶⁸ ROULIN, François Désiré. *Le vague, Poisson de la Magdelaine. Selles, ustensiles*. 21 de novembro de 2003. <https://www.banrepcultural.org/coleccion-de-arte/obra/le-vague-poisson-de-la-magdelaine-selles-ustensiles-el-bagre-pescado-del> Acesso em: novembro de 2019.

²⁶⁹ Libertino: “hijo de esclavo a quien se há dado libertad”. (DRAE, t.IV, 1734).

pratos de peltre, 2 mates envernizados, 1 gamela nova de arroba²⁷⁰ e meia de peso (+/- 17 kgs.).

Como podemos observar, além das *totumas*, outros tipos de vasilhame de louça aparecem nos testamentos. Os pratos e vasilhas de barro também seriam muito comuns nas mesas dos escravizados e dos libertos, senão da maioria da população da Nova Granada. Holton, na sua estadia em Bogotá, descreveu como era uma cozinha neogranadina. Dentre as muitas coisas narradas, a maioria com comentários negativos, explicou:

Los bogas, comen (o sancocho) com cucharas de totuma em caparazones de tortuga. Los campesinos, en general, toman el sancocho sirviéndolo en ollas rotas o en totumas y con cucharas de madera o de totuma; las familias respetables los comen con antiguas y pesadas cucharas de plata.²⁷¹

O uso do barro, porém, não seria exclusivo nas vasilhas utilizadas para a cocção, mas também nos pratos e em outros tipos de louça para o consumo. Assim, no testamento de María de Vegonaga aparece uma tigela de barro enegrecido, técnica usada desde os tempos pré-hispânicos e que precisava de um conhecimento especializado do fogo e do forno para deixar o barro dessa cor. Já no testamento de Gregoria de Salazar, também aparece o barro em forma de gamela pequena, possivelmente usada para servir comida à mesa.

Além dos utensílios produzidos localmente, também estavam os importados, feitos principalmente de vidro, e louça que, embora apareça como louça da China, provavelmente era feita em diversos lugares de Europa, como Inglaterra, mas tinham uma estética chinesa. Já em *María* vimos, na casa de José, que a comida de Efraín foi servida num prato branco com orla azul, tipo de decorado podendo corresponder à tipologia usada na arqueologia como *pearlware* (ver figuras 19 e 20) branca com pintura azul feita a mão, produzida entre

²⁷⁰ Uma *arroba* equivale a 25 lbs.

²⁷¹ HOLTON, *New Granada*, p. 496.

1775 e 1840 em Londres, aliás, tipo de louça achada em contextos arqueológicos associados às habitações de escravizados da fazenda Canhasgordas, em Cali.²⁷²

Outro tipo de louça que aparece nos testamentos, e não aparece nas nossas outras fontes, é a louça de Talavera (ver figuras 21 e 22). Esse tipo aparece nos testamentos de Juana de Bonilla (1775) – como tigela – e no testamento de Gregoria de Salazar (1800) – como copo –, foi uma tradição alfareira surgida em Talavera de la Reina, Espanha, expandindo-se também no México, especificamente em Puebla, desde o século XVI até o século XVIII, quando entrou em decadência.

²⁷² CANO, Luis Francisco López, *Proyecto arqueológico Hacienda Cañasgordas (Cali-Valle). Siglos XVII-XIX*, Bogotá D.C.: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2014; GÓMEZ, *Trapiches de esclavitud, fogones de libertad: cocina y alimentación de los esclavos en el Valle del río Cauca (1750-1851)*.

Figura 19 *Exemplo de louça vidrada tipo Pearlware com orla azul. Produzida em Londres. +/- 1785-1840*



Fonte: FLORIDA MUSEUM. Coleção tipográfica de arqueologia histórica, 2020.²⁷³

Figura 20 *Exemplo de louça vidrada tipo pearlware com pintura azul a mão. Produzida em Londres. +/- 1775-1840*



Fonte: FLORIDA MUSEUM. Coleção tipográfica de arqueologia histórica, 2020.²⁷⁴

²⁷³ FLORIDA MUSEUM. *Coleção tipográfica de arqueologia histórica*. Tipologia CERAMICS, SPANISH, PEARLWARE, EDGED, #344. <https://www.floridamuseum.ufl.edu/typeceramics/spanish/specimen/344/> Acesso em: novembro de 2019.

²⁷⁴ FLORIDA MUSEUM. *Coleção tipográfica de arqueologia histórica*. Tipologia CERAMICS, SPANISH, PEARLWARE, HAND PAINTED BLUE AND WHITE, #339. <https://www.floridamuseum.ufl.edu/typeceramics/spanish/specimen/339/> Acesso em: novembro de 2019.

Figura 21 *Exemplo de louça vidrada tipo Talavera branca com azul. Produzida na Espanha. +/- 1590-1750*



Fonte: FLORIDA MUSEUM. Coleção tipográfica de arqueologia histórica, 2020.²⁷⁵

Figura 22 *Exemplo de louça vidrada tipo Talavera policromada. Produzida na Espanha. +/- 1550-1600*



Fonte: FLORIDA MUSEUM. Coleção tipográfica de arqueologia histórica, 2020.²⁷⁶

²⁷⁵ FLORIDA MUSEUM. *Coleção tipográfica de arqueologia histórica*. Tipologia CERAMICS, SPANISH, TALAVERA TRADITION, BLUE ON WHITE, #3085. <https://www.floridamuseum.ufl.edu/typeceramics/spanish/specimen/3085/> Acesso em: novembro de 2019.

²⁷⁶ FLORIDA MUSEUM. *Coleção tipográfica de arqueologia histórica*. Tipologia CERAMICS, SPANISH, TALAVERA TRADITION, POLYCHROME, # 2775. <https://www.floridamuseum.ufl.edu/typeceramics/spanish/specimen/2775/> Acesso em: novembro de 2019.

Tanto os romances, como os testamentos, em conjunto com as pesquisas arqueológicas, nos permitem ver a variedade de utensílios que eram utilizados no consumo alimentar por escravizados e por libertos. Mesmo que seja possível a existência de uma imagem do escravizado pobre e alheio aos circuitos econômicos globais, achamos importante revisar este tipo de fontes para repensar essas representações. Como os mesmos romancistas e viajantes escreveram, os escravizados estavam imersos no comércio local, juntamente com livres, vendedores de carne de caça ou peixes, mulheres escravizadas e libertas vendedoras de, como era chamado no Brasil, “secos e molhados”, além da participação de outras atividades geradoras de ingressos nessas famílias, permitia-lhes comprar tanto os produtos locais, como *totumas* gravadas, envernizadas e pintadas, como louça importada desde lugares como Inglaterra e Espanha.

3.3 Sociabilidade e modos á mesa

“Fermín se fue a la cocina, al lado de la tía Juliana, y sentado en un banco de madera, cenó a su gusto”
Palacios, *El alférez real*, 1886.

O sistema alimentar, assim como o linguístico, conta com uma retórica, e o modo como a comida é servida e consumida, além dos comportamentos de convívio, fazem parte dela.²⁷⁷ Quanto à forma como a comida é consumida, podemos pensar tanto nos modos à mesa, que tem a ver com as regras que cada cultura tem em torno ao consumo alimentar, mas, também, com quem são consumidos os alimentos.

Como temos dito constantemente neste trabalho, o comer é uma atividade “vibrantemente” cultural, como diria Mintz.²⁷⁸ E, nela, não só seus produtos e alimentos estão dotados de significados, mas, também, tudo aquilo que gira em torno dela.²⁷⁹ O comer junto pode significar relações de intimidade, familiaridade e amizade, assim como pode trazer à tona relações de identidade religiosa, étnica ou social.

²⁷⁷ MONTANARI, *Comida como cultura*.

²⁷⁸ MINTZ, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*.

²⁷⁹ MONTANARI, *Comida como cultura*, p. 157.

Como era a sociabilidade na hora de comer para escravizados e libertos no Vale do Cauca? Sobre os escravizados domésticos a informação talvez seja mais clara. No *Alférez real*, quando Daniel, junto a Fermín, visitam a dona Mariana, a mãe do protagonista, este pergunta ao escravizado se vai comer junto com eles, à mesa, contestando-o de forma exaltada: “¿En la mesa? ¿cómo voy yo a comer en la mesa? ¡No faltaba más!”.²⁸⁰ É clara a preocupação de Fermín; os escravizados não se sentam à mesa com os escravistas. Posterior à pergunta, ele foi comer na cozinha, junto à tia Juliana, a escravizada de Mariana. Isso aconteceria mais uma vez no romance, pois, na casa-grande de Canasgordas, Fermín comia na cozinha, servido pela mãe dele e Andrea, outra escravizada e criada de Inés, a protagonista.

Anteriormente falamos da descrição de uma casa de um fazendeiro valecaucano feita por Holton. Aí, o americano desenhou a estrutura e composição das habitações e espaços da casa, mencionando e explicando um por um, descrevendo, entre outras coisas, a cozinha e os espaços relacionado a ela (Ver figura 23).

As habitações 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 funcionam como dormitórios, salas e comedores da família fazendeira. No corredor XI, por outro lado, começa o domínio de Pilar,²⁸¹ uma mulata de entre 20 e 25 anos – possivelmente filha do dono da casa, segundo o autor – que trabalhava como “mandataria e chefe” da cozinha e do serviço doméstico, além de ensinar a ler e escrever a umas crianças negras que moravam naquela casa. Nesse corredor havia uma banca feita de tijolos que passava de um extremo ao outro. O lado leste do corredor servia como cozinha auxiliar, onde se fazia, principalmente, o chocolate. Do extremo oeste se achava a *tinaja*, uma vasilha de grande tamanho onde se guardava a água que era filtrada por meio de outro recipiente de barro ou pedra.

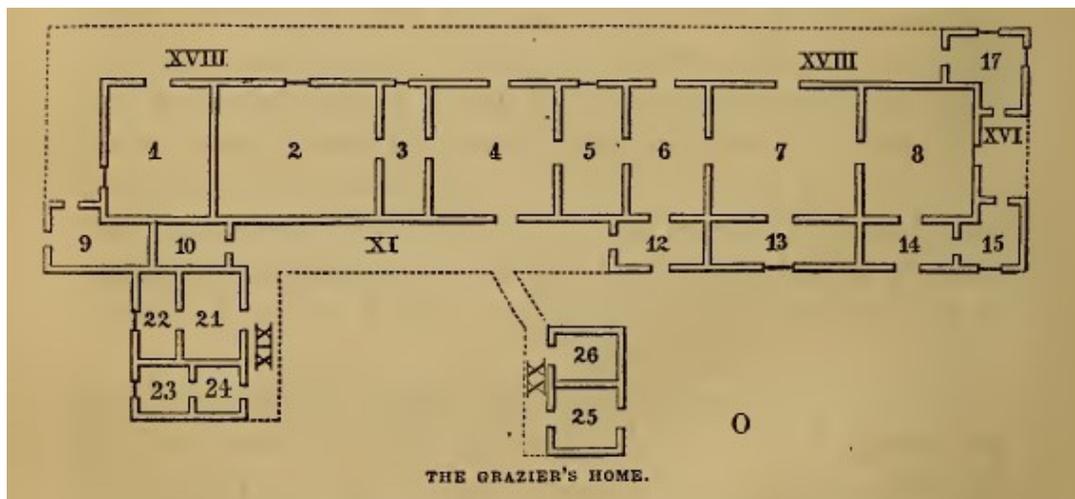
No corredor XIX estavam as pedras de moer e, no extremo sul, duas tigelas para fazer doces (como o *manjar blanco*) e sabão. Os espaços 21 e 22 serviam de armazéns e despensas, e os 23 e 24 de dormitório para as outras criadas. O 25 era a cozinha e o 26 uma

²⁸⁰ PALACIOS, *El alférez real*, p. 51.

²⁸¹ Holton viajou à Nova Granada em 1852, o mesmo ano em que a Lei de Abolição da Escravidão entrou em vigência, escrevendo em seu texto que, essas mulheres que faziam parte do serviço doméstico, há 18 meses eram escravizadas.

mistura entre cozinha, despensa e o dormitório da velha cozinheira e, finalmente, um forno, no espaço O, com seu próprio teto.

Figura 23 *Casa-grande de um fazendeiro valecaucano. S. XIX*



Fonte: HOLTON, 1857, p.472.²⁸²

Finalmente, o autor termina sua descrição do *almuerzo* desse dia na casa com a seguinte frase: “São passadas as dez e meia da manhã. Como, quando, ou onde os criados têm almoçado eu não sei, só sei que não juntos, nem numa mesa, nem com facas e garfos.”²⁸³. Mesmo que seja provável que as pessoas do serviço doméstico não comiam juntas, devido a que algumas tinham que ficar no comedor, atentas aos pedidos da família senhorial e esperando o final para recolher a louça e rezar o *Padrenuestro* porque “aunque los otros se la habían comido [o jantar], a ella [a escravizada] le tocaba dar las gracias a Dios por su beneficio, y levantó los manteles.”²⁸⁴, temos de lembrar que, nos romances e relatos de viajantes, o olhar dos escritores é colocado na escrita. Os dois romances aqui trabalhados, aliás, se caracterizam por ter um tom paternalista quanto à relação entre escravizados e senhores. E, quanto aos viajantes, as descrições feitas por eles estão fortemente marcadas por suas visões de mundo e seus preconceitos.

²⁸² HOLTON, *New Granada*, p. 472. Obtido de <https://archive.org/details/newgranadatwenty00holt/page/472>. Acessado em: novembro de 2019.

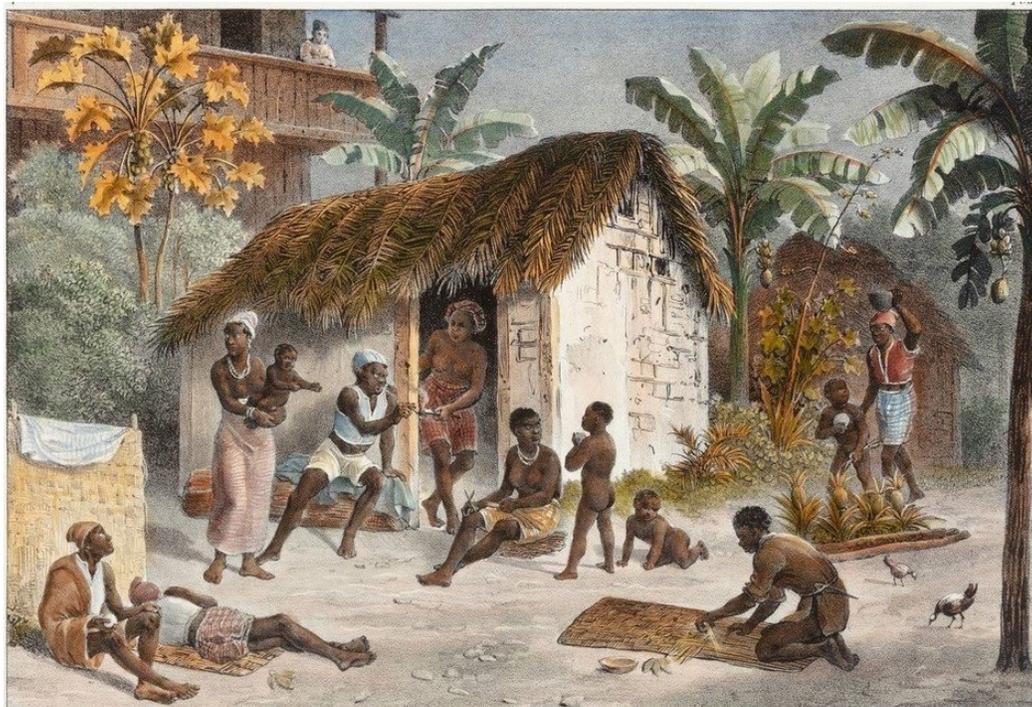
²⁸³ HOLTON, *New Granada*, p. 472.

²⁸⁴ PALACIOS, *El alférez real*, p. 27.

Por isso, pode ser que para Holton, comer numa mesa seja sinônimo de comer juntos, enquanto que não comer nela seja o contrário, e signifique não compartilhar a refeição. Porém, Holton, mesmo que não o entenda assim, nos mostra o espaço dos fundos da casa, esses lugares dominados pelas mulheres negras, um espaço de sociabilidade entre elas, as crianças²⁸⁵ e de todas aquelas pessoas parte do corpo dos trabalhadores daquela casa.

Para Robert Slenes, ao analisar minuciosamente as habitações de escravizados no sudeste brasileiro do século XIX, além das vivendas de diferentes regiões da África Ocidental e Central, e prestando atenção a diferentes ilustrações sobre elas (como a figura 24.), o espaço em volta das casas seria composto de lugares de sociabilidade, de atividades domésticas e artesanais, assim como de descanso e relaxamento²⁸⁶.

Figura 24 Habitação de negros



Fonte: RUGENDAS, 1835.²⁸⁷

²⁸⁵ Uma tribo selvagem segundo o autor.

²⁸⁶ SLENES, Robert, *Na Senzala, Uma flor. Esperanças e recordações na formação da família escrava*, 2. ed. Campinas, SP: Editora Unicamp, 2011, p. 178.

²⁸⁷ CASA de Negros. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras. São Paulo: Itaú Cultural, 2020. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra64789/casa-de-negros>>. Acesso em: dezembro de 2019.

Temos de pensar, ainda, nos escravizados e nos libertos que não faziam parte do trabalho doméstico nas casas-grandes, aqueles trabalhadores do eito, todo o dia cortando cana, ou nos *trapiches* moendo-a, também aqueles encarregados das lavouras, e os cavaleiros cuidadores do gado. Tristemente, a informação a respeito desses é escassa nas nossas fontes.

Podemos pensar que os escravizados organizados em famílias compartilhavam algumas refeições. Por exemplo, na descrição de um domingo na fazenda Canasgordas, Palacios descreveu uma cena dos escravizados falando depois de acabada a missa. A conversa é interrompida por uma escravizada, Toribia, a esposa de Matías, escravizado problemático que fugia da fazenda para buscar baile em Cali e que, até, roubou uma vaca do alferes. Ela, gritando, chama o seu esposo para ir almoçarem juntos. Porém, como era domingo, dia livre para os escravizados, é possível que o comer junto fosse algo atípico, nas horas de trabalho. Por isso achamos que o *fiambre* poderia ser uma forma de consumir os alimentos nos momentos de trabalho. Segundo o Dicionario de autoridades, o *fiambre* “Lo que después de asado o cocido se há dejado enfriar, para no comerlo caliente.”²⁸⁸ Nesse sentido, em *María* várias vezes aparece esse tipo de alimento. No capítulo da caça do jaguar, os homens levaram um *fiambre* composto de massas de *choclo*²⁸⁹ branco e roxo, queijo fresco e carne assada, tudo envolvido em folhas de banana. Também, na autobiografia de Palacios, ele descreveu seu tempo de criança, quando sua mãe fazia *fiambres* para as viagens. Assim parece que esse tipo de preparação, usando folhas como recipientes, servia de refeição para aquelas pessoas que demorariam em chegar à suas casas, tal como os escravizados nas fazendas.

Podemos ver outra perspectiva observando o caso brasileiro. Eduardo Frieiro, em seu livro *Feijão, angu e couve* (1982), escreveu sobre os escravizados das Minas Gerais que:

²⁸⁸ REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA. *Diccionario de autoridades*, Tomo III, 1732. <http://web.frl.es/DA.html> Acesso em: dezembro de 2019.

²⁸⁹ Milho verde.

Um sino os despertava antes do romper do sol. Formados em fila, no terreiro, eram contados pelo feitor e seus ajudantes, que logo a seguir rezavam uma oração, repetida por todos. Distribuída a cada um a alimentação da manhã, partiam para as lidas da roça e imediatamente homens e mulheres começavam o penoso labor. Às oito horas chegava o almoço, trazido por escravas, composto de feijão cozido com gordura e misturado com farinha de mandioca. Descanso de meia hora e, logo, continuação da labuta. Às duas horas da tarde vinha o jantar: feijão com angu e couve, o mesmo todos os dias. Duas vezes por semana, um pedaço de carne. Ao pôr do sol, regresso à fazenda. Passada a revista pelo feitor, recebia cada um a ceia, que era um prato de canjica adoçada com rapadura.²⁹⁰

E, o mesmo autor, dessa hora citando o romance *O mestiço* (1903) do autor Avelino Fóscolo (1864-1944), adicionou o seguinte:

Em baixo assomaram duas escravas trazendo o jantar. Os trabalhadores se encaminharam à sombra de um jacarandá onde as mulheres depuseram gamelas contendo a comida: angu em bolas endurecidas, quase petrificadas, e feijão intragável. Com avidez de famintos, procurando cada qual maior quinhão, lançaram-se sobre os mal preparados alimentos, comendo todos em promiscuidade, com as mãos imundas e numa voracidade de animal selvagem.²⁹¹

Esses dois exemplos nos permitem ver outras possibilidades de consumo por parte dos escravizados. Dessa vez, não podendo compartilhar o tempo e espaço das refeições em seus respectivos lares, os escravizados e libertos que trabalhavam longe deles se juntavam para comer refeições trazidas por mulheres encarregadas do trabalho culinário nas fazendas valecaucanas. Tanto a opção do *fiambre*, como a comida levada pelas mulheres, permitia o compartilhamento da comida entre eles. Isto também possibilita que, aqueles escravizados que não estavam organizados em famílias, tivessem alguém mais encarregado para fazer uma comida conjunta, assim como narrou Mintz²⁹² ao falar dos três espaços da *cuisine* dos escravizados, sendo o terceiro o fogão comunal.

Esse terceiro tipo de cozinha foi brevemente mencionado por Slenes. O autor, preocupado com as habitações dos escravizados no Brasil, e suas significações, enfatizando

²⁹⁰ FRIEIRO, Eduardo, *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*, Belo Horizonte, MG: Itatiaia, 1982, p. 121.

²⁹¹ Fóscolo apud *Ibid.*, p. 122.

²⁹² MINTZ, *Sabor a comida, savor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado.*

as diferenças entre a vida privada dos escravizados casados e os solteiros, achou que, enquanto os casados, ao juntar-se numa mesma habitação, adquirem um fogo compartilhado. Por outro lado, nos barracões dos homens e mulheres solteiros, havia “um corredor bastante largo e alguns fogões primitivos, nos quais os negros preparam às vezes um ou outro prato simples ao voltar do trabalho”, argumentando Slenes que ao tratar-se de alguns fogões, era provável que fossem fogões comunitários.²⁹³

Isto nos deixa ver múltiplos espaços e formas de sociabilidade e do comer juntos no que se refere ao consumo alimentar. Desde os escravizados e libertos casados, até os solteiros, se agrupavam para poder compartilhar a comida, ato inteiramente denotado de significado social, já que o comer junto faz parte fundamental de qualquer cultura. Essas relações de sociabilidade apresentavam-se diferenciadas dependendo do dia e do momento do dia, do tipo de trabalho e do seu estado conjugal, pois, as pessoas com as que compartilhavam os alimentos, assim como os espaços, eram diferentes. Aqueles que trabalhavam no serviço doméstico nas casas-grandes, cozinhando para os senhores – e para eles mesmos claro está – compartilhavam seus alimentos na cozinha ou nas áreas próximas, enquanto os que saíam de casa junto com o nascer do sol, comiam juntos sob a sombra de algum frondoso *samán*²⁹⁴ próximo ao seu lugar de trabalho, finalizando o dia com uma ceia nas suas casas, sendo casados, ou habitações, sendo solteiros.

Passando agora aos modos à mesa, da mesma forma que com a informação sobre a sociabilidade à mesa, contamos com pouca informação sobre as práticas dos escravizados e dos libertos na hora de comer. Tanto os romancistas, quanto os viajantes, descreveram certas práticas na mesa das famílias de elite visitadas ao longo da Nova Granada. Hamilton, por exemplo, em Popayán foi convidado pela família Mosquera, uma das famílias mais poderosas política e economicamente no Sul-ocidente neogranadino e, aliás, grandes compradores de escravizados. Nesse banquete, Hamilton enfatizou como seus anfitriões organizaram a mesa do modo inglês, ou seja, senhor e senhora em assentos opostos.

²⁹³ SLENES, *Na Senzala, Uma flor. Esperanças e recordações na formação da família escrava*, p. 185.

²⁹⁴ *Samanea saman*. Grande árvore característico do Vale do Cauca e que fornece abundante sombra.

Desde o Renascimento, manuais de etiqueta foram produzidos na Europa. Com a incorporação do uso do garfo de três dentes desde o final do século XVII,²⁹⁵ prestando, as elites europeias, uma maior atenção à forma como a mesa deveria ser disposta, e junto a uma maior produção tipográfica, tanto os manuais como os modos à mesa foram se expandindo nos banquetes senhoriais. Muitas famílias da elite neogranadina adotaram essas práticas altamente valorizadas. Ainda assim, já vimos como o uso de talheres, em nosso período, não estava generalizado a toda a população da Nova Granada, permitindo-nos pressupor que o mesmo acontecia com outras práticas em torno do consumo alimentar. Mesmo assim, nas elites europeias, o uso da mão era valorizado e o costume de comer com talheres demorou a ser aceito pelas cortes. Na Nova Granada, segundo os viajantes aqui estudados, vemos que as mãos, além de certos utensílios como as colheres de totumo, eram as formas mais comuns de comer os alimentos.

Também achamos pertinente pensar como eram os modos à mesa dos africanos. Alonso de Sandoval, no século XVII, registrou várias práticas em torno à alimentação dos africanos que estavam chegando na Nova Granada. No seu texto, ao falar dos berbesies,²⁹⁶ menciona:

Todos, aunque sea el rey, comen en suelo, a semejanza de los Moros; cuando mucho se acuestan en una esterilla. Comen bien, si tienen que, o se lo dan; si no, son de poco comer; conténtanse y se sustentan con poco, y cosa de escasa sustancia. Los platos son comúnmente de palo y los vasos de unas totumas a modo de calabazas de España, aunque ya usan algunos Reyes vajilla de plata, con que hacen ostentación de su grandeza, cuando convidan a algún español. Los biojoes son muy diferentes, pues en su modo de comer, no respetan al grande, ni al pequeño; todos son iguales, y comen en un mismo plato, y si uno se lo puede arrebatarse todo, se lo lleva, y dan tras el otros como perros.²⁹⁷

Pode-se apreender várias coisas desse trecho. Em primeira medida, temos que lembrar que, nesse tipo de textos, mais do que a informação descrita pelos autores, são os valores deles o que podemos observar. Isto se deve aos juízos que, no caso acima, faz o padre ao longo da sua obra, e que é visível nesse trecho. Por exemplo, em parágrafos

²⁹⁵ COWAN, Novos Mundos, Novos Sabores. Tendências culinárias pós Renascimento, p. 207.

²⁹⁶ Jolofos.

²⁹⁷ SANDOVAL, p. 113.

anteriores, ao descrever os *bijogós*²⁹⁸, eles aparecem na sua escrita como seres violentos, vivendo em constante guerra e que, conseqüentemente, têm se tornado: “falsos, sin vergüenza, desagradecidos y soberbios.”²⁹⁹ De modo que, quando os menciona de novo, apresenta-os como seres bárbaros, desrespeitadores aos outros, e os compara com cães. Essa imagem do *bijogó* selvagem pode estar relacionada ao fatídico sucesso, para o controle colonial, da revolta dos quilombos na Província de Cartagena, liderada por Benkos Biojó, que como seu nome indica, estava relacionada com os *bijogós* descritos por Sandoval, ficando no imaginário espanhol um preconceito com essa *nação*, em comparação aos Guineos, aqueles cativos da Senegâmbia, considerados fieis e trabalhadores.

Além disso, vemos que os modos à mesa, tanto dos *berbesies* como dos *bijogós*, são diferentes daqueles dos europeus que valorizavam complexas formas de hierarquização à mesa, enquanto que, os descritos por Sandoval, saem desse padrão, rompendo as hierarquias na hora da refeição; comem junto com o rei e são todos iguais, comendo em um mesmo prato e, têm formas incomuns de comer seus alimentos, os consumindo no chão e sem talheres, provavelmente com as mãos.

Outra característica que faz o critério do padre mais tendencioso quanto às práticas culturais africanas é a religião, pois muitas dessas sociedades eram islamizadas. É evidente, para o autor, o tanto que sua bagagem cultural afeta sua escrita ao escrever que muitas nações da Senegâmbia tinham “abraçado a maldita seita de Maomé” ou que seguiam uma “falsa lei”. Sentimento oriundo dos quase quinhentos anos de presença muçulmana na península Ibérica e, sobretudo, pelas guerras de expulsão deles no século XV, presente, ainda, na cultura espanhola.

Mas, independentemente disso, Sandoval nos apresenta uma forma de consumir os alimentos que permite pensar outros modos à mesa diferente daqueles praticados pelos europeus e pelas elites locais valecaucasas. Aliás, se assemelha ao modo de consumir os alimentos da maioria da população neogranadina, podendo corresponder, também, ao modo de consumo dos alimentos por parte de muitos escravizados e libertos, como os descritos

²⁹⁸ Nas fontes aparecem como *biohós*, *biojos*, *biojoes* e outras nomeações, aqui usaremos a palavra em português *bijogó*.

²⁹⁹ *Ibid.*, p. 108.

por Frieiro para o caso brasileiro, onde os escravizados, e até os trabalhadores libertos, se sentam no chão e se reúnem ao redor da comida, servida em balaios ou em folhas de bananeira, usando as mãos.

3.3 “Comida de la negrería”: diferenciação social e alimentação

“Piezas bien condimentadas de diferentes animales de monte figuraban frecuentemente en la abundante y suntuosa mesa de los amos; y con más frecuencia, aunque sin condimento, en la humilde cocina de los esclavos.”
Palacios, *El alferez real*, 1886

Na alimentação, assim como em outros aspectos das culturas humanas, se produzem formas de diferenciação que dependem de diferentes variáveis sociais; de idade, de gênero, de classe, religião, etc. Nessa linha, Montanari ao falar sobre a diferenciação social do consumo alimentar, escreveu que “o modo de se alimentar *deriva* de determinado pertencimento social e ao mesmo tempo o *revela*”.³⁰⁰ Porém, no processo de diferenciação social, as relações de poder, de um grupo social a outro, influem na forma como as diferentes camadas se alimentam, se identificam com esses alimentos e, ao mesmo tempo, como os outros grupos sociais os identificam. Os vínculos de identificação com certos alimentos ou preparações, por essas relações de poder são representados por meio das hierarquias sociais.³⁰¹

A diferenciação se manifesta através da quantidade e qualidade da comida, como bem ilustrou Montanari, exemplificando essas diferenças na Idade Média, onde se associava o consumo de carnes às elites europeias, enquanto que os produtos da terra como tubérculos e legumes, estavam associados aos camponeses. Essas identificações dos alimentos com um ou outro grupo social variam ao longo do espaço e do tempo. Assim, o historiador italiano, ao falar das variações que essas classificações vivenciam ao longo do tempo, apresentou, como exemplo, as elites europeias e sua relação com a quantidade de comida consumida, sendo valorizada mais, no começo da Idade Média, a pessoa que comesse grandes quantidades de comida e, no final do mesmo período, era mais valorizada

³⁰⁰ MONTANARI, *Comida como cultura*, p. 125.

³⁰¹ MONTANARI, *Comida como cultura*.

a pessoas que comia com moderação, tendo muitas opções de alimentos numa mesma refeição.³⁰²

Na sociedade neogranadina, essas relações de poder, assim como a diferenciação e identificação social dos alimentos também estava presente. Lembremos que o Vale do Cauca era uma *zona de contato*, um espaço, tanto físico como cultural, que está fortemente marcado por relações assimétricas de poder, imersa numa sociedade colonial com uma hierarquia social estabelecida. Além disso, outro fator de peso nessa diferenciação é ser o Vale uma sociedade escravista, sistema que criou uma distinção do consumo alimentar entre senhores e escravizados. Por tudo isso, o consumo alimentar dos escravizados e libertos da região estava fortemente delimitado por questões de qualidade e condição e, posteriormente, de raça.

Essa distinção é evidente em diferentes âmbitos, desde produtos associados aos negros, até preparações e formas de cozinhar. Quanto aos produtos, ainda que a alimentação dos escravizados fosse variada, como temos visto, graças ao tempo que eles dedicavam à caça, pesca e agricultura de certos produtos para complementar sua dieta, esta estava limitada pelo sistema sócio-econômico em que estavam inseridos. Os escravistas pouco se importavam em dispor uma dieta variada para os escravizados, oferecendo o necessário para eles poderem trabalhar. A carne de boi, o milho e a banana da terra eram os produtos dados à população escravizada, forçando-os a usar outros produtos diferentes, como o porco, para variar sua dieta.

O porco, e sua carne, seria então um desses produtos associados tanto às camadas pobres da sociedade, como aos escravizados e aos livres. Vimos como, na autobiografia de Palacios, ele apresenta os escravizados e menciona seu cultivo das bananas da terra e, além disso, sua criação de porcos. Também, na descrição da cozinha por parte de Holton, o americano menciona como o corredor que conectava a cozinha com o comedor estava cheio de porcos, pertencentes aos negros da casa. Assim, ainda que o porco fosse muito importante para a sociedade ibérica cristã, pois ajudava a se diferenciar dos judeus e muçulmanos, e ainda que era um gado simbolicamente e economicamente importante nos primeiros momentos da Conquista, posteriormente, passaria a se identificar mais com a

³⁰² *Ibid.*

população pobre – no nosso caso também à população negra –, devido a sua fácil produção.³⁰³

Outro interessante exemplo dessa diferenciação podemos achá-lo no *Alférez real*. O autor, ao descrever a fazenda Canasgordas, menciona seu grande tamanho e com muito gado bovino, além de muitos veados, caçados pelos senhores e que apareciam bem temperados nas mesas das casas-grande, e com maior frequência, ainda que sem tempero, na mesa dos escravizados: “Piezas bien condimentadas de diferentes animales de monte figuraban frecuentemente en la abundante y suntuosa mesa de los amos; y con más frecuencia, aunque sin condimento, en la humilde cocina de los esclavos.”³⁰⁴

Esta informação se complementa com o que dissemos anteriormente: com a necessidade de complementar sua dieta, os escravizados procuravam outros tipos de alimentos, como os veados, que, embora também seja consumido pelos senhores, o significado da comida de caça é diferente, pois para os escravizados, mais que um esporte é uma necessidade.

Outro marcador de diferenciação social, também aparece: o tempero. Pouco é dito sobre os condimentos nas nossas fontes, porém, sabemos que na Europa, ao longo da Modernidade, as preferências e o gosto mudou, passando de uma comida altamente temperada e influenciada pelos sistemas alimentares árabes, no Renascimento, a uma preferência pelas cores e sabores próprios dos produtos, no final de Modernidade.³⁰⁵ Isto é evidente no relato de Holton. Ele teve sérios problemas com os temperos, por exemplo, quando comeu uma longaniza, narrada como “incomível” por causa do uso excessivo do tempero: cominho e alho. Parece, então, que ainda no século XIX, a forma de condimentar os alimentos na Nova Granada estava fortemente influenciada pelo gosto europeu renascentista, que implicava uma grande quantidade de tempero, enquanto que para Holton e para outros americanos que encontrou na sua viagem, essa forma de condimentar os alimentos não era valorizada por ser excessiva.

³⁰³ SALDARRIAGA, Gregorio, *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*, Bogotá D.C.: Ministerio de Cultura, 2012; GÓMEZ, *Trapiches de esclavitud, fogones de libertad: cocina y alimentación de los esclavos en el Valle del río Cauca (1750-1851)*.

³⁰⁴ PALACIOS, *El alférez real*, p. 28.

³⁰⁵ COWAN, *Novos Mundos, Novos Sabores. Tendências culinárias pós Renascimento*.

Ficamos, então, com a dúvida de como seria a forma de preparar os alimentos dos escravizados. Seria realmente uma comida sem tempero? Ou, são usados temperos que para o olhar branco da época não faziam parte das especiarias? Sabemos que, pelo menos, o sal era usado, já que os senhores davam certa quantidade de sal junto com os alimentos, e era um elemento necessário para a conservação dos alimentos, sobretudo da carne. Se olharmos a composição das comidas dos escravizados e se observarmos os sistemas alimentares da África ocidental, vemos que a forma de preparo dos cereais e dos tubérculos, produtos essenciais na dieta dos escravizados nas Américas, era em forma de *angú/fufú*, preparada sem sal, já que, a função desses pratos era acompanhar uma sopa ou carne que era preparada com abundante molho. Assim, é possível que a massa era preparada sem sal para não interferir no sabor do prato principal.

Se pensamos que a comida de escravizados conhecida pelos brancos eram essas papas “malfeitas”, é provável que certamente não tinha temperos. Porém, temos visto como outras formas de condimentar os alimentos aparecem nos relatos de viagem. A pimenta seria fundamental nessa estrutura de sabor. Santa Gertrudis, por exemplo, mencionou como a pimenta era usada para *sazonar* tanto sopas, como guisados, tamales e praticamente todas as comidas na Nova Granada. Além disso, é importante lembrar que tanto nos Andes, como em diferentes partes da América o uso dos *ajies* ou pimentas (*Capsicum*) era generalizado e muito importante para temperar os alimentos,³⁰⁶ assim como era na África ocidental o uso do grão-do-paráiso ou pimenta da Guiné (*Aframomum melegueta*).³⁰⁷ Tanto assim que, na língua inglesa, as preparações relacionadas aos negros, nos Estados Unidos e Jamaica por exemplo, eram chamadas de *pepper pots* – panelas de pimenta ou panelas apimentadas –, principalmente sopas ou carnes com abundante caldo e que estavam temperadas com muita pimenta. Assim, John Atkins, um escravista britânico, em Serra Leão escreveu o seguinte: “A sopa negra é um prato favorito, tanto nas nossas feitorias, como para os Negros; é feita com carne [possivelmente de boi] ou galinha [possivelmente galinha da Guiné (*Numida*

³⁰⁶ PATIÑO, Víctor Manuel, *Historia de la cultura material en la América equinoccial: alimentación y alimentos*, Bogotá D.C.: Ministerio de Cultura, 2012.

³⁰⁷ CARNEY, Judith, *Black rice. The african origins of rice cultivation in the Americas*, Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 2001; CARNEY; ROSOMOFF, *In the shadow of slavery. Africa's botanical legacy in the Atlantic World*.

meleagris]), ensopada e doce, com ervas pouco comuns; mas o sabor principal era de pimenta, okra [quiabo (*Abelmoschus esculentus*)], e azeite de dendê.”³⁰⁸

Mesmo, então, que o sabor apimentado existisse nas cozinhas europeias, por meio da pimenta-do-reino (*Piper nigrum*), e posteriormente com as pimentas das América e de África, as estruturas de gosto das cozinhas americanas e africanas – embora seja obvio que são diversas e variam de região a região – parecem preferir o sabor apimentado. Portanto, consideramos possível que, no apartado de Palacios, exista uma valorização do sal e de certos temperos – os europeus – em pós, de outras formas de condimentar a comida, como a pimenta, além de outras plantas que não aparecem em nossas fontes e que atualmente são muito usadas, como o *cilantro cimarrón* (*Eryngium foetidum*), nativa das Américas e, como seu nome indica, com um sabor parecido ao coentro.

As assimétricas relações de poder também entre a elite branca neogranadina e os escravizados e libertos, na alimentação, se dava por meio da hierarquização de certos produtos e preparações de tradição africana, chegando ao ponto de estigmatiza-los. Um bom exemplo disso podemos achá-lo em *El lenguaje gastronómico con um oráculo respondón, gastronómico, poético y romântico*. Aí, os autores escreveram uma seção intitulada “Catálogo de las Viandas con sus Significados”, onde era escrito o nome do prato do lado esquerdo, e seu significado, do direito. Nessa lista, aparece o *cuscús* que, se lembramos bem, era considerada comida de negros pelos inquisidores em Cartagena, parece como “falacia” que, segundo o Diccionario de Autoridades, significa “enganho, fraude ou mentira con que se intenta danhar a outro”.³⁰⁹ Também, no mesmo texto, aparece o angú, que mencionamos no capítulo anterior, e é descrito como “penas”. E isso não era exclusivo para as preparações, pois certos produtos de origem africana também aparecem no texto, como foi o caso do sorgo (*Sorghum bicolor*), chamado pelos autores de “maiz de Guineo” e definido como “Yo no os sobreviviré”, ou seja, como comida ruim. Podemos

³⁰⁸ ATKINS, John, *A voyage to Guinea, Brazil and the West Indies*, Londres: C. Ward and R. Chandler Press, 1735, p. 71.

³⁰⁹ REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA. *Diccionario de autoridades*, Tomo III, 1732. <http://web.frl.es/DA.html> Acesso em: janeiro de 2020.

comparar as descrições desses alimentos com outros, por exemplo o pão de milho – “Belleza durable” – ou as *empanadas*³¹⁰ *de carne*: “amor voluptuoso”.

Posteriormente, no mesmo livro, os autores colocaram uma seção chamada “Oráculo Gastronómico”, composto de 24 poemas, dando o nome de cada poema a partir de um alimento. O poema número 10, intitulado “Macarrones”, diz o seguinte:

10. Macarrones – Confianza

1

Si comes *pan de batido*
La encontrarás muy bonita,
Pero buena y honradita
No la esperes por perdido.

2

En este Distrito mandan
Los célebres MACARRONES
Y con ellas solo la hacen
Famélicos *adulones*.

3

Mantequilla con repollas
Comiendo, ya se adivina,
Se consigue buen marido
Mas bien que con crinolina.

4

Con razón te acoje mal,
Porque el que *Criadillas* come
Por amante muy formal
No merece que lo tome.

5

Si te crees tan ilustrado
Que dudas de mis respuestas,
Sin cena aunque sea *Cuscús*,
¿Por qué es que jamás te acuestas?³¹¹

[Negrito nosso].

³¹⁰ Pastel de angu.

³¹¹ BERNAL ORJUELA; RUEDA ROSALES, *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico, escritos por una Sociedad de Gastrónomos hambrientos, i dedicados a los Cachachos granadinos de ambos sexos*, p. 123.

Ainda que o poema não tenha uma linha argumentativa clara, é evidente o preconceito por parte dos autores com o *cusciús*, portanto, e levando em conta a associação do prato com a população negra, vemos que existe um preconceito por parte da elite com os alimentos relacionados aos escravizados e aos libertos da Nova Granada. Isto seria evidente, também, com a banana da terra. Holton, por exemplo, no seu relato se lembrou do seu amigo Francisco José de Caldas y Tenorio³¹², chamado “O sábio”, que disse: “La Nueva Granada sería algo si acabáramos con el plátano y con la caña de azúcar: esta es la madre de la embriaguez y aquel el padre de la pereza”.³¹³ Negros, preguiça e banana da terra estiveram constantemente relacionados nos discursos da elite *criolla* neogranadina e viajantes, ainda mais num contexto de avanço tecnológico e industrial, onde se procurava rapidamente o desenvolvimento das novas nações. Assim, o geógrafo Agustino Codazzi, líder da Comissão Corográfica na Nova Granada, escreveu, ao falar do Vale do Cauca:

Esta provincia puede ser agricultora y criadora a la vez, tiene un río navegable para conducir los frutos de exportación al punto comercial central de Cali, cuando una buena vía ponga esta ciudad en comunicación con el excelente puerto de la Buenaventura sobre el Pacífico, está llamada pues a grandes progresos, luego que la masa de la población tenga más amor al trabajo y a la vida cómoda de la familia para gozar de las ventajas de una civilización más ilustrada. Pero la fertilidad de la tierra es un obstáculo que retarda el progreso de estos moradores, e impide la acumulación de grandes capitales, para emprender especulaciones agrícolas, que no pueden formarse sin la seguridad de los brazos que deben sostenerlas; más es triste observar que hoy el jornalero con su **plátano** y pescado y con un clima benigno, se contenta con vegetar y no ambiciona a enriquecerse; viviendo en libertad en su choza, no quiere o desdeña servir a otros, así es que solamente la ilustración en estas masas y su multiplicación rápida podrá convertir este risueño Valle en un emporio de riqueza pública.³¹⁴ [Negrito nosso].

No discurso de Codazzi vemos a perspectiva desenvolvimentista de muitos dos viajantes europeus e da elite neogranadina na metade do século XIX. Por isso, o italiano convida à população da Nova Granada a deixar a preguiça surgida pela alta fertilidade que

³¹² Foi um cientista, político e prócer independentista da Nova Granada. Nasceu em Popayán em 1768 e morreu em Santa Fé de Bogotá em 1816. Além disso, pertencia à família Tenorio, uma das mais influentes da Governação de Popayán, familiar do Alferes Real, o maior escravista da região.

³¹³ HOLTON, *New Granada*, p. 10.

³¹⁴ CODAZZI, *Jeografía física i política de las Provincias de la Nueva Granada. Provincia de Popayán*, p. 72.

a terra oferece em forma de banana da terra e peixe. Porém, nesse trecho o autor não deixa explícito a relação entre preguiça e a população negra. Mas, o discurso de Codazzi não para aí. Sobre a “raça africana”, o italiano escreveu o seguinte:

Los individuos de esta última [a “raça africana”], antes se dedicaban a la explotación de las minas; pero en el día, haciendo mal uso de su libertad recién adquirida, han dejado en su mayor parte este trabajo por vivir en absoluta independencia, en las orillas de los ríos, sembrando unas pocas matas de plátano, algunas de maíz y otras de cañas, cuyos productos unidos a los peces abundantes en los ríos, y a los zainos y cerdos de monte, que pueblan las selvas no inundadas, les dan un grosero, pero seguro alimento.³¹⁵

Na fala de Codazzi já é possível constatar um discurso influenciado pelas teorias raciais relacionadas com a evolução darwiniana. O geógrafo, então, vincula a “raça africana” com a terra quente, considerando que eles têm uma saúde adequada para o trabalho nesses climas, como o trabalho das minas. Para concluir, Codazzi, também expressou que para a Nova Granada pudesse sair da sua “letargia”, era necessário o envolvimento de agentes exógenos para acordarem o desenvolvimento do país, desde os mais inteligentes (os brancos), até os mais ignorantes (os negros):

La raza africana, indolente hoy, que vive de la pesca y plátano a la orilla de los ríos que llevan arenas con oro, sin querer extraerlo, desde que vea un movimiento mercantil por sus selvas, hoy apenas visitadas por algún indio, es posible que la envidia obre sobre su pereza y que por el deseo de hacer lo que los demás hagan, empiece alguno de los más civilizados a plantar grandes cantidades de árboles de cacao y a sembrar arroz y fisoles para exportar juntamente con el maíz y la caña de azúcar, que, sembrada, da sin cesar como el plátano, y sería un fruto de especulación para licores, panela o azúcar que se transportaría a los mercados de las costas del Pacífico [...] y el ejemplo de los que han comenzado con poco y se encuentran con bastantes medios para las comodidades de la vida, hará salir de su letargo a los más estúpidos, que apenas vegetan en una mala choza, contentándose con una torta de maíz o un pedazo de yuca o un par de plátanos. Entonces se moralizará la población, que, atraída por el deseo de enriquecerse, se dedicará al trabajo, y no estará como hoy, perezosa e indolente, sin hacer casi nada, segura de su miserable comida, y teniendo un triste vestido para concurrir el domingo al pueblo, a gastar un real en bebidas fermentadas que sirven para embriecerla.³¹⁶

³¹⁵ *Ibid.*, p. 333–334.

³¹⁶ *Ibid.*, p. 366–367.

Em conclusão, retomamos o argumento de Montanari sobre os vínculos entre consumos alimentares e estilos de vida definidos por relações hierárquicas. Cria-se, então, representações em torno à alimentação dos escravizados e dos libertos, imagens criadas pelas elites locais e estrangeiras, sendo evidente as relações de poder produzidas pelo *significado externo* da Nova Granada. Porém, é importante lembrar que, nas *zonas de contato*, as relações de poder e as trocas de saberes e sabores eram de via dupla, como mostraram tanto Ortiz como Pratt, entre produtos e saberes americanos e europeus. Para nosso caso, também existiram processos de transculturação de alimentos relacionados aos escravizados e aos libertos nas cozinhas das elites brancas e, a banana da terra é, novamente, um bom exemplo.

Começamos voltando num trecho do relato de Santa Gertrudis. Lembremos como o padre mencionou que a comida tanto dos “caballeros” – como chamava aos espanhóis – como da gente “regular” era o sanchocho, feito, como sabemos, principalmente com banana da terra e outros tubérculos como mandioca e inhame. Então, a banana da terra foi um produto que logrou ultrapassar as barreiras culturais dos espanhóis por meio das suas cozinheiras, escravizadas e libertas.

Esse processo de transculturação e de incorporação de preparações africanas na mesa dos senhores também foi analisado por Germán Patiño. No seu livro,³¹⁷ o autor propõe que os três grandes aportes das cozinheiras negras foram a cocção com coco, o *ceviche* e o *fufú*. Quanto aos dois primeiros, preferimos deixá-los de lado por serem temas polêmicos nos estudos sobre as origens dos alimentos.³¹⁸ Porém, sobre o *fufú* Patiño reflete e percebe que Isaacs menciona o prato de maneira rápida e sem reparar em explicá-lo, como fez com outros pratos como o *tapao*. Por isso, o autor diz: “Nada más nos disse, como si fuera algo que el lector de su época conoce de sobra y, por lo tanto, no requiere de mayores precisiones. Se trataba de comida común, nada exótica y conocida por todos”³¹⁹, assim, ele propõe, então, que o *fufú* foi um dos pratos que as cozinheiras africanas e suas

³¹⁷ PATIÑO OSSA, *Fogón de negros*.

³¹⁸ Como o mesmo autor esceve, tanto o coco, como a cocção com ele está difundida em diferentes partes do mundo, portanto, definir uma única origem é difícil. O mesmo acontece com o *seviche*, pois Patiño explica que as teorias sobre sua origem são múltiplas e vão desde o prehispánico, até o africano e japonês.

³¹⁹ PATIÑO OSSA, *Fogón de Negros*, p. 97.

descendentes introduziram nas mesas das casas-grandes por meio da influência e poder que tinham sobre a cozinha e a alimentação dos senhores.

Por último, vemos elementos lexicais e gramaticais dos sistemas alimentares da África Ocidental se transculturarem nas diferentes camadas da população valecaucana, apesar da estigmatização que tiveram por parte das elites brancas. Essas, valorizavam as práticas culinares europeias em detrimento das africanas e americanas. Esse processo de trocas e de incorporação de ingredientes e de técnicas de preparação nas cozinhas das senhoras, segundo a historiadora e arqueóloga Kelley Fanto Deetz, se deu por meio de relações de negociação do poder entre cozinheiras e senhoras, já que, como argumenta ela, ainda que o contexto colonial estivesse insirido numa estrutura patriarcal, ao redor da cozinha se criaram diferenças a partir do gênero, sendo as mulheres brancas as responsáveis do bem funcionamento do âmbito doméstico das casas.³²⁰ Porém, como as cozinheiras negras estivessem em uma posição importante, pois a alimentação afetava diretamente a vida cotidiana dos escravistas, as senhoras tiveram que ceder ante a experiência e a importância do papel delas, gerando um espaço onde podiam aproveitar para usar ingredientes e reproduzir técnicas pertencentes aos seus sistemas alimentares.

³²⁰ DEETZ, Kelley Fanto, *Stolen bodies, edible memories. The influence and function of West African foodways in the early British Atlantic*, in: *The Routledge History of Food*, Carol Helstosky. Londres: Routledge, 2014, p. 121.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim como qualquer outra pesquisa, esta também teve suas dificuldades e limitações. Talvez, a primeira que se nos apresentou esteve relacionada com as nossas fontes e suas características. Embora as fontes para estudar a alimentação sejam muitas e variadas, o estudo específico da alimentação de escravizados e de libertos e, ainda mais, o estudo sobre aspectos que vão além de uma característica meramente dietética e nutricional e que se preocupa pelos significados envolvidos nessas práticas, conta com restritas fontes. Nesta pesquisa optamos por utilizar romances e relatos de viajantes, ricos em informação, não só sobre os territórios e os produtos naturais existentes neles, mas também sobre as pessoas e suas formas de obter, transformar e consumir seus alimentos. Porém, essas fontes não foram escritas por escravizados e por libertos, devido às escassas oportunidades que tinham de escrever – ainda que houvessem escravizados e libertos que escreveram, como Pilar – e, sobretudo, de publicar, devido às estruturas de poder baseadas em hierarquias sociais e, posteriormente, raciais. Portanto, as fontes aqui usadas contam exclusivamente com as perspectivas desses viajantes europeus e *criollos* da elite neogranadina, e não reflete os pensamentos, ideias e emoções das pessoas que tentamos entender, pois, geralmente, aparecem sob os valores daqueles que escreveram, ou seja, como mercadorias, ou como sujeitos abaixo na escala social.

Ainda assim, achamos possível encontrar essas vozes ocultas existentes nesse tipo de fontes, assim como seus valores, saberes e, até, sua materialidade. Por isso, achamos necessário, na história da alimentação, complementar as pesquisas por meio do diálogo com outras áreas do conhecimento como a arqueologia, antropologia, sociologia, nutrição e literatura, para que possam colaborar para entender o fenômeno alimentar desde diferentes perspectivas, nos permitindo observar as estruturas de pensamento dos africanos e de seus descendentes. Nesse sentido, consideramos importante aprofundar ainda mais nos estudos sobre os sistemas alimentares das diferentes partes da África Ocidental, pois, isso poderia ajudar-nos a entender os valores e significados envolvidos nos alimentos, em suas técnicas, preparações e elementos materiais.

Por outro lado, embora esta pesquisa tenha produzido mais interrogações que respostas, como é comum em qualquer pesquisa, achamos importante sublinhar a falta de informação existente sobre a alimentação dos escravizados e dos libertos da Nova Granada, e a falta de pesquisas que se afastem dos antigos enunciados feitos por folcloristas. Eles pouco se interessaram por estudar as práticas alimentares dos africanos chegados à América desde o século XVI. Aqui, portanto, fizemos um esforço por tentar desconstruir essas imagens enraizadas sobre os africanos e sua alimentação, representações que só os relacionavam com a banana da terra e as frituras. Entretanto, vimos como, ainda que a banana da terra e os sambumbes, *fufús* e outras preparações com *plátano* fossem parte fundamental da dieta dos africanos e de seus descendentes nas Américas e, especificamente, no Vale do Cauca, o seu mundo alimentar era absolutamente complexo e variado, cheio símbolos e significados que ainda faltam ser aprofundados.

ANEXOS

Quadro 1. Tabela de produção dos diferentes tipos de gado no vale do rio Cauca, em 1856, baseado na comissão corográfica de Agostino Codazzi.

| NOMES DAS CIDADES, VILAS E DISTRITOS PARROQUAIS | GADO | | | | CAVALOS | MULAS | BURROS |
|--|--------|-------|---------|---------|---------|-------|--------|
| | BOVINO | OVINO | CAPRINO | PORCINO | | | |
| Buga | 2000 | 100 | 600 | 40000 | 1300 | 400 | 4 |
| San Pedro | 3000 | 400 | 400 | 40000 | 1300 | 150 | 6 |
| Guacarí | 8200 | 1000 | 1000 | 4000 | 1500 | 570 | 25 |
| Cerrito | 9650 | 600 | 765 | 2000 | 1860 | 530 | 36 |
| Palmira | 25000 | 800 | 1000 | 4000 | 10000 | 800 | 50 |
| Candelaria | 4000 | 50 | 50 | 3000 | 4000 | 100 | 8 |
| Florida | 20000 | 400 | 600 | 3000 | 2000 | 200 | 10 |
| Tuluá | 11000 | 100 | 300 | 6000 | 4000 | 300 | 12 |
| Bugalagrande | 14000 | 300 | 500 | 90000 | 6000 | 200 | 6 |
| Cartago | 10000 | 100 | 500 | 2000 | 500 | 200 | 20 |
| Zarzal | 10000 | 500 | 500 | 2000 | 1600 | 200 | 20 |
| Victoria | 5000 | 200 | 300 | 1000 | 600 | 150 | 30 |
| Naranjo | 12000 | 200 | 200 | 3000 | 1000 | 100 | 30 |
| Santa Rosa | 1000 | 0 | 0 | 500 | 50 | 50 | 0 |
| Anserma Nuevo | 2000 | 300 | 200 | 8000 | 800 | 1000 | 30 |
| Anserma Viejo | 300 | 20 | 20 | 1000 | 250 | 100 | 2 |
| Quilichao | 9700 | 100 | 200 | 1500 | 5000 | 500 | 100 |
| Buenos Aires | 4550 | 25 | 100 | 800 | 2500 | 300 | 20 |
| Caldono | 3120 | 400 | 150 | 200 | 6500 | 1000 | 30 |
| Caloto | 7000 | 100 | 200 | 4000 | 300 | 400 | 27 |
| TOTAL | 161520 | 5695 | 7585 | 216000 | 51060 | 7250 | 466 |

Quadro 2. Testamentos de libertos no vale do rio Cauca

| NOME | SEXO | CONDIÇÃO | QUALIDADE | CIDADE | ANO | BENS | FONTE |
|-----------------------------|--------|-----------|-----------|--------------|------|--|---|
| Gregoria de Salazar | Mujer | Liberta | N/A | Buga | 1800 | 1 Casa cubierta de paja | AHB, Notaría primera, t. 1 (1800-II) ff. 133r.-143v. |
| | | | | | | 1 Platanar | |
| | | | | | | 2 mulas | |
| | | | | | | 1 sillón | |
| | | | | | | 1 silla con estribos, freno y jáquima | |
| | | | | | | 2 piedras de moler | |
| | | | | | | 1 vaso de vidrio | |
| | | | | | | 1 vaso de Talavera | |
| | | | | | | 2 platonos grandes | |
| | | | | | | 2 platonos medianos de barro | |
| | | | | | | 1 yegua rosilla | |
| | | | | | | 2 crías | |
| | | | | | | 1 potro | |
| | | | | | | 1 potranca alazana mocha | |
| | | | | | | 1 potro rosillo | |
| | | | | | | 1 vaca | |
| | | | | | | 1 ternero | |
| 1 ternera | | | | | | | |
| 2 marranos grandes de ceba | | | | | | | |
| 2 marranos medianos | | | | | | | |
| 1 marrana de vientre | | | | | | | |
| 2 lechones | | | | | | | |
| 1 paila pequeña de martillo | | | | | | | |
| 1 plato de peltre | | | | | | | |
| Vicente Baraona | Hombre | Liberto | N/A | Bugalagrande | 1803 | 2 caballos castrados | AHB, Notaría primera, t. 1 (1803-II), ff. 380r.-390v. |
| | | | | | | 2 yeguas | |
| | | | | | | 1 potrigo aguilón | |
| | | | | | | 1 silla con estribos, jáquimas y freno | |
| | | | | | | 1 machete nuevo | |
| | | | | | | 9 marranas de cría | |
| 5 lechones | | | | | | | |
| Juana de Villalobos | Mujer | Libertina | Mulata | Cali | 1776 | 1 casa de teja | AHC, Notaría Segunda, t.7, ff. 189r.-v. y 194r. |
| | | | | | | 2 vasos de cristal | |

| | | | | | | | |
|-----------------------|--------|-----------|--------|---------|------|---|---|
| José Vicente Arce | Hombre | Libertino | Pardo | Buga | 1803 | 1 caballo castrado | AHB, Notaría Primera, (1803-I), ff. 103r.-105r. |
| | | | | | | 1 caballo | |
| | | | | | | 2 silla, estribos, baúles de cobre y frenos | |
| | | | | | | 4 novillonas | |
| | | | | | | 3 yeguas | |
| | | | | | | 3 marranas de vientre | |
| | | | | | | 1 casa cubierta de teja | |
| | | | | | | 14 cabezas de ganado | |
| | | | | | | 6 yeguas | |
| | | | | | | 3 caballos castrados | |
| | | | | | | 1 caballo entero | |
| | | | | | | 4 potros | |
| | | | | | | 1 mulo | |
| | | | | | | 1 mula de servicio | |
| 3 cabros | | | | | | | |
| 2 marranas de vientre | | | | | | | |
| Manuela Quintero | Mujer | Libertina | Mulata | Cali | 1773 | 6 platos de china | AHC, Notaría Primera, t. 4, ff. 74r.-75v. |
| | | | | | | 1 platón de china | |
| | | | | | | 4 platos de peltre | |
| | | | | | | 2 mates embarnizados | |
| | | | | | | 1 fondo nuevo de arroba y media | |
| | | | | | | 1 frascuera de 15 frascos de a cuartillo | |
| | | | | | | 9 cajetas de hacer bizcochuelos de hoja de lata | |
| Juana de Bonilla | Mujer | Libre | Negra | Popayán | 1775 | 1 casa de teja | ACC, Notaría Primera, t.47 (1775-I), ff. 354v.-356v. |
| | | | | | | 3 sillas de asiento | |
| | | | | | | 2 mesas | |
| | | | | | | 1 caja con cerradura grande | |
| | | | | | | 2 escaños | |
| | | | | | | 2 pailas pequeñas | |
| | | | | | | 1 olleta | |
| | | | | | | 1 pala | |
| | | | | | | 1 machete | |
| | | | | | | 1 escudilla de talabera | |
| | | | | | | 1 escudilla de China | |
| | | | | | | 4 cocos | |
| | | | | | | 1 esclavo Lucas de tres años | |
| 1 esclava (mulata) | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----------------------------------|--------|-------|--------|------------------------|------|-----------------------------------|--|
| | | | | | | María Manuela de nueve meses | |
| Hilario Piedrahita | Hombre | N/A | Mulato | Paz del Espíritu Santo | 1734 | 1 casa de paja | ACC, Sig. 9963, (Col J11-6su) ff. 1r-2r. |
| | | | | | | muchos árboles frutales | |
| | | | | | | 1 paila de cobre de dos arrobas | |
| | | | | | | 1 paila pequeña | |
| | | | | | | 1 escopeta | |
| | | | | | | 3 hachas | |
| | | | | | | 1 machete | |
| | | | | | | 2 aguinches | |
| | | | | | | 2 escopetas grandes | |
| | | | | | | 2 escopetas pequeñas | |
| | | | | | | 1 roza de maíz | |
| | | | | | | 1 marrano capado | |
| | | | | | | 1 marrana | |
| | | | | | | 1 platanar viejo Monte Alto | |
| | | | | | | 1 calabazos | |
| 1 chontaduros | | | | | | | |
| 1 caimitos | | | | | | | |
| 1 cacaos | | | | | | | |
| 1 platanar Hormiguero | | | | | | | |
| Ángela María Castrillón | Mujer | Libre | Parda | Popayán | 1735 | N/A | ACC, Notaría Primera, t. 29 (1735-II), ff. 43v.-44v. |
| María de Vagonaga | Mujer | Libre | Parda | Popayán | 1743 | 1 pailita de cinco libras | ACC, Notaría Primera, t.31 (1743-V), ff. 1v.-4v. |
| | | | | | | 1 hacha de hierro | |
| | | | | | | 4 vasos de vidrio | |
| | | | | | | 2 cuchillos | |
| | | | | | | 3 mates pintados | |
| 1 escudilla de barro ennegrecido | | | | | | | |
| Petrona Trujillo del Campo | Mujer | Libre | Parda | Popayán | 1763 | 1 casa de paja con solar | ACC, Notaría Primera, t.40 (1763-III), ff. 321r.-324r. |
| | | | | | | 1 esclava negra de nombre Teresa | |
| | | | | | | 1 esclava Brígida de trece años | |
| | | | | | | 1 esclavo Juan Manuel de 6/7 años | |
| 1 esclava Dominga de | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---------------------------|--------|-----------|-------|---------|------|---|---|
| | | | | | | 5 años | |
| | | | | | | 1 esclavo Manuel de pechos | |
| | | | | | | 12 mulas de carga | |
| | | | | | | 1 caballo madriño | |
| | | | | | | 1 caballo pretal | |
| | | | | | | 23 cabezas de ganado vacuno | |
| | | | | | | 2 pailas pequeñas (la una buena la otra agujereada) | |
| | | | | | | 1 pailita de sacar aguardiente | |
| | | | | | | 1 olleta | |
| | | | | | | 2 palas de hierro | |
| | | | | | | 1 frasco de vidrio verde | |
| | | | | | | 2 vasos de cristal | |
| | | | | | | 1 hacha de hierro | |
| Manuel Polanco de Velasco | Hombre | Libre | Negro | Popayán | 1772 | Casas y solares | ACC, Notaría Primera, t.45 (1772-I), ff. 116r.-118v. |
| | | | | | | 1 esclava Catarina | |
| | | | | | | 1 carga de tabaco de humo | |
| | | | | | | 1 sartén de camino | |
| María de Velasco | Mujer | Libre | Negra | Popayán | 1775 | 1 casa con cocina de paja y solar | ACC, Notaría Primera, t. 47 (1775-I), ff. 267r.-268v. |
| | | | | | | 6 vidrios | |
| | | | | | | 1 limeta | |
| Tomás Gómez | Hombre | Libertino | Negro | Popayán | 1781 | N/A | ACC, Notaría Primera, t.51 (1781-I), ff. 114v.-115r. |
| Javier Velasco | Hombre | N/A | Pardo | Popayán | 1796 | Tierras de la Tetilla | ACC, Notaría Primera, t. 61 (1796-V), ff. 112v.-115v. |
| | | | | | | 30 cabezas de ganado vacuno | |
| | | | | | | 15 yeguas | |
| | | | | | | 15 caballos | |
| | | | | | | 1 muletico | |
| | | | | | | 1 cuavaca vieja de griseta | |
| | | | | | | 4 agüinches (instrumento curvo de dos filos para cortar maleza) | |
| | | | | | | 3 hachas | |
| | | | | | | 2 palas | |
| | | | | | | 1 fierro de errar | |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--------|-----------|-------|---------------|------|---|---|
| | | | | | | 1 silla de montar con todo adherente y su estribera baula vieja | |
| | | | | | | 1 rosa de maíz | |
| | | | | | | 1 platanar | |
| | | | | | | 2 casas viejas en la Tetilla | |
| | | | | | | 1 caja grande | |
| | | | | | | 1 machetico viejo | |
| Manuel José de Vergara | Hombre | N/A | Pardo | Popayán | 1805 | 1 casa de teja | ACC, Notaría Primera, t. 70 (1805-III), ff. 12v.-15v. |
| Bernardo de Belén | Hombre | Libertino | Negro | Popayán | 1820 | N/A | ACC, Notaría Primera, t. 78 (1820-II), 44v.-47r. |
| Pedro García | Hombre | Libre | Negro | Vega de Supía | 1701 | 8 arrobas de tabaco | AHA, Mortuorias, t.222, doc. 5191, ff. 488r.-489r. |
| | | | | | | 1 machete | |
| | | | | | | 1 libra de solimán | |
| | | | | | | 2 libras de ajo | |
| Baltasara de Aragón y Perea | Mujer | N/A | N/A | Cali | 1791 | 1 casa de teja | AHC, Notaría Segunda, t.21, ff. 2v.-5v. |
| | | | | | | 2 vacas | |
| | | | | | | 3 novillitos | |
| | | | | | | 3 novillonas | |
| | | | | | | 1 yegua (que pasta en Jamundí) | |
| | | | | | | 2 pailitas de cobre | |
| | | | | | | 2 olletas de cobre | |
| | | | | | | 2 sartenes de cobre | |
| | | | | | | 2 botijuelas vidriadas | |
| | | | | | | 1 tachuela de plata | |
| | | | | | | 1 plato de la China | |
| | | | | | | 1 frasco de vidrio verde | |
| | | | | | | 1 pala | |
| | | | | | | 1 limeta de vidrio verde | |
| 1 barra | | | | | | | |
| 1 hacha | | | | | | | |

BIBLIOGRAFIA

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. *O trato dos viventes. Formação do Brasil no Atlântico Sul Séculos XVI-XVII*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis. Diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. *Vária História*, v. 32, n. 58, p. 21–51, 2016.

ANDRÉ, Edouard. *América Pintoresca*. Barcelona: Montaner y Simón S.A., 1894

ARBOLEDA, Gustavo. *Historia de Cali. Desde los orígenes de la ciudad has la expiración del periodo colonial*. Cali: Biblioteca de la Universidad del Valle, Tomo II, 1956.

ARBOLEDA, Gustavo. *Historia de Cali. Desde los orígenes de la ciudad hasta la expiración del periodo colonial*. Cali: Biblioteca de la Universidad del Valle, Tomo III 1956.

ARMITAGE, David. Três conceitos de História Atlântica. *História Unisinos*, v. 18, n. 2, p. 206–217, 2014.

ATKINS, John. *A voyage to Guinea, Brazil and the West Indies*. Londres: C. Ward and R. Chandler Press, 1735.

BARBOT, Jean. *A Description of the Coasts of North and South Guinea; and of Ethiopia Inferior, Vulgarly Angola; Being a New and Accurate Account of the Western Maritime Countries of Africa*. Londres: Printed from Messieurs Churchill, 1752. (A collection of voyages and travels, some now first printed from original manuscripts, other now first published in english, 8).

BARROS, José D'Assunção. *O campo da história: especialidades e abordagens*. 7. ed. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2010.

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

BOSMAN, Willem. *A New and Accurate Description of the Coast of Guinea, Divided into the Gold, the Slave, and the Ivory Coasts*. Londres: Printed for James Knapton and Dan. Midwinter, 1705.

CAICEDO, Carlos Ordóñez. *La cocina vallecaucana*. 1. ed. Cali: Imprenta Departamental del Valle, 1997.

- CANO, Luis Francisco López. *Proyecto arqueológico Hacienda Cañasgordas (Cali-Valle). Siglos XVII-XIX*. Bogotá D.C.: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2014.
- CANTOR, Erik Werner. *Ni aniquilados, ni vencidos: los Emberá y la gente negra del Atrato bajo el dominio español*. Bogotá D.C.: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2000.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: questões & debates*, v. 42, p. 71–80, 2005.
- CARNEY, Judith. *Black rice*. The african origins of rice cultivation in the Americas. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 2001.
- CARNEY, Judith; ROSOMOFF, Richard N. *In the shadow of slavery*. Africa's botanical legacy in the Atlantic World. California: university of California Press, 2009.
- CHARTIER, Roger. *A história cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro: Coleção Memória e Sociedade, 1990.
- CHARTIER, Roger. O mundo como representação. *Estudos avançados*, v. 5, n. 11, p. 173–191, 1991.
- CODAZZI, Agustín. *Jeografía física i política de las Provincias de la Nueva Granada. Provincia de Popayán*. Bogotá: Banco de la República, 1959.
- COLMENARES, Germán. *Historia económica y social de Colombia-II Popayán una sociedad esclavista 1680-1800*. Bogotá: Tercer Mundo S.A., 1999.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- COWAN, Brian. Novos Mundos, Novos Sabores. Tendências culinárias pós Renascimento. *A História do Sabor*. Paul Freedman. São Paulo: Senac, 2009, p. 197–231.
- CUENCA, José Vicente Rodríguez. *Pueblos, rituales y condiciones de vida prehispánicas en el Valle del Cauca*. Bogotá D.C.: Univ. Nacional de Colombia, 2005.
- DE SANTA GERTRUDIS, Juan. *Maravillas de la naturaleza*. Bogotá: ABC, 1956.
- DEETZ, Kelley Fanto. Stolen bodies, edible memories. The influence and function of West African foodways in the early British Atlantic. *The Routledge History of Food*. Carol Helstosky. Londres: Routledge, 2014.
- ESPAÑOL, María Angélica Suaza. *Los esclavos en las haciendas de la provincia de Neiva durante el siglo XVIII: arqueología histórica de la Nueva Granada*. Colombia: Gobernación del Huila, Secretaría de Cultura y Turismo, 2007.

- FARIA, Sheila de Castro. *A Colônia em movimento*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998.
- FERREIRA, Júlio Flávio Vanderlan. Romantismo: a formação da literatura brasileira. *Revista Vozes dos Vales-UFVJM*, v. 2, p. 1–12, 2012. (1).
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte, MG: Itatiaia, 1982.
- GAMES, Alison. Atlantic History: Definitions, Challenges and Opportunities. *American Historical Review*, v. 111, n. 3, p. 741–757, 2006.
- GÓMEZ, Esteban Zabala. *Trapiches de esclavitud, fogones de libertad: cocina y alimentación de los esclavos en el Valle del río Cauca (1750-1851)*. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá D.C., 2016.
- GONZÁLEZ ECHEVERRY, Rut Bibiana. Relatos de viaje por Colombia, 1822-1837. Cochrane, Hamilton y Steuart. *Historia y sociedad*, v. 32, p. 317–351, 2017.
- GONZÁLEZ, Nancy; CABRERA, Aceneth. *Historia ambiental del Valle del Cauca: geoespacialidad, cultura y género*. Cali: Colección Ciencias Sociales, Universidad del Valle, 2010.
- GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- GUTIÉRREZ, Germán de Granda. Onomástica y procedencia africana de esclavos negros en las minas del sur de la Gobernación de Popayán. *Revista española de antropología americana*, v. 6, p. 381–422, 1971.
- HALL, Gwendolyn. Cruzando o Atlântico: etnias africanas nas Américas. *Topoi*, v. 6, n. 10, p. 29–70, 2005.
- HAMILTON, John Potter. *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*. Bogotá: Colcultura, 1993.
- HOLTON, Isaac F. *New Granada: twenty months in the Andes*. New York: Harper and Brothers Publishers, 1857.
- HORTA, José da Silva. “Nações”, marcadores identitários e complexidades da representação étnica as escritas de viagem Guiné do Cabo Verde (Séculos XVI e XVII). *Vária História*, v. 29, n. 51, p. 649–675, 2013.
- ISAACS, Jorge. *María*. Barcelona: Montaner y Simón S.A., 1940.
- JIMÉNEZ, Orián. La conquista del estómago: viandas, vituallas y ración negra siglos XVII-XVIII. *Instituto Colombiano de Cultura Hispánica*, v. 6, 1998. (Geografía Humana de Colombia: Los afrocolombianos).

- LÉVI-STRAUSS, Claude. Lo asado y lo hervido. *La cocina de los antropólogos*, p. 21–34, 1984.
- LICÓN, Azuvia. *Construir la nación en el siglo XIX latinoamericano: novela nacional e historia*. Guanajuato: [s.n.], 2010.
- LIMA, Luiz Costa. *Teoria da literatura em suas fontes*. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1975.
- MARCUSSI, Alexandre Almeida. *Cativeiro e cura*. Experiencias religiosas da escravidão atlântica nos calundus de Luiz Pinta, séculos XVII-XVIII. USP, São Paulo, 2015.
- MARCUSSI, Alexandre Almeida. *Diagonais do afeto: teorias do intercâmbio cultural nos estudos da diáspora africana*. São Paulo: FAPESP: Intermeios, 2016.
- MARTÍNEZ, Fabio. *La búsqueda del paraíso*. Biografía de Jorge Isaacs. Bogotá D.C.: Planeta, 2003.
- MATHIEU, Nicolás del Castillo. *Esclavos negros en Cartagena y sus aportes léxicos*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1982.
- MENESES, José Newton Coelho. Apresentação. Culturas alimentares, práticas e artefatos. *Vária História*, v. 32, n. 58, p. 15–20, 2016.
- MENESES, José Newton Coelho. *Artes Fabris e Ofícios Banais*. O controle dos ofícios mecânicos pelas Câmaras de Lisboa e das Vilas de Minas Gerais (1750-1808). Belo Horizonte, MG: Fino Traço Editora Ltda., 2013.
- MENESES, José Newton Coelho. *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Diamantina: Maria Fumaça Editora Ltda., 2000.
- MINA, Mateo. *Libertad y esclavitud en el valle del Río Cauca*. Bogotá: Publicaciones de la Rosca, 1975.
- MINTZ, Sidney. *Sabor a comida, sabor a libertad*. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: Ediciones de la Reina Roja, 2003.
- MOLLIEN, Gaspard. *Viaje por la República de Colombia en 1823*. Biblioteca V Centenario Colcultura. Viajeros por Colombia, p. 12–37, 1992.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.
- MORAIS E SILVA, Bruno. Representação e literatura de viagens: analisando a Rihla de Ibn Battuta (Séc. XIV). Natal: XXVII Simpósio Nacional de História, 2013.

NAVARRETE, María Cristina. *Génesis y desarrollo de la esclavitud en Colombia Siglos XVI y XVII*. Cali: Universidad del Valle, 2005.

NEWSON, Linda; MINCHIN, Susie. Diets, food supplies and the African Slave Trade in early Seventeenth-Century Spanish America. *The Americas*, v. 63, n. 4, p. 517–550, 2007.

ORTIZ, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Venezuela: Biblioteca Ayacucho, 1987.

PALACIOS, Eustaquio. *El alférez real*. Cali: Carvajal & Compañía, 1966.

PAREJA, Yoer Javier. El consumo y abasto de la carne y de otras materias primas en la ciudad de Santafé del Nuevo Reino de Granada, 1572-1716. *Fronteras de la Historia*, v. 22, n. 2, p. 76–113, 2017.

PATIÑO OSSA, Germán. *Fogón de negros*. Cocina y cultura en una región latinoamericana, 2007.

PATIÑO, V. *Esbozo histórico sobre la caña de azúcar y la actividad azucarera en Colombia y en el Valle del Cauca*. Cali: Asocaña, 1976.

PATIÑO, Víctor Manuel. *Historia de la cultura material en la América equinoccial: alimentación y alimentos*. Bogotá D.C.: Ministerio de Cultura, 2012. (Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, 1).

PESAVENTO, Sandra Jatahy. História & literatura: uma velha-nova história. *Nuevo mundo mundos nuevos*, n. 6–2006, 2006.

PRATT, Mary Louise. *Os olhos do império: relatos de viagem e transculturação*. Bauru: Edusc Bauru, 1999.

RAMA, Ángel. *Transculturación narrativa en América latina*. México: Siglo XXI, 1982.

RAPPAPORT, Joanne. Letramiento y mestizaje en e Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII. *Diálogo Andino*, v. 46, p. 9–26, 2015.

SAFFRAY, Charles. *Viaje a Nueva Granada*. Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 1948.

SALDARRIAGA, Gregorio. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Bogotá D.C.: Ministerio de Cultura, 2012. (Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, 5).

SANDOVAL, Alonso de. *Un tratado sobre la esclavitud*. Madrid: Alianza Editorial, 1987.

SILVA, Raul Holguín. *Eustaquio Palacios: de su vida y su obra*. Colombia: Feriva, 1972.

SLENES, Robert. *Na Senzala, uma flor*. Esperanças e recordações na formação da família escrava. 2. ed. Campinas, SP: Editora Unicamp, 2011.

THORNTON, John Kelly. *A África e os africanos na formação do mundo Atlântico, 1400-1800*. Marisa Rocha Motta. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

VELÁSQUEZ, María Elisa. Calidades, castas y razas en el México virreinal: el uso de categorías y clasificaciones de las poblaciones de origen africano. *Estudios Iberoamericanos*, v. 44, n. 3, p. 435–446, 2018.

Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas. Alicia Martines Crespo (editora). Salamanca: Universidad de Salamanca, 1995.