



Alimentación y cocina en la península de La Guajira: una aproximación histórica

WEILDLER ANTONIO GUERRA CURVELO

Ilustraciones: José Rosero Penagos

El 15 de febrero de 1773 se dio fondo en la rada de Riohacha una balandra propiedad de Santiago Piche, proveniente de Jamaica, que traía en sus bodegas diversos alimentos, entre ellos bacalao, bizcocho, mantequilla y harina de trigo cultivado en Filadelfia. Dos días después, la misma nave retornó a Jamaica en búsqueda de otros 550 barriles de harina que se necesitaban con urgencia, pues este producto hacía falta en Cartagena y Riohacha debido a que el invierno anterior había sido muy escaso de aguas en Filadelfia. Por esas mismas semanas, otras embarcaciones como las balandras de Ermenegildo Robles y las de Nicolás Povea desembarcaron, en ese mismo puerto, provisiones varias procedentes de los cayos franceses y de la isla holandesa de Curazao. En sus bodegas, estas naves contenían quesos, cajas de licor, botellas de vino moscatel, aguardiente de Francia, cebollas, arroz y jamones. El informe consignado por las autoridades españolas, correspondiente al 21 de marzo de 1773, consideraba que la ciudad estaba bien surtida pues disponían de 957 barriles de harina y había abundancia de “menestras, bacalao, carne, puerco, aguardiente y otros comestibles, aunque muy poco vino” (Arévalo, 2004, p. 156).

Situada en la parte más septentrional de Sudamérica, la península de La Guajira se encuentra en una esquina de las actuales repúblicas de Colombia y Venezuela. Su posición en el marco geográfico amplio del Caribe facilitó el intercambio económico con las diversas posesiones inglesas, holandesas y francesas de esta extensa región insular y continental. Para las autoridades coloniales hispánicas, la península era una frontera inestable y distante del centro de la administración virreinal de la Nueva Granada. Esta buscaba controlar los intercambios comerciales entre los indígenas que la habitaban y grupos considerados extranjeros, mediante el aislamiento de sus puertos marítimos, no solo para evitar sus continuas transacciones económicas, sino para prevenir potenciales alianzas políticas entre ambos grupos. Recientemente el historiador Ernesto Bassi, en su obra *An Aqueous Territory. Sailor Geographies and New Granada's Transimperial Greater Caribbean World* (2016), definió el Gran Caribe como un territorio en

Antropólogo de origen wayuu egresado de la Universidad de los Andes, magíster y doctor en antropología de la misma universidad. Recibió el Premio Nacional de Cultura (2001-2002) en el área de antropología y es miembro correspondiente de la Academia de Historia de Colombia. Ha sido docente en las áreas de cultura y desarrollo, resolución de conflictos y elaboración de manuales de convivencia intercultural. Hizo parte de la Misión de Sabios en 2019.

gran parte “acuoso” en el que confluían varios imperios pero que no era ni inglés, ni español, ni francés, ni holandés. Este territorio acuoso no era la suma de las potencias coloniales o grupos étnicos que lo rodeaban. Estaba habitado por sujetos históricos móviles que cruzaban las fronteras de estos imperios, lo cual los llevó a concebir mapas mentales transnacionales o transimperiales que les permitieron darle sentido al mundo que habitaban. Esa circulación de personas, técnicas, artefactos e ingredientes se ve plasmada en la cocina guajira, cuyos marcadores culinarios la enriquecen y la signan culturalmente.

Una revisión sistemática de las crónicas y documentos coloniales y republicanos acerca de la península de La Guajira nos revela el papel dinámico de la historia en la comprensión de su heterogénea cocina y cómo la cultura alimentaria es una lente para analizar el orden de la sociedad, los cambios históricos, el poder, los flujos e intercambios interregionales y aun las tensiones políticas existentes entre una región y el centro político de un país.

Toda cocina está situada en un área o lugar específico y se halla influenciada por la historia y el medio ambiente. Los cambios económicos y tecnológicos dejan una huella en la cocina pues esta no es estática, pero sus cambios no son caprichosos ni arbitrarios. El género, la edad, la pertenencia étnica y la posición social permean nuestra percepción e interacción con la cocina y nos llevan a encontrar, en la misma sociedad, versiones complejas y enriquecidas de una misma preparación, así como otras más sencillas y simplificadas, pero igualmente válidas desde lo social (Crowther, 2018).

En la heterogénea cocina guajira actual se entremezclan aportaciones indígenas, hispánicas, afrocolombianas y otras provenientes de Venezuela y el Caribe holandés. Si bien cocinar es una actividad cotidiana que sustenta nuestra vida, las experiencias alimentarias revelan una relación compleja entre la comida y la sociedad, que implica aspectos prácticos y rituales de esta última, el orden dietético, pero también la estética o el hedonismo.

LA BASE CULINARIA INDÍGENA Y LOS APORTES AFRICANOS

La comida indígena es históricamente el núcleo de la cocina guajira, que se enriquecerá posteriormente con las aportaciones europeas y africanas. Peces de estuarios y lagunas litorales, como el bagre, han sido identificados en los registros arqueológicos (Gallagher, 1976). Los métodos de obtención han sido explicados por cronistas como Juan de Castellanos (1955), quien nos describe cómo en las lagunas litorales de Tapi y La Ramada se recolectaban

[...] infinidad de pejes ahogados
Que sin más les salar quedan salados
Cogen lo que parece conveniente
Ya para comer ya para trueque
Sacándoles las tripas solamente
Al sol lo tienden para que se seque
Es de tan buen sabor que lo más malo
Se podría tener por buen regalo. (p. 253)

Además de estos peces, en las lagunas litorales se obtenían crustáceos como cangrejos y camarones. También se conseguían, en la arena y en las aguas someras, bivalvos como las almejas y el chipichipi. En aguas más profundas se hallaban las ostras perlíferas cuya carne, llamada “pacho”¹, era el alimento principal en las

1. Probablemente derivado de la palabra “carapacho”, que alude al caparazón de estos bivalvos.



pesquerías de perlas. Siguiendo a Ardila (1996), las tortugas son muy importantes en el registro arqueológico del territorio peninsular, especialmente durante el llamado período Horno, pues sus huesos se encuentran en las urnas funerarias, y diversos adornos de estas urnas de tipo zoomorfo son representaciones de tortugas. A todo ello habría que sumar aves y mamíferos como conejos y venados, más los reptiles de sus bosques. El cronista Antonio de Herrera (1601) afirma que la región del cabo de la Vela es una tierra de mucha caza y pesquerías.

El maíz es uno de los marcadores culinarios más importantes, que junto a la ahuyama y el frijol forma una tríada fundamental en la cocina amerindia. A esto habría que agregar las diferentes variedades de yuca y ají, así como el achiotte y la malanga. El maíz es la base de la preparación de bebidas refrescantes como la chicha y una amplia variedad de mazamoras; *más de cinco variedades de arepas*, de maíz blanco, amarillo y morado, de agua o de queso, y bollos limpios o de maíz tierno. Alonso de Ojeda declara en un litigio posterior a sus actuaciones como gobernador en Coquibacoa, en 1502, que “en la dicha tierra avia mucho maíz e ajes e cacabi, de manera que todo lo podían aver e avían quando querían” (Ramos, 1961, p 82).

La arepa aparece como sustento primordial de los buceadores indígenas en las pesquerías de perlas del cabo de la Vela, en 1544. En una de las visitas realizadas por las autoridades hispanas durante ese año, el clérigo Diego López se quejaba de las disputas surgidas alrededor de este alimento entre buzos indígenas y capataces europeos “porque algunas indias de servicio le dan algún pescado o arepas más que a otros, y los canoeros porque se echan con todas estas, de celos los tratan mal” (Guerra Curvelo, 1997, p. 44). El adecuado suministro y correspondiente peso de las arepas en estas pesquerías fue ordenado y reglamentado por jueces como el licenciado Juan Pérez de Tolosa en 1549: “Que se dé a cada cuatro indios un almud colmado de panes de maíz y que se les dé pescado o carne por lo menos una vez al día” (Guerra Curvelo, 1997, p. 49)². El cronista José de Acosta afirma en 1589 que de la masa del maíz molido se hacen “unas tortillas que se ponen al fuego y así calientes se ponen a la mesa y se comen, en algunas partes las llaman arepas” (Acosta, 2008, p. 118).

Las frutas de recolección fueron un aporte importante en la dieta indígena, especialmente las derivadas de los cactus como la iguaraya³. Una práctica similar a la que registra Miguel del Barco entre los indígenas de la Baja California⁴, quienes consumían la pitahaya y luego hacían sus deposiciones sobre piedras llanas, o largas ramas, para posteriormente separar las semillas y luego tostarlas, molerlas y volverlas a consumir, es la que observa el cronista Juan de Castellanos (1955) entre los indígenas que habitaron la península:

En el uso de su mantenimiento,
He de varones viejos entendido
Como suelen comer el escremento,
Y que después de seco y demolido
(¡Oh muy más que bestial entendimiento!)
Lo tornan a meter donde ha salido. (p. 192)⁵

El ganado traído por los europeos en el siglo XVI enriqueció la dieta de la población peninsular con la introducción de reses, cabras, cerdos y ovejas. Siendo hoy La Guajira el territorio con el mayor número de caprinos y ovinos del país,

2. Un almud es una antigua medida de peso que hoy podría equivaler a tres kilos y medio, aunque esta equivalencia es muy variable.
3. Fruta del *Stenocereus gri-seus*.
4. Al respecto ver la obra de Miguel del Barco, *Historia natural y crónica de la Antigua California* (Universidad Nacional Autónoma de México, 1973).
5. Saldarriaga (2011) considera que, desde los primeros encuentros de los españoles con los indígenas, imperó el juicio negativo sobre la alimentación amerindia como consecuencia de la comparación con los referentes de la tradición alimentaria europea. Los indígenas fueron vistos como “consumidores de porquerías”. Una mirada diferente estaba sujeta a que los indios dejaran de comerlas, pues de esta forma “perderían sus características bárbaras y animalescas” (p. 134).

y con miles de indígenas wayuus dedicados al pastoreo, su variedad de preparaciones de carne de cabras y ovejas es extensa. La población wayuu actual conserva técnicas amerindias de “arte cisoria” que son practicadas por auténticos especialistas indígenas en el corte de carne de este ganado. Magistralmente abierta como en un delicado trabajo de sastrería, y secada al sol, se obtiene la carne “cecina”⁶ que se prepara en arroz, en sopa gruesa, en ajiaco, guisada, desmechada, asada, horneada o freída. Este fino arte de cortar se extiende a algunas especies de pescados como mero, jurel, lebranche o el llamado pargo pluma, entre otras. A cada pez corresponderá una forma específica de corte y ello tiene que ver con el número de comensales, con la presencia de escamas en la piel del animal y con la técnica de preparación empleada.

Un fiambre de cabra empleado para abastecerse durante los viajes por el desierto es el *tulujüushi*, que se prepara cociendo la carne en poca agua y luego secándola al viento. El *juriche* o fritura es una técnica, no un plato en particular, que puede tener presentaciones diversas y también incluir o no variados componentes del animal: sangre, carne, capas del estómago y vísceras. El chivo se prepara también en un inigualable sancocho y en exquisitos asados y guisos; se aprovecha todo del animal y ello incluye su cabeza, grasas, testículos y asaduras. Otros derivados alimenticios de la actividad pastoril son los quesos de vacas, cabras y ovejas, así como las leches cuajadas llamadas *kojosü* en wayuunaiki.

La carne de los animales domésticos, valorada y polisémica, es la que se brinda a los invitados en los funerales. En contraste, los habitantes de la zona costera wayuu evitan ofrecer pescado a los asistentes a un velorio, pues esto implicaría que no podrían volver a obtener una buena pesca. La carne de los animales de caza, como venados, conejos y aves silvestres, tampoco se ofrece en los funerales, y esta es una de las restricciones dietarias más significativas entre los wayuus.

La población de origen africano, por su parte, en materia alimentaria tuvo un tratamiento diferente al que recibieron los indígenas empleados como buceadores en las haciendas de perlas. A los esclavos africanos que se encontraban en las pesquerías no se les hicieron extensivas algunas de las prohibiciones que sí afectaron a los nativos, por ejemplo en cuanto a comer carne de ganado y tomar vino (Guerra Curvelo, 1997). Tras la formación de palenques tempranos durante el siglo XVI, como los de La Ramada y Nueva Troya, esta población se extendió en la zona del litoral adyacente a Dibulla, las riberas del Medio Ranchería y las faldas de la Sierra Nevada de Santa Marta. En esta última zona recolectaron las nueces de palmas de tamaca⁷, abundantes allí, para generar una auténtica cocina afroguajira con sus propios marcadores culinarios que aún emplean, como ocurre con los aceites de dichas palmas, en la preparación de aves, arepas, arroz, chicharos⁸ y diversos animales de monte. También elaboraron singulares arepas a base de plátanos y ajonjolí. En las zonas del litoral, por ejemplo en la Punta de los Remedios, los bivalvos como el chipichipi eran desmenuzados y servidos como originales salpicones⁹ de mar. También se hacían preparaciones dulces como el chiquichiqui, con maíz tostado, leche y azúcar.

EL LABORATORIO COLONIAL: HACIA UNA COCINA DE CONVERGENCIA

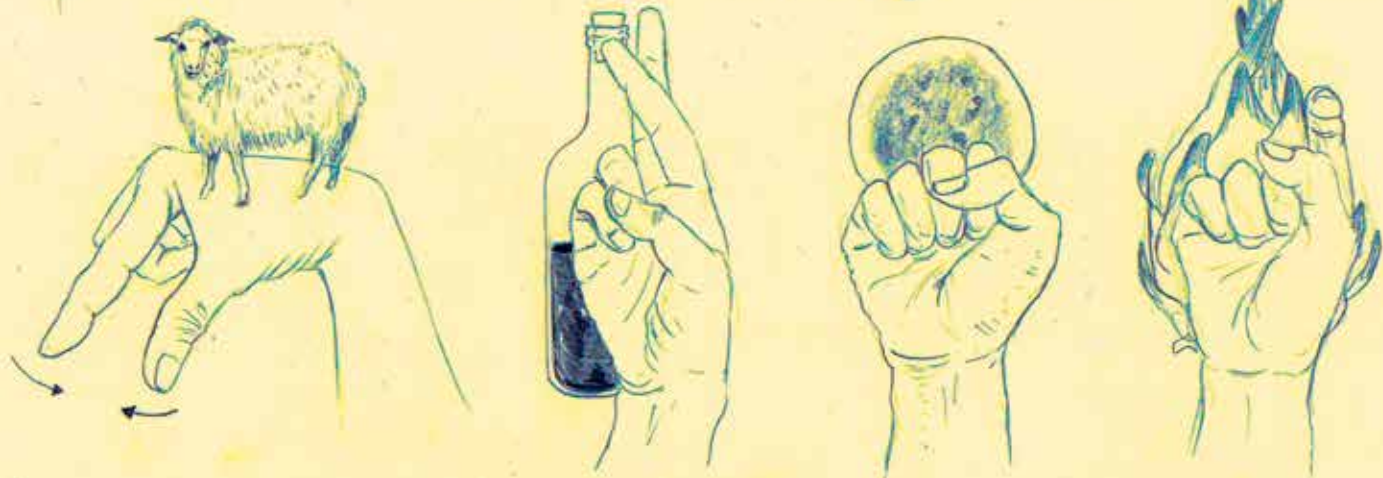
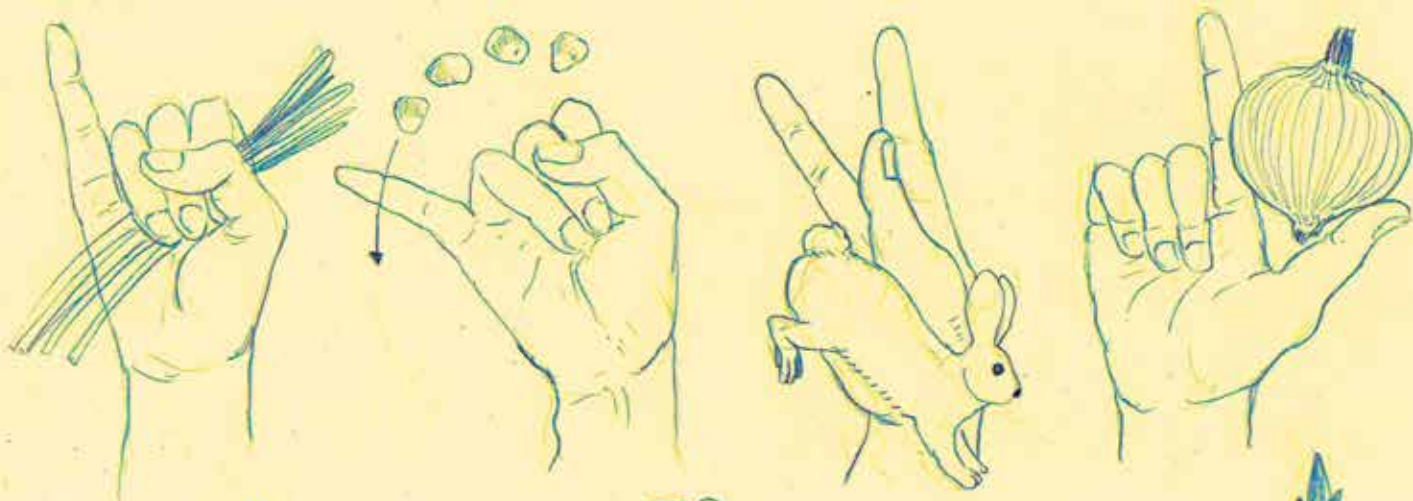
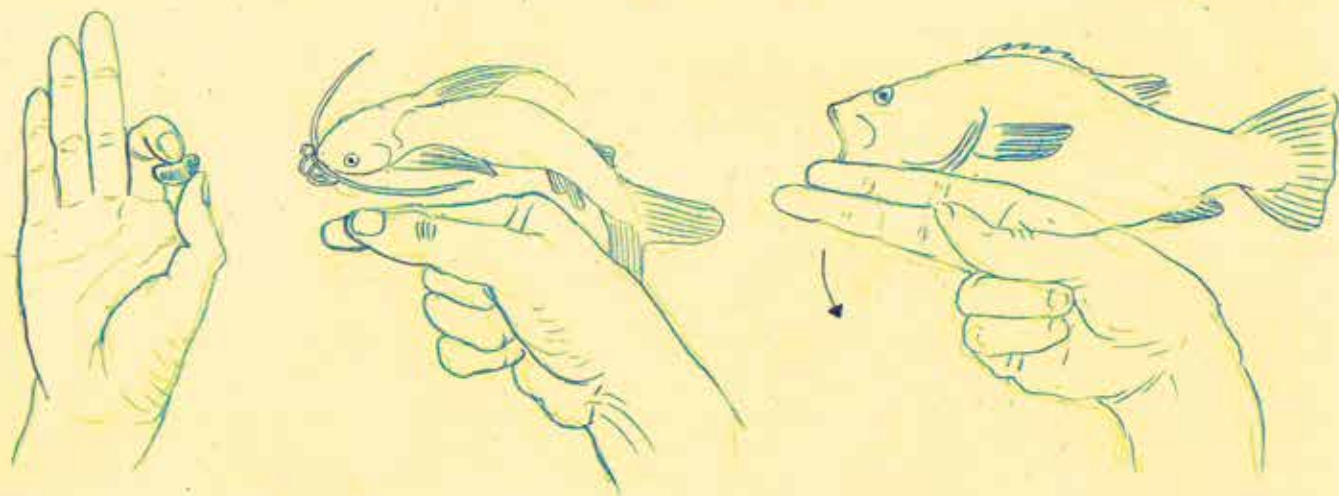
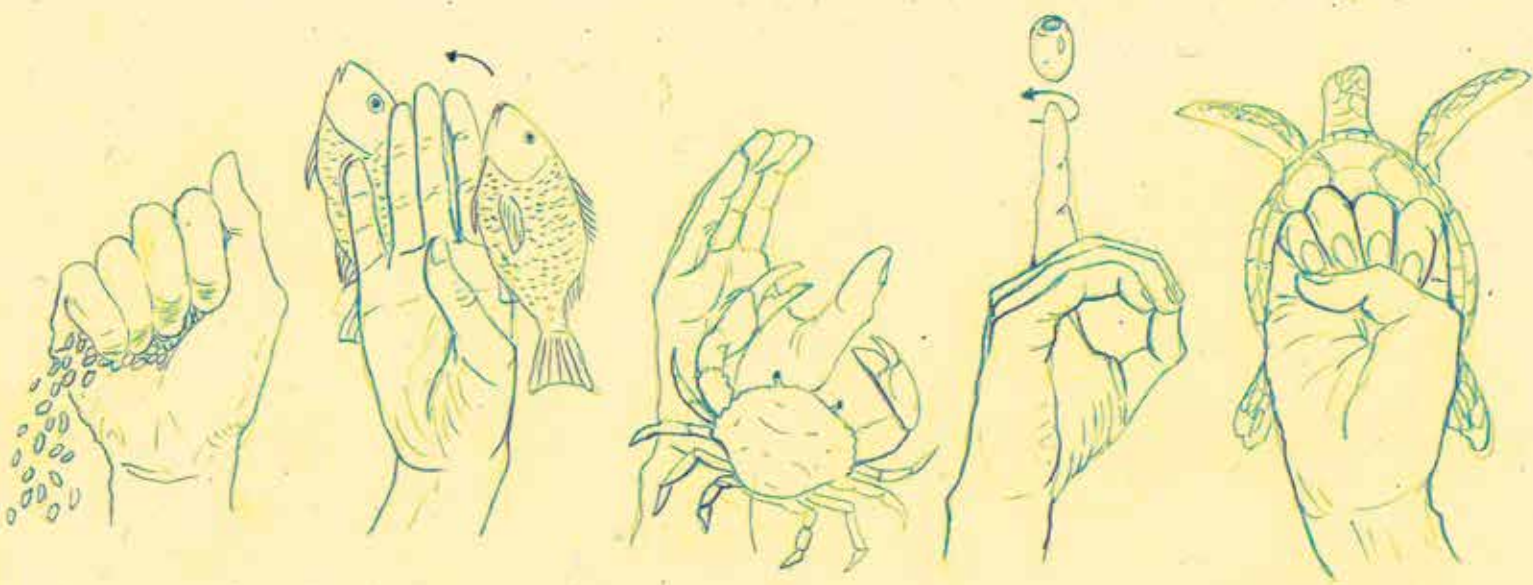
El orden colonial es un laboratorio en el que confluyen diferentes pueblos, cada uno con sus propias tradiciones alimentarias, artefactos, rituales, técnicas, así

6. La palabra proviene del latín, *siccus*, “seco”, a través del latín vulgar, *siccina* [*caro*], “[carne] seca”.

7. Su nombre científico es *Acrocomia aculeata*. La nuez de esta palma, llamada “corozo” en La Guajira, tiene un sabor agradable que recuerda al coco. De consistencia dura y color oscuro, no se trata de la misma nuez llamada así en otras partes de la región Caribe. En La Guajira, al fruto de la palmera de lata (*Bactris guineensis*), del que se obtienen jugos y helados, se le llama “jovita de lata”.

8. La técnica del chicharro consiste en el aprovechamiento de la llamada “leche del corozo” para la preparación de diferentes platos, especialmente guisos de aves y animales de monte como venados, conejos, y roedores grandes como la guardatinaja (*Cuniculus paca*).

9. El salpicón es la preparación de diferentes tipos de pescados y rayiformes, desmenuzados y aderezados con vinagre, ají dulce, cebollín, achiote y especias.



como variadas especies de animales y vegetales (Sokolov,1991). Todo ello hará propicio el surgimiento de las singulares cocinas locales con marcadores culinarios propios y la asimilación de técnicas, artefactos e ingredientes provenientes de diferentes territorios.

Bien entrado el siglo XVIII, el abastecimiento de los poblados hispanos en La Guajira dependía, como hemos visto, de las provisiones traídas por las embarcaciones marítimas provenientes de Caribe insular, de Jamaica, Curazao y los cayos franceses, pero también de los puertos de la Nueva Granada como Cartagena y Santa Marta. Otra fuente parcial de alimentos se derivaba de los vecindarios indígenas circundantes. Al adoptar la cría de ganado como forma principal de subsistencia, la población wayuu empezó a generar excedentes de productos alimenticios como carnes, quesos, leche, sebos y cueros que buscaban salida en los mercados hispanos junto con la sal, diversos frutos silvestres y vegetales como el frijón y la ahuyama que cultivaban en sus huertas.

Al igual que sus vecinos criollos, la población indígena de la península se veía estacionalmente necesitada de productos alimenticios que obtenía tanto en los poblados hispanos como a través del contacto con los grupos foráneos a los que suministraba también carne de ganado y tortugas marinas. A la vez, para abastecerse de otros alimentos, dependía de los mercados locales y de las provisiones traídas en las naves extranjeras. En diciembre de 1772, el capitán Juan Brumar llevaba en su balandra, además de ropa, abalorios y otras mercaderías, maíz, panela, queso, harina y miel, para cambiarlos por perlas con los indígenas del litoral. En febrero de 1773, el indígena Agustín, proveniente de Portete, se quejaba ante las autoridades de Riohacha, en nombre del capitán Santiaguito, de que en ese lugar estaban “faltos de todo” porque no entraban embarcaciones, y pedía que fuera hasta allá una balandra para abastecerlos. Los criollos e indígenas que estaban en esa zona solicitaban harina, maíz, arroz, aguardiente y “otras cosas” entre las que, usualmente, estaba el tabaco (Arévalo, 2004).

Una revisión de los registros de las naves que llegaban a la rada de Riohacha, como la del judío David Morales (Arévalo, 2004), en enero de 1773, nos muestra que transportaban: aceite, alcaparras, aceitunas, aguardiente de ginebra, vino moscatel, anisete, bizcochos, licores y harina de trigo. Ese mismo año, de diversas islas del Caribe, otras embarcaciones traían: chocolates, azúcar, arroz, gofios¹⁰, bacalaos, cebollas, jamones, horchatas, cervezas, mantequilla, dulces, pimienta, quesos, miel, café y vajillas de loza. Todo ello venía dentro de barriles, barricas, barriletes, limetas¹¹, canastos, dichas, cajas, botellas, bocos, frasqueras, cestas, cajones, cajitas, botijas y sacos.

Con los alimentos provenientes tanto de España como de las posesiones coloniales insulares del Caribe, llegaron también nuevas formas de conservación y preparación de alimentos. Entre ellas se encuentran los escabeches, los encurtidos y los embutidos. El escabeche es una técnica de origen árabe que los españoles introdujeron en América, en ciudades como La Habana y Veracruz. La etimología de la palabra nos revela que en sánscrito significa “comida ácida”. En la Riohacha republicana el pescado frito se vendía en las tardes, entero o en postas, y a falta de energía eléctrica este podía conservarse y prepararse al día siguiente rehidratándolo con vinagre, aceite y vegetales, y aderezándolo con la infaltable pimienta de olor. El escabeche guajiro es la armónica confluencia de la fritura y el guiso. Por otra parte, entre los encurtidos puede

10. El gofio es una mezcla de harina de cereal tostado, en este caso de maíz, con azúcar o miel.

11. La limeta es una botella de vientre ancho y corto, con cuello alargado.

incluirse el *selce* o *chel* de origen holandés. Este se prepara con cabeza de cerdo, cocida con ajo y sal y finamente cortada en delgados trozos, que se enfrasca durante varios días con vinagre, picante, cebollas y pimienta para luego servirse a temperatura ambiente. Suele consumirse en ocasiones festivas o simplemente como una comida ligera que se sirve entre las bebidas; no se acostumbra ofrecerlo como plato principal. Su sabor es ácido y la cantidad de picante va en el gusto personal o familiar. Por último, entre los embutidos encontramos principalmente los chorizos de cerdo. Estos se organizan en ristras formadas en una tripa y luego se atan dividiéndolos con una cuerda. Con ellos se prepara el vespertino arroz de chorizo y también se suelen consumir mezclados con huevos al desayuno.

En el Caribe abundan los ajiacos, cuyo nombre se deriva de un ingrediente indígena que en principio era común entre ellos: el ají. Esto lo corrobora la Real Academia de la Lengua al incluir como una de las acepciones de ajiaco: “Especie de olla podrida usada en América, que se hace de legumbres y carne en pedazos pequeños, y se sazona con ají”. Es tan antiguo y tan propio de este continente que el cronista Bernardo de Vargas Machuca lo menciona ya en su obra *Milicia indiana*, en 1599. No obstante, la propia Academia complementa su definición al añadir que la forma de preparación y sus ingredientes varían de país a país¹². En el territorio guajiro hay diversos tipos de ajiacos: de carne cecina con maduro, de riñón y de tortuga. El primero de estos tiene como ingredientes carne cecina de cabra u oveja, plátano maduro, y se adereza con sal y pimienta de olor; suele servirse con arroz blanco y puede incluir también cebollín y pimienta picante, ello según el guiño familiar en su preparación.

Entre esas preparaciones de la memoria figura un acompañante modesto y exquisito de ciertos alimentos, que goza de un amplio horizonte en el Caribe insular: el funche. Es llamado “funchi” en Aruba y Curazao, “funjie” en Antigua y en Barbados, o también “fungi” en las Islas Vírgenes. Está vinculado a la historia de la esclavitud en el territorio cubano y se le encuentra en Puerto Rico, la isla de Margarita, Maracaibo y la península de Paraguaná. El único lugar en donde se come funche en Colombia es el norte de La Guajira, en donde tiene un arraigo histórico. Se prepara a base de harina de maíz amarillo, agua, aceite y sal, que al mezclarse, hervir y reposar adquieren una consistencia sólida; cortado en triángulos o rectángulos suele acompañar los guisos de pescado y de cabra. Se consume por igual en Riohacha y en los poblados costeros indígenas, en donde los niños wayuus se acercaban nadando a las embarcaciones procedentes de la isla de Margarita y del Caribe holandés pidiendo a los marineros “funche, wale [amigo], funche”.

Al ser La Guajira una península con más de cuatrocientos kilómetros de costa, los alimentos del mar ocupan un amplio lugar en su recetario. Los camarones, equivalentes a las ovejas del mar, una vez secos pueden prepararse en un exquisito arroz o consumirse molidos, acompañados de arepas o bollos de maíz. Diversos bivalvos que se extraen del mar abierto, la arena o las aguas someras, como el pacho u ostra perlífera, el pichipichi, el guarepo o pepitona y la almeja, se preparan en variados tipos de arroz o pueden ser combinados con huevos para conseguir un nutritivo e inigualable desayuno. Especies de mar abierto como meros, pargos, sierras, bonitos, jureles, mojarras, coroncoros, peces loro, peces caballo, langostas, cazones, rayas, caracoles y langostinos son muy apreciadas, al igual que el lebranche y la lisa, capturados en las lagunas litorales y los estuarios de Camarones, Musichi, Carrizal y Bahía Honda.

12. En Cuba es considerado el auténtico plato nacional. Fue celebrado musicalmente por Daniel Santos, junto a La Sonora Matancera, en su canción emblemática “El ajiaco”.

LA COCINA GUAJIRA DURANTE LA REPÚBLICA

Viajeros europeos como el francés Henri Candelier y el sueco Gustaf Bolinder recorrieron la península a finales del siglo XIX y en el primer cuarto del siglo XX. Candelier (1994) alude así a su primer contacto con las preparaciones en Riohacha: “Los platos estaban ya sobre la mesa y no tenían mal aspecto. Una sopa de fideos en la cual nadaban menudencias de pollo me pareció buena, lo mismo que una tortilla sencilla, y un pescado frito muy parecido a la merluza” (p. 43). Sin embargo, el control más estricto sobre los puertos, ejercido durante la República, se manifestó al parecer en la menor disponibilidad de productos europeos en Riohacha. “Es muy difícil para un europeo conseguir los alimentos a los cuales está acostumbrado. No se encuentra ninguna de nuestras legumbres, ni de nuestros quesos, frutas, solamente a veces algunas papas importadas de Francia, de Nueva York o de la Sierra Nevada pero a un precio exorbitante; dos reales o sea un franco, la libra de 460 gramos” (p. 49). Gustaf Bolinder se quejaba en 1920 de la monotonía de la comida en Riohacha, basada principalmente en carne de tortuga marina, pues había llegado en la temporada en que dichos quelonios se aprovechaban en la costa. Días después, en la región de pescadores de perlas de Carrizal, consumió un plato hoy desaparecido pero recurrente en las pesquerías del litoral guajiro: el arroz de ostra perlífera: “Contratamos algunos indios para que cogieran una buena cantidad de mejillones. No encontramos ninguna perla, pero hicimos varias comidas de arroz con mejillones” (Bolinder, 2011, p. 51).

El bando del Carnaval de Riohacha, elaborado anualmente por don Francisco J. Brito, quien actuaba como autoridad festiva, adoptaba disposiciones vigentes solo durante esta fiesta pública, lo que conllevaba un desplazamiento transitorio de la autoridad secular. En 1932 estableció reglamentaciones en torno a los alimentos que se consumirían en la ciudad. Se ordenó dar preponderancia, durante el carnaval, a las preparaciones vernáculas sobre las extranjeras. En su artículo tercero estableció lo siguiente: “Prohíbese terminantemente el uso de comidas de pote¹³, las cuales serán reemplazadas por tortugas, lebranches, pechitos, jaibas, almejas y pichipichis¹⁴”, y en su artículo séptimo reglamentó el consumo de dulces: “Prohíbese el uso de confites extranjeros y en su lugar se distribuirán arrancamuelas, mamones, cocás, guáimaros, corozo y tamaca seca. A cambio de las galletitas románticas se usarán arepas de chichiguare¹⁵” (Mejía, 2015, pp. 68-69).

Durante el siglo XX, la cocina guajira comenzó a ser reconocida y diferenciada de otras manifestaciones culinarias del Caribe colombiano. Gabriel García Márquez (2002) registra la nostalgia de su familia materna por la cocina guajira en su casa de Aracataca:

Estaban en Cataca pero seguían viviendo en la provincia de Padilla, que todavía llamamos la Provincia, sin más datos, como si no hubiera otra en todo el mundo... nada se comía en la casa que no estuviera sazonado con el caldo de las añoranzas, la malanga para la sopa tenía que ser de Riohacha, el maíz para las arepas del desayuno debía ser de Fonseca, los chivos eran enviados con la sal de La Guajira y las tortugas y las langostas las llevaban vivas de Dibulla. (p. 50)

La cocina materializa un orden social y el lugar de las personas dentro de este. Ello se refleja en las clasificaciones y en la división social establecidas en la preparación de los dulces. Algunos de compleja elaboración, en su mayoría a partir de lácteos o en moldes traídos del Caribe holandés, se consideraban

13. Alimentos enlatados.

14. Son los mismos chipichipis, bivalvos que se suelen preparar en arroz o con huevos revueltos.

15. Las llamadas arepas de chichiguare son elaboradas a base de maíz morado con queso.

propios de damas de la élite. Estos eran los llamados “dulces finos”. Una representación arquetípica de estas damas guajiras es el personaje garciamarquiano de Úrsula Iguarán con su negocio de animalitos de caramelo. Otros, como las cocadas y los queques, eran considerados “dulces bastos” y se les atribuía un origen popular. Los dulces guajiros incluyen caramelos, alfajores, almojábanas, bizcochuelos, espejuelos, cartuchos de ajonjolí, cocadas, bolas de tamarindo y de coco, huevitos de leche, chiquichiquis, merengues, mazapanes, cuques, queques, majaretes, panderos, pepermines, pipiritos, pirulíes, quesadillas y tiratiras. Frutas, cereales y tubérculos son extensamente aprovechados en la preparación de dulces, como son los de icaco, papaya, toronja, maduro, grose-lla, maíz, ñame y malanga.

UNA GRAMÁTICA Y UNA TAXONOMÍA

Las cocinas, como las lenguas, tienen un vigoroso carácter comunicativo (Crowther, 2018). Ellas están cargadas de símbolos que, a través de convenciones, transmiten enriquecedoras cargas de sentido. Por ello la cocina guajira está dotada de una gramática. Los sabores y texturas, y sus combinaciones, son como los acentos en las lenguas y comunican un mensaje inteligible para el comensal. Las cocinas regionales y locales poseen marcadores culinarios que las signan culturalmente. En este caso pueden mencionarse, entre otros ingredientes: el maíz, la pimienta de olor y especialmente el vinagre. Este último le otorga una sutil orientación hacia lo ácido. En el arte de combinar preparaciones se precisa la distinción entre platos principales y acompañantes. Las arepas limpias, los bollos, el funche y los patacones de plátano, por su sabor sencillo, se consideran acompañantes ideales de preparaciones más sápidas como los guisos, asados, salpicones, escabeches o frituras de carnes y alimentos marinos.

El arroz, tempranamente introducido en América, tiene un papel relevante en la cocina guajira pues se emplea en deliciosas y creativas combinaciones. Estos “arrozces de liga”, como se les llama, incluyen arroz de chorizo, cecina, camarón, chipichipi, mero seco, sierra frita, tortuga, caracol, ostra perlífera, almejas, maduro, fríjol y ahuyama. En San Juan del Cesar es famoso el arroz de libro¹⁶. Hay también arrozces apastelados de carne de cerdo, res y pollo. Los arrozces con peces, crustáceos y bivalvos, y el de chorizo, suelen prepararse “volados”, lo que requiere una medida apropiada de aceite y agua para que el grano quede suelto; en tanto que los de carne de res, pollo y cerdo, pueden prepararse con mayor humedad y suelen ser aderezados con vinagre y pimienta de olor, hasta obtener una consistencia apastelada de la cual derivan su nombre. Estos arrozces ligados se consideran platos principales por su carácter sávido y se acostumbra acompañarlos con ensaladas o plátanos.

El extenso recetario de la cocina guajira refleja su heterogeneidad e historicidad. Como otras cocinas regionales de Colombia, esta se encuentra viva en las plazas de mercado, hogares y puestos callejeros. Allí en la mesa familiar o en el mesón popular, puede degustarse con sencillez y amplitud. Como lo ha afirmado el antropólogo Sidney Mintz (2003), las cocinas auténticas, por definición, son las regionales. Se puede hablar correctamente de la cocina bávara, pero no de la alemana; de la cocina de Sichuán, pero no de la China. Keiger (1998) considera que las cocinas regionales son especies en peligro de extinción, amenazadas por la gran industria alimentaria, por el amor a la novedad, la homogeneidad y la conveniencia. Estas solo serán reconocidas y valoradas cuando cuenten con una comunidad que prepare los platos, los coma, opine sobre ellos y sostenga diálogos provechosos en torno a estas opiniones. ■

16. Parte de la panza de res que recibe este nombre pues tiene muchas membranas, una tras otra, como si fueran hojas de papel.



REFERENCIAS

- Acosta, J. de (2008). *Historia natural y moral de las Indias*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Ardila, G. (1996). *Los tiempos de las conchas. Investigaciones arqueológicas en la costa de la península de La Guajira*. Universidad Nacional de Colombia.
- Arévalo, A. de (2004). *La pacificación de la provincia del Río del Hacha: 1770-1779*. Investigación y prólogo de A. Sourdis Nájera. El Áncora Editores.
- Bassi, E. (2016). *An Aqueous Territory. Sailor Geographies and New Granada's Transimperial Greater Caribbean World*. Duke University Press.
- Bolinder, G. (2011). *Indios a caballo*. Universidad de La Guajira.
- Candelier, H. (1994). *Riohacha y los indios guajiros*. ECOE Ediciones.
- Castellanos, J. de (1955). *Elegías de varones ilustres de Indias*. Biblioteca de la Presidencia de la República.
- Crowther, G. (2018). *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*. University of Toronto Press.
- Gallagher, P. (1976). *La Pitía: An Early Ceramic Site in Northwestern Venezuela*. Yale University Press.
- García Márquez, G. (2002). *Vivir para contarla*. Norma.
- Guerra Curvelo, W. (1997). La ranchería de las perlas del cabo de la Vela (1538-1550). *Huellas*, 49-50, 33-51.
- Herrera, A. de (1947). *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y Tierra Firme del mar océano (1492-1554)*. Real Academia de Historia. (Original publicado en 1601).
- Keiger, D. (1998). Matters of Taste. *Johns Hopkins Magazine*, 50(5), 12-18.
- Mejía, N. (2015). *Memorias de una carnavalera*. Gobernación de La Guajira.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Ramos, D. (1961). Alonso de Ojeda en el gran proyecto de 1501 y en el tránsito del sistema de descubrimiento y rescate al de poblamiento. *Boletín Americanista*, (7), 33-87.
- Saldarriaga, G. (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Editorial Universidad del Rosario.
- Sokolov, R. (1991). *Why We Eat what We Eat: How the Encounter between the New World and the Old Changed the Way Everyone on the Planet Eats*. Summit Books.
- Vargas Machuca, B. de (1994). *Milicia indiana*. Biblioteca Ayacucho. (Original publicado en 1599).

