



Ánfora
ISSN: 0121-6538
ISSN: 2248-6941
anfora@autonoma.edu.co
Universidad Autónoma de Manizales
Colombia

Caracterización de un glosario sobre el léxico gastronómico de las matronas de Mulaló

de la Cruz Melo, José Alfonso; Ciro, Lirian Astrid

Caracterización de un glosario sobre el léxico gastronómico de las matronas de Mulaló

Ánfora, vol. 26, núm. 46, 2019

Universidad Autónoma de Manizales, Colombia

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=357857620005>

DOI: <https://doi.org/10.30854/anf.v26.n46.2019.555>



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

Caracterización de un glosario sobre el léxico gastronómico de las matronas de Mulaló

Glossary Characterization of a Gastronomic Lexicon of the Mulaló Matrons

Caracterização de um glossário sobre o léxico gastronômico das parteiras do Mulaló

José Alfonso de la Cruz Melo

Institución Educativa José Antonio Galán, sede San Pedro

Claver, Corregimiento de Mulaló, Yumbo, Valle del Cauca, Colombia

alfonso612@hotmail.com

 <http://orcid.org/0000-0002-6605-316X>

DOI: <https://doi.org/10.30854/anf.v26.n46.2019.555>

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=357857620005>

Lirian Astrid Ciro

Universidad del Valle, Santiago de Cali, Colombia

lirian.ciro@correounivalle.edu.co

 <http://orcid.org/0000-0002-2778-738X>

Recepción: 09 Julio 2018

Aprobación: 29 Octubre 2018

RESUMEN:

Objetivo: describir el léxico gastronómico de las matronas de Mulaló y su vinculación con conocimientos y saberes ancestrales expresados a través de rituales, prácticas y destrezas culinarias mulaleñas. **Metodología:** en esta investigación descriptiva con enfoque cualitativo se aplicó la entrevista y la observación como técnicas de recolección de la información que permitieron revelar la existencia de aspectos y sentidos que han favorecido que las mujeres mulaleñas sean reconocidas como pilares fundamentales de su comunidad, lo cual se ha puesto de manifiesto en un glosario gastronómico. **Resultados:** las matronas de Mulaló, a través de la ritualidad de sus prácticas gastronómicas, se han apropiado de un saber ancestral y patrimonial que se constituye en un componente fundamental para la pervivencia de su comunidad; todo esto, materializado en la compilación del léxico específico de la gastronomía mulaleña en un glosario, del cual se concretó una caracterización lexicográfica. **Conclusiones:** se resalta el aspecto simbólico presente en el oficio gastronómico de las matronas mulaleñas, ya que es fundamental en el desarrollo de la representación que ellas hacen de su oficio a través de su discurso. Los mulaleños entrañan un fuerte sentido por el término “matrona”, componente ancestral que liga el saber gastronómico, la inclusión de la mujer dentro de la especificidad de la matrona y el valor de la familia en esta inclusión.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía, Glosario, Matrona, Mulaló, Práctica cultural.

ABSTRACT:

Objective: to characterize the gastronomic lexicon of the Mulaló matrons and its link with knowledge and ancestral wisdom displayed through rituals, practices and culinary skills of the Mulaló people. **Methodology:** this qualitative descriptive research used interviews and observation as information gathering techniques. These techniques revealed a gastronomic glossary, its traits, and meanings that have made the Mulaló women be known as fundamental pillars of their community. **Results:** the Mulaló matrons have taken control of an ancestral knowledge through the rituality of their gastronomic practices, which is a major component for the community's survival. All this is materialized through the compilation of the definite lexicon of the Mulaló gastronomy into a glossary that allowed a lexicographical characterization. **Conclusions:** the research highlighted the symbolic aspect of the Mulaló matrons' gastronomy, as this aspect, conveyed through their discourse, is key to their profession's representation. The Mulaló people have a strong sense for the term "matron", an ancestral component that links the culinary knowledge, the inclusion of women within the matron specificity and, the family's value in such inclusion.

KEYWORDS: Gastronomy, Glossary, Matron, Mulaló, Cultural practice.

RESUMO:

Objetivo: describir el léxico gastronómico de las parteras de Mulaló y su conexión con conocimientos ancestrales expresados por medio de rituales, prácticas y habilidades culinarias de Mulaló. **Metodología:** en esta investigación descriptiva con abordaje cualitativo, la entrevista y la observación fueron aplicadas como técnicas de recolección de información que permitieron revelar la existencia de un glosario gastronómico así como los aspectos y significados que favorecieron para que las mujeres de Mulaló sean reconocidas como pilares fundamentales de su comunidad. **Resultados:** las parteras de Mulaló, a través de la ritualidad de sus prácticas gastronómicas, apropiaron de un conocimiento ancestral y patrimonial que constituye un componente fundamental para la supervivencia de su comunidad; todo esto, materializado en la compilación del léxico específico de la gastronomía de Mulaló en un glosario, del cual se especificó una caracterización lexicográfica. **Conclusiones:** destaca el aspecto simbólico presente en la profesión gastronómica de las parteras de Mulaló, pues es fundamental en el desarrollo de la representación que ellas hacen de su oficio a través de sus discursos. Las personas de Mulaló tienen un fuerte sentido para el término "partera" (partera), un componente ancestral que vincula el conocimiento culinario, la inclusión de las mujeres dentro de la especificidad de la partera y el valor de la familia en esta inclusión. **PALABRAS-CLAVE:** Gastronomía, Glosario, Partera, Mulaló, Práctica cultural.

INTRODUCCIÓN

En este artículo se pretende describir cómo las parteras mulaleñas han vinculado conocimientos y saberes ancestrales en los rituales, prácticas y destrezas culinarias y de qué manera esto se materializa en el aspecto léxico. En este marco, se considera que la figura de la partera en la comunidad negra de Mulaló [1] cobra relevancia cuando está ligada a la experticia que tienen estas mujeres en el arte culinario.

El sentido que tiene ser partera y el valor cultural que adquiere para la comunidad es lo que motiva a preguntarse cómo las parteras mulaleñas, a través de la ritualidad de prácticas culinarias y de su materialización en la terminología gastronómica específica, han apropiado un saber ancestral y patrimonial fundamental para la supervivencia de la comunidad negra de Mulaló.

En esta dirección, el discurso oral, cargado de conocimiento y connotaciones alusivas al ser y al hacer de una partera en la comunidad mulaleña, es el referente para explicitar el posicionamiento que han logrado de su oficio –en el que se hace evidente el componente histórico, las historias de vida, la ritualidad y emotividad con las que lo realizan–, aspectos que detallan sus inicios como parteras y quién las convirtió en parteras, además del valor que desde lo familiar y comunitario han originado.

Asumido lo anterior, esta investigación se focaliza en la oralidad, específicamente en el componente léxico, como un elemento primordial para evidenciar la relación entre lenguaje y cultura (Loureda, 2008) y como muestra de que a través de las palabras se configura la cosmovisión. En este propósito juega un rol esencial lo gastronómico, por constituirse en un aspecto fundamental del ser y el hacer de las parteras mulaleñas. Es precisamente ese léxico –caldeado en el tiempo y utilizado en cada preparación, al calor no solo del fogón sino de la familia– el que permitirá destacar el valor de la partera mulaleña, en el entendido de que desde las acciones y el léxico es posible dar cuenta de un oficio en un momento social y, en general, de todo un bagaje cultural con el cual este se identifica.

Así, pues, de la partera mulaleña es imprescindible ennoblecere la ancestralidad de su saber, no asumiendo el concepto de ancestralidad en lo primario, o sea, en el origen de un pueblo, sino aquel referido a la tradición cultural gastronómica –que en cierto momento se construyó en América con rasgos de africanía– y con el cual se gana el reconocimiento de las personas. Son precisamente esos rasgos de africanía de las parteras mulaleñas los que las identifican con otras mujeres expertas en el arte culinario en el departamento del Valle del Cauca, aspecto que es motivo de interés de este estudio; pero, sobre todo, la especificidad que tienen las parteras mulaleñas en su acervo gastronómico que las hace distintas dentro de un entorno culinario diverso, pues en él se encuentra una gran diversidad de ingredientes, utensilios y recetas, que se conjugan en sabores particulares de esta tierra.

En este sentido, hacer un reconocimiento a las parteras mulaleñas por sus prácticas culinarias, como una manifestación cultural que reafirma los aportes de la comunidad negra a la gastronomía mestiza, es lo que se pretendía al realizar esta investigación. Esto, esencialmente, por el hecho de que la cocina tradicional,

como construcción humana y, por tanto, cultural, permite la constante pervivencia de saberes y destrezas que identifican a una comunidad (Fusté, 2016), en este caso la comunidad ya aludida, la cual se encuentra asentada en el territorio ancestral de Mulaló.

Contexto histórico del territorio de Mulaló

El corregimiento de Mulaló se encuentra ubicado en la zona norte del municipio de Yumbo (Valle del Cauca).

Con base en la perspectiva histórica, de acuerdo con Ortiz (2016)

Mulaló desde el punto de vista administrativo y geográfico a finales del siglo XVIII y comienzos del XIX, pertenecía a la jurisdicción del Cabildo de Santiago de Cali. Este comprendía dentro de su jurisdicción los sitios Yumbo, Vijes, Yotoco, Jamundí, Yunde, Llanogrande (Palmira), Riofrio, El Pescado, Roldanillo, Quintero y el Salado. Y la Hacienda Mulaló pertenecía al sitio de Yumbo (p. 22).

Por otra parte, se señala respecto al modelo económico y social de la “hacienda” en el Valle del Cauca y, específicamente, en Mulaló, que este obedeció a

(...) una realidad histórica específica, que difiere de la que se presentó en México y las de tipo plantación que se implementaron en Puerto Rico; fundamentalmente por la existencia de un incipiente mercado local, por la fuerza de trabajo empleado y la incorporación de capitales en forma de esclavizados, producto de los excedentes de la actividad en los centros mineros” (Ortiz, 2016, p. 25).

Ortiz (2016) expone que las matronas mulaleñas son descendientes directas de hombres y mujeres que en condición de esclavizados, libres, libertos y libertinos, en el contexto del proceso de expansión afrodiaspórica, habitaron y se apropiaron de sus prácticas simbólicas en la ritualidad de la vida cotidiana en la Hacienda Mulaló. Plantea, además, que en esta hacienda, y en el ámbito de las lógicas de sujeción/poder que allí tuvieron ocurrencia, se configuró una compleja red de parientes consanguíneos, llegando a demostrar cómo estos ocupan las espacialidades de la misma, cohabitan en ella y, paralelamente, desarrollan actividades productivas, mediadas estas por relaciones de trabajo a jornal o mediante el sistema de peonaje, en el marco de contratos de concertaje. Así, el hacendado se proveía de la fuerza de trabajo necesaria para la productividad de la hacienda y, paralelamente, los otros garantizan el sustento de sus familias: comida, vestido, vivienda, etc. El sistema de peonaje se extendió hasta finales del siglo XIX, como aparece en los registros de inventario de la Hacienda Salento.

De esta forma, argumenta Ortiz (2016), a través de la ritualidad de las actividades propias de la vida cotidiana, estos hombres y mujeres se apropiaron de las espacialidades de la Hacienda Mulaló, en el desarrollo de diversas prácticas o faenas productivas, asociadas al cuidado del ganado, las labores de ordeño, herraje, pastoreo en las lomas; la extracción de guaduas y bejucos para la construcción y arreglo de cercos, la preparación de quesos y alimentos, la administración de la miel de purga al ganado, la fabricación de los sudaderos para las bestias, la obtención de cargas de leña en el monte, el pastoreo de los chivos, entre otras faenas y actividades propias de la dinámica de la vida del vaquero y del arriero.

Subraya Ortiz (2016), de manera especial, el alto porcentaje de madres solteras en la segunda mitad del siglo XIX en el territorio de lo que fue la Hacienda Mulaló, lo que sitúa la descendencia en función de su propio linaje: “matrifocalidad”. Esto conduce a una redimensión del rol de la mujer en el ámbito jurídico, económico, social, espiritual y cultural, que marca la centralidad de la descendencia en el linaje materno y se configura en un rasgo particular de esta compleja red de parentesco que se gesta en la Hacienda Mulaló. Esta realidad ubica a la mujer en un lugar significativo dentro de esta trama de reproducción social, desde su rol de madre o mediante el desempeño de oficios como el de parteras, matronas o comadronas.

En este contexto, Patiño (2007) reconoce la fuerte y significativa influencia de los conocimientos, saberes ancestrales y prácticas gastronómicas de las mujeres afrodescendientes en la cocina colombiana, en el marco del proceso de hibridación cultural, asociado al fenómeno de colonización europea en el continente

americano. Ese carácter singular de la cocina colombiana y latinoamericana se presenta hoy como una expresión afrodiaspórica vinculada al fenómeno histórico de la trata esclavista y sus rasgos particulares en el continente americano.

Tal vez esta particularidad –la ubicación y la historia de Mulaló– sea lo que permite que la cocina tradicional sea un elemento cohesionador de su historia, cultura y proyección.

La particularidad cultural de Mulaló y sus matronas

En el entramado cultural de Mulaló es importante destacar a la matrona como actuante social que mantiene viva la historia de su comunidad a través de su experticia gastronómica, que se concreta no solo en la preparación de un plato, sino también en el discurso oral que da cuenta de la maestría de su oficio. Dicho discurso, por ser oral, es altamente valioso, pues no solo recoge en él su historia de vida, sino la historia de la comunidad, sus visiones del mundo y el aprovechamiento de los elementos que le brinda el entorno en su cotidianidad[2].

Este estudio se focaliza en la figura de la “matrona”, pues esta se constituye en el símbolo para la comunidad negra mulaleña. El término matrona tiene un sentido de reconocimiento especial que se aplica a la mujer cuyos comportamientos dentro de un grupo humano son considerados ejemplos para los demás individuos; también se brinda este distintivo por las habilidades que tiene una determinada mujer en el manejo del hogar, bien sea por su conocimiento de la cocina o la administración de la misma. En síntesis, este término se brinda por la experticia en el oficio y por los años dedicados a esa labor, aspectos que son valorados por la comunidad a la que pertenece la matrona.

Este sentido de matrona es ratificado en la acepción que brinda el DRAE (2001): “madre de familia noble y virtuosa”. En esta acepción se resalta la virtuosidad en la exclusividad que tiene en el tratamiento que brinda a su oficio y en el direccionamiento de unos actos de vida considerados idóneos por la comunidad, razones suficientes para alcanzar el respeto de las personas con quienes convive familiar y socialmente.

La matrona cobra una importancia particular en la comunidad negra de Mulaló; el calificativo está cargado de subjetividades connotadas a la mujer, cuya experticia en el arte gastronómico le permite destacarse y, desde la cocina, dinamizar los valores propios de los negros ligados a la capacidad transformadora que caracteriza sus preparaciones culinarias. Por otro lado, es merecedora del respeto de las demás personas de la comunidad, porque es ella quien subvierte el orden cotidiano de la mujer que realiza los oficios domésticos y, trasciende, en gran medida, gracias a su conocimiento ancestral en la preparación de la comida tradicional.

Este reconocimiento que alcanza la matrona negra data de la época de la Colonia, momento histórico en el que la mujer negra se apropia de la cocina, se adueña del fogón y desde este espacio construye no solo sabores y olores culinarios, sino también una representación totalmente diferente a la percepción que de ella se tenía como esclava (Ortiz, 2016). Esta particularidad en la que se muestra a la matrona apropiándose de sus saberes, de su oficio, ganándose el respeto de quienes la conocen, es manifestada por Patiño (2007). Paralelo al manejo de la experiencia de la matrona, se ha encontrado que ella ha sido la responsable de conservar conocimientos culinarios y rituales en su oficio que hacen de ella una mujer indispensable para la comunidad a la cual pertenece.

Este aspecto se hace mucho más interesante al observar la trascendencia que alcanza la matrona mulaleña con su ser y actuar en la comunidad en donde se convierte en baluarte cultural que recoge los valores y saberes ancestrales de sus antepasados, entendiéndose como ancestros a las personas de quienes aprendieron el arte culinario; en este caso, madres y abuelas, personajes que les brindaron un legado que se fue avivando al calor de los fogones de las cocinas y con el cual se identifican los miembros de la comunidad mulaleña, quienes valoran, en las preparaciones y rituales gastronómicos de estas mujeres, los componentes identitarios de su comunidad.

Esa identidad de valores de familia que se logra a través de la comida se hace aún más fuerte en la comunidad de Mulaló y se ve ratificado en la tradición de matronas que acompañan a algunas familias, como lo ponen de manifiesto las matronas entrevistadas.

El detalle de ser matrona –centro de la familia personal y de la colectividad mulaleña– revela un trascender los límites de su hogar y un posicionamiento en el amplio espacio de la comunidad, dimensiones a la que arriba con la particularidad relativa a la forma de realizar el oficio gastronómico en el que se hace evidente la reorganización y adaptación que hace la matrona de un saber ancestral con creatividad. Estas destrezas en el oficio, sumadas a la calidad humana, sentido de pertenencia y servicio a la comunidad, es lo que le merece a la matrona mulaleña su calificativo y la hace merecedora del respeto de una comunidad que la convierte en un símbolo que reúne la esencia de esa comunidad negra, sintetizada en la alegría, la capacidad de trabajo y el liderazgo.

El trasegar de la matrona mulaleña en su cotidianidad a comienzos del siglo pasado es una pauta para tratar aspectos concernientes a las atmósferas de aprendizaje culinarios en los que de nuevo la familia mulaleña cobra prestancia y la cocina se enciende con la calidez de una preparación para la vida. Es de esta manera como la matrona se vincula con un espacio gastronómico tradicional relevante para la vida de la comunidad.

En diferentes épocas, la cocina ha sido el escenario al que remiten las matronas, para hacer manifiesto que es allí donde se cuecen y se condensan, aparte de los alimentos, las historias de vida de esas mujeres que particularizan su cocina tradicional con términos y expresiones que se resemantizan de acuerdo con su realidad territorial, a sus prácticas y al manejo que le dan a los ingredientes y elementos que utilizan. Allí, tras el fogón, y a través de sus discursos, se develan las valoraciones y sentidos que le brindan a su oficio. Por ello, esos elementos permiten destacar vocablos que dan cuenta del valor cultural que tienen las mujeres mulaleñas, que sirven como manifestación de autoconciencia étnica de un grupo afrodescendiente específico, siendo la manifestación étnica de la cocina tradicional en la que se reconocen y valoran las matronas mulaleñas.

Con lo expuesto hasta aquí, es necesario reconocer que en la actualidad los trabajos de investigación focalizados en comunidades minoritarias son fundamentales, por cuanto a través de ellos se pueden apoyar procesos de visibilización, de reconocimiento e identidad, sobre todo porque en muchas comunidades étnicas existen vacíos culturales profundos, producto del desconocimiento que tienen sus integrantes de la historia de su comunidad o de una globalización abrumadora que impide que las personas reconozcan sus raíces.

En esta línea, cabe mencionar lo planteado en el Decreto 804 de 1995, del Ministerio de Educación Nacional (1995) en donde se explicita la importancia de la etnoeducación para el rescate de las culturas y la preservación lingüística de las comunidades minoritarias, al igual que lo establece la Ley de Lenguas Nativas (Ministerio de Cultura, 2010); asimismo, las particularidades lingüísticas y culturales de estos grupos humanos podrán apropiarse de conocimientos e intercambiar saberes para preservar, recrear y construir un proyecto de vida, según su cultura, sus tradiciones y sus privilegios autóctonos que les permita visibilizarse y proyectarse en sus comunidades.

Igualmente, en el mismo Decreto 804 se reitera la importancia del respeto por las comunidades y sus tradiciones, sus contextos sociales y culturales que facilitan acercamientos asertivos para el desarrollo de programas educativos que privilegian los fines de la etnoeducación. Así, la etnoeducación propende por el conocimiento y respeto por la interculturalidad (Rivera, Osuna y Rodríguez, 2017), teniendo en cuenta que en la interacción cultural los individuos se enriquecen con el conocimiento del Otro, bajo las reglas del respeto.

En este contexto, y como ya se ha indicado, las investigaciones que pretenden destacar las características culturales de las comunidades minoritarias son más que pertinentes, pues cumplen una función social y simbólica de gran importancia que conlleva a reconocer las diferencias y a clamar por el respeto y la conservación de dichas comunidades. En este sentido, este estudio, focalizado en la oralidad de las matronas de Mulaló, permite, desde una perspectiva lexicográfica y sociocultural, privilegiar su léxico con el propósito de hacer evidente el valor simbólico de las prácticas de su oficio gastronómico. Y es que estas prácticas reflejan

un valor cultural inapreciable que es imprescindible salvaguardar; por esto, investigaciones como la propuesta busca que la voz y el saber de estas mujeres trascienda a las nuevas generaciones, sujetas a cambios culturales que pueden poner en riesgo los valores primarios que identifican a la comunidad mulaleña.

Por último, es menester dejar por escrito el legado cultural de las matronas mulaleñas, teniendo en cuenta que la mayoría de ellas están en un rango de edad avanzada; de ahí que se propone un glosario como producto de esta investigación, el cual se convierte en un testimonio social y cultural del ámbito gastronómico asociado a las matronas y en un estandarte de la cultura de la comunidad mulaleña.

METODOLOGÍA

Esta investigación se realiza desde una perspectiva cualitativa, la cual permite analizar la figura de las matronas mulaleñas desde el léxico referente al oficio gastronómico; además de esto, la compilación del léxico gastronómico permite realizar una descripción de sus prácticas discursivas, junto a las culturales, asunto que posibilita dimensionar el importante papel de las matronas y su configuración como ejes simbólicos de su comunidad.

Estas prácticas discursivas hacen referencia a las entrevistas realizadas a las matronas, a las conversaciones que se generaron en torno a las preparaciones culinarias y que facilitaron conocer no solo el acervo gastronómico y la experticia de estas mujeres, sino también todos aquellos elementos que confluyeron en el tratamiento y preparación de un plato, en el escenario tradicional de la cocina mulaleña. Allí las mujeres, con la sencillez y espontaneidad de sus registros lingüísticos, revelaron sus preparaciones gastronómicas, aquellas que les han dado renombre; también de los utensilios propios de la cocina tradicional que ellas continúan utilizando y de lo que significa para ellas el oficio de matronas en el ámbito gastronómico. La riqueza de estas prácticas de las matronas mulaleñas fluye a través de conversaciones que se complementan con entrevistas.

Es conveniente aclarar que el carácter espontáneo de las entrevistas apunta a que no fueron exhaustivamente elaboradas; lo anterior, para facilitar que la conversación fluyera y permitirles a las matronas expresarse con confianza sobre sus saberes gastronómicos; por otro lado, facilitó que la emotividad de la matrona se manifestara al referirse a su oficio.

Al emplear las conversaciones espontáneas se utilizaron dos instrumentos para el registro de datos: grabaciones y posterior toma de notas. Esto último fue debido a que la interacción con grabadora en la situación comunicativa generaba cohibición en las matronas, lo cual se evidenció en el poco repertorio lingüístico derivado de la conversación. Esta situación es natural, puesto que las matronas no están acostumbradas a ser grabadas en sus charlas, aunque se haya hecho manifiesto el uso de la grabadora con anterioridad. La toma de notas posterior permitió la charla espontánea con las matronas, el aprovechamiento de la naturalidad de la conversación que fue brindando un tejido lingüístico interesante y significativo desde la visión de la matrona referente a su oficio. Posteriormente, los datos fueron consignados de manera escrita. Los dos instrumentos anteriores se utilizaron de manera indistinta, siempre teniendo en cuenta la comodidad de las entrevistadas. En concreto, se ha recurrido a diversos instrumentos (conversaciones, entrevistas, observaciones, análisis documental) para caracterizar las prácticas discursivas de las matronas de Mulaló.

Recolección de datos

La recolección de los datos se realizó durante los meses de abril y mayo de 2016. Este proceso de recolección de información se inició con la selección de las matronas más representativas de la comunidad mulaleña, teniendo en cuenta que la edad es un factor determinante en muchos aspectos, siendo uno de ellos una preocupación de este estudio por perpetuar el sabor tradicional de estas mujeres, es decir, su aporte a la

cultura. El factor edad de las Matronas hizo que se buscara, entre los miembros de la comunidad, familiares de las matronas y representantes del consejo comunitario, facilitadores que permitieran un acercamiento más directo, ya que el asunto gastronómico y la cocina como escenario, son tópicos cuidados con celo por estas mujeres de avanzada edad.

Contar con la ayuda de familiares y algunos miembros del consejo comunitario de Mulaló, permitió concertar las entrevistas con las matronas quienes autorizaron que se realizara el trabajo mediante la aplicación de entrevistas y conversaciones espontáneas direccionadas al tema gastronómico, el inicio en el oficio, la utilización de los utensilios y técnicas de la preparación. Respecto a lo anterior, en la oralidad se puso de manifiesto su riqueza cultural y, a la vez, se facilitó que a través de la palabra y sus historias de vida destacaran el valor de la cocina tradicional para ellas y su comunidad.

En la fase de recolección de datos, en lo que corresponde a la observación, se seleccionaron las participantes del estudio (matronas). Esta selección se hizo, como ya se ha indicado, teniendo en cuenta que el título de matronas se aplica a mujeres que son adultas mayores y que tienen un rango de experticia en su labor, producto de la experiencia que brindan los años.

A continuación, se presenta una caracterización general de las informantes. Las mujeres son cinco; para proteger su identidad se han denominado con las siguientes letras: Co, Aor, Juco, Pa y Mero; sus edades oscilan entre los 65 y 80 años; su formación escolar es básica primaria; todas ellas son oriundas del territorio ancestral de Mulaló y tienen parentesco entre ellas; las dos primeras son hermanas (Co y Aor), al igual que la tercera y la cuarta (Juco y Pa). Se hizo firmar un consentimiento informando a cada una de ellas.

Como ya se indicó, la recolección de la información se realizó mediante entrevistas semielaboradas que facilitaron el contacto comunicativo con las matronas; también dieron lugar a conversaciones en las que ellas, en un ambiente de mayor confianza, compartieron el saber de su oficio, sus historias de vida a través de la oralidad; mediante el recurso de la añoranza, trajeron su pasado al momento de la conversación. Para las matronas, la oralidad resulta fundamental, por cuanto las ubica no solo en su oficio y su conocimiento, sino también en el ser de su historia y en el estar de su territorio.

Las preguntas se construyeron de manera sencilla para facilitar la comprensión de las matronas, lo que permitió que se introdujeran en el tema; se les preguntó, por ejemplo, cómo se iniciaron en el oficio gastronómico; esto les remitió a recuerdos de su infancia, involucrar la familia y la experiencia. Otra de las preguntas estuvo relacionada con la preparación del plato tradicional, bien de la región o de un plato tradicional en una época del año. En concreto, una de las preguntas fue, por ejemplo, la siguiente: ¿Cómo se prepara el mondongo de chivo? Esto dio lugar a que se expresara el paso a paso de la preparación.

Otra pregunta estuvo relacionada con los ingredientes: ¿Cuáles ingredientes lleva la preparación? Con ello se detalló la selección de ingredientes y su tratamiento en cuanto al lavado y cocción. De la misma forma, se involucró en las preguntas, los utensilios y los secretos particulares de la matrona y sus rituales en la preparación.

¿En qué consiste el bautizo de La muñeca del pandebono? Esta pregunta ubica una gastronomía muy creativa: la muñeca de pandebono, esta es una preparación con un fin lúdico muy serio como es el bautizo; sirve para acercar familias y celebrar en torno a una creación de la matrona mulaleña. En esta pregunta el horno tradicional de barro cobra importancia porque es en él donde se doran las muñecas elaboradas de masa de pandebono.

Ahora, se considera que las variables sociales de edad y sexo de las matronas mulaleñas ratifican el reconocimiento y empoderamiento que tienen en su comunidad a partir de su oficio, características que competen a la disciplina de la sociolingüística. Así, en el discurso particular de estas mujeres se hacen evidentes aspectos sociales y culturales ligados con el ser y hacer de la matrona mulaleña.

El intercambio comunicativo y la observación de los aspectos de los diversos lenguajes, fueron primordiales para la descripción posterior de la realidad cultural de las matronas, sin afectar la visión y percepción que tienen estas mujeres de su oficio. Al compartir con ellas al calor del fogón de leña sus preparaciones y

sus historias, se logró una comprensión mayor y más sensible de la riqueza cultural de esta comunidad. Adicionalmente, se evidenció la necesidad imperiosa de dejar testimonio de los vocablos relacionados con el ámbito gastronómico mulaleño, recurriendo para ello a la lexicografía como disciplina que facilita las herramientas para recopilar, en este estudio, términos claves dentro de la cultura de la cocina mulaleña, para así observar en estas prácticas y rituales la relación entre léxico y cultura. Por último, el glosario elaborado en el marco de esta investigación se socializó con la comunidad de Mulaló.

RESULTADOS

Como principal resultado de esta investigación se logró concretar el glosario gastronómico. En este apartado se presenta la descripción de este repertorio léxico que constituye memoria cultural del ámbito gastronómico y del ser y el hacer de las matronas de Mulaló. Estos términos fueron recolectados en el trabajo de campo, a partir de la información dada por las mismas matronas.

Se presentan sesenta y seis términos gastronómicos, con definiciones enciclopédicas, por cuanto interesa el carácter cultural. Se espera seguir nutriendo este glosario, motivo por el cual se ha realizado en línea. Se puede acceder a partir del siguiente enlace:

<https://sites.google.com/correounivalle.edu.co/glosario-gastronomicomulalo/introducci%C3%B3n>

Este es el leuario del Glosario Gastronómico de las Matronas de Mulaló, el cual está en continua actualización y revisión

Este es el leuario del Glosario Gastronómico de las Matronas de Mulaló, el cual está en continua actualización y revisión:

- arrebatar
- afrecho
- atizar
- avivar
- azotea
- aromatizar
- batir
- bautizo de la muñeca del pandebono
- breva
- caguinga
- callana
- carantanta
- cachaza
- casado
- cucharear
- curar la callana
- curar el maíz
- chivo mulaleño
- chivera
- cresco
- cojongo
- conserva
- curado de la callana
- curado de utensilios
- cuajo

- dar el punto
- desamargar
- desviscerado
- desollar
- envuelto de choclo
- farcas
- festival del chivo cachón
- fogón de leña
- guaraquiar
- henchir
- hoja de brevo
- hoja de choclo
- hoja de naranjo agrio
- hoja de planta de plátano
- horno de barro
- huerta
- maíz trillado
- majar
- masa arisca
- matrimonio
- menear
- menudo
- miel
- naranja agria
- reinado del chivo cachón
- pampiar
- pandebono hembra
- pandebono macho
- pandebono trasnochado
- partir el maíz
- pasada
- picho
- quebrar el maíz
- quemapata
- rellena
- repasar
- salpresar
- sobar
- suasar
- temple
- tortilla

Se aclara que los términos que conforman el glosario elaborado no son exclusivos de la comunidad de Mulaló; no obstante, se han seleccionado, pues se diferencian de otras regiones en cuanto a su preparación y a las prácticas culturales asociadas con la gastronomía. Así, es importante destacar que este glosario se diferencia de los demás repertorios léxicos culinarios, en las técnicas de preparación gastronómica, rasgos que ponen de manifiesto la particularidad de un territorio en todo lo relacionado con sus aspectos culturales, la visión de mundo de las personas que habitan este territorio y el aprovechamiento de los recursos del entorno; además,

en el glosario aparecen otras prácticas asociadas con la gastronomía, con lo cual se muestra la creatividad de la matrona mulaleña desde su cocina y la relación de valores culturales y religiosos de comunidad presentes en dicha actividades.

Seguidamente, se describe de forma general el sitio web realizado. En primer lugar se presenta una introducción al glosario:



Figura 1
Introducción del glosario
Fuente: elaboración propia.

Luego se presenta el glosario como tal:



Figura 2
Términos del glosario
Fuente: elaboración propia.

Cada entrada tiene, por lo general, una definición enciclopédica y una imagen que la ilustra:



Figura 3

Ejemplo de entrada del glosario

Fuente: elaboración propia. Foto: Chivos en Mulaló. José Alfonso de La Cruz

En este glosario se transcriben algunos términos usados en la gastronomía mulaleña; por eso, se presentan los términos tal cual; es decir, los términos usados por las matronas no se alteran. A continuación, se presenta la caracterización lexicográfica del glosario elaborado.

Como se ha mencionado, a partir de los datos recopilados, se considera pertinente la elaboración de una obra lexicográfica que da cuenta de los aspectos léxicos y socioculturales que se han tratado en la investigación.

Adviértase en este punto que un glosario es el tipo de repertorio que se ajusta a los objetivos de este estudio, de acuerdo con las diversas definiciones y concepciones que de este se han dado. Se selecciona la definición de glosario de Haensch (1997) como representativa: “un repertorio o listado, generalmente, no muy extenso, de palabras que pertenecen a un subconjunto del léxico, por ejemplo, terminologías técnicas, palabras coloquiales o jergales” (p. 47). En este caso, el subconjunto léxico del que se da cuenta es el gastronómico.

Hay que tener presente que para definir cómo es un repertorio lexicográfico es preciso partir de varios aspectos que se toman, básicamente, de Haensch (1982, 1997) y Haensch y Omeñaca (2004) y de Porto (2002). A propósito, Porto menciona cuatro factores en un diccionario: a) número y extensión de las entradas, b) modo de estudiarlas, c) ordenación y d) soporte de esta información; factores que han sido asumidos y complementados con lo propuesto por Haensch; adicionalmente, “la nomenclatura de las obras lexicográficas no es uniforme ni unívoca. Por esta razón, sólo se puede caracterizar una obra lexicográfica describiendo todos sus rasgos distintivos, mediante criterios” (Haensch, 1982, p.187). Tales rasgos distintivos son:

- Formato y extensión de la obra lexicográfica, son los rasgos distintivos a los que alude Haensch (1982). El glosario elaborado es pequeño; hasta el momento solo cuenta con sesenta y seis entradas. Esto se justifica porque es de corte enciclopédico; por tanto, se hace énfasis en el aspecto cultural; además, como ya se ha indicado, se presentan fotos que ilustran cada entrada y se complementa con narraciones alusivas que han brindado las matronas de Mulaló, resaltando la oralidad[3] de su comunidad. Esto es un factor primordial que permite que la tradición se transmita de una generación a otra para mantener viva la memoria colectiva de los saberes ancestrales a través de las preparaciones gastronómicas (Villaruel, 2017).

Lo anterior justifica centrarse en tan pocas entradas, pues cada una de ellas, en la medida de las posibilidades, se desarrolla a profundidad desde lo sociocultural, recalcando la relación entre cultura y gastronomía, como se observa en el siguiente ejemplo en el que se define al “chivo mulaleño:



Figura 4

"Chivo mulaleño", artículo lexicográfico del glosario

Fuente: elaboración propia. Foto: Chivos en Mulaló, José Alfonso de La Cruz

- Carácter enciclopédico. Cuando sea posible, lo que interesa es brindar una descripción exhaustiva desde lo cultural de cada entrada.
- Sistema lingüístico en el que se basa. El Glosario Gastronómico de las Matronas de Mulaló parte de un corpus oral. Esto es importante, por cuanto el punto de referencia no es la competencia de un lexicógrafo, sino lo que se presenta en dichas fuentes. De ahí que la información de base, tanto para determinar el lema como para estructurar el artículo lexicográfico, depende de los datos que brindan las fuentes seleccionadas, específicamente las entrevistas con las matronas. Al partir de un corpus oral, se tiene la posibilidad de presentar ejemplos documentados y no inventados.
- Número de lenguas. El glosario es monolingüe, puesto que se enmarca solo en una lengua, el español, más específicamente en un campo temático: el de la gastronomía. Es pertinente señalar que un repertorio lexicográfico monolingüe es un catálogo que recoge la descripción lingüística de las unidades léxicas de una lengua, atendiendo a los más diversos criterios de selección del orden lingüístico, cultural e ideológico. Porto (2002) plantea que un diccionario monolingüe se caracteriza teniendo en cuenta los siguientes criterios (los cuales se tomaron en cuenta en el glosario elaborado[4]):
- En un diccionario monolingüe la lengua se halla empleada con una función metalingüística, puesto que se trata de una descripción del léxico mediante la lengua de que éste forma parte.
- Ofrece en cada artículo el significado o significados de la palabra mediante un sistema de definiciones, que en un diccionario bilingüe o plurilingüe resulta innecesario.
- Se propone informar al usuario acerca del léxico de su propia lengua (p. 58).
- Destinatarios. El glosario que se presenta va dirigido a un público general, interesado en el tema.
- Glosario en soporte informático. Es un glosario en soporte electrónico, como ya se ha indicado al presentar el sitio web en el que se aloja.

Es conveniente tener presente que "un buen diccionario descriptivo debe renovarse a un ritmo más rápido que un diccionario normativo, para poder reflejar el uso real de la lengua actual, especialmente en cuanto a

neologismos” (Haensch, 1985, p. 254). Dicha renovación es más asequible y ágil en un soporte electrónico. Según Porto (2002), estos diccionarios superan a los presentados en papel, puesto que posibilitan, entre otros aspectos, una consulta más activa y rápida. Sin embargo, y a pesar de ser conscientes de lo mucho que puede ofrecer el formato en papel, actualmente los diccionarios deben estar ideados en formato virtual y siempre con estas características; por un lado, han de tener posibilidades de actualización permanente, y, por otro, han de poder brindar al usuario cualquier tipo de información lingüística que este pueda necesitar. En este sentido, varios autores concuerdan en que no se trata, simplemente, de pasar del papel al formato virtual sin más, sino que resulta imprescindible una nueva concepción lexicográfica para el diccionario electrónico. De ahí la importancia de atender estos aspectos, antes de proceder a elaborar un glosario como del que se presenta un resumen de sus características:

Extensión: reducida

Carácter: enciclopédico

Sistema lingüístico en el que se basa: corpus oral (sistematización de las entrevistas)

Número de lenguas: monolingüe

Destinatarios: público general

Soporte: glosario en línea (sitio web)

Estructura lexicográfica del glosario

En este apartado se presentan algunas ideas generales acerca de la macro y la microestructura del glosario elaborado. En cuanto a la macroestructura, específicamente la selección del léxico, se atiende a los siguientes aspectos:

- *Glosario parcial*: este glosario es parcial, pues registra un subconjunto léxico. Como ya se ha mencionado, se centra en un campo temático (la gastronomía); de ahí que el repertorio léxico está delimitado por dicho campo. Algunos autores denominan este tipo de repertorios léxicos, además de parciales, restringidos, selectivos, particulares, especiales o restrictivos. Lo importante es tener presente que todas estas denominaciones se refieren a un mismo concepto, de forma que este tipo de obras pretende representar “una fracción del léxico de una lengua” (Campos y Pérez, 2003, p. 66). De ahí que exista una delimitación del léxico, objeto de estudio; por consiguiente, lo que se puede encontrar en este tipo de diccionarios es una descripción de un subconjunto léxico. En síntesis, se trata de un glosario parcial, sobre todo porque registra el léxico de un campo temático específico.
- *Codificación selectiva*: a pesar de que Haensch (1982) indica que en el caso de los diccionarios parciales sería probablemente más fácil alcanzar una representación exhaustiva, el glosario elaborado es selectivo, pues, según este mismo autor, es “difícil abarcar totalmente un vocabulario parcial en una obra lexicográfica, debido a la evolución constante de la lengua y a las muchas variantes diatópicas del vocabulario, por ejemplo, dentro del área hispanohablante” (Haensch, 1982, p.153), lo que se aplica cabalmente a este trabajo.
- *Carácter descriptivo*: el glosario es descriptivo, porque se trata de reflejar voces de la gastronomía mulaleña. De otro lado, al decirse que un repertorio léxico es descriptivo, se debe tener en cuenta que en este tipo de obras “los autores no se preocupan por la corrección o incorrección, sino por el uso real del vocabulario a todos los niveles y, por lo tanto, se limitan a registrar los hechos sin prejuicios puristas de ningún género, careciendo de todo carácter prescriptivo ” (Porto, 2002, p. 67). Esto significa que se trata de describir la realidad lingüística, sin prescribir respecto del cómo se debe utilizar determinada palabra. Por consiguiente, “el diccionario descriptivo tiene que reflejar la realidad del uso lingüístico, sin consideraciones puristas o estéticas y registrar también formas

contrarias a la norma, extranjerismo y neologismos por poco aceptables o elegantes que puedan parecer” (Haensch, 1985, p. 227).

- *Ordenación de materiales*: este repertorio lexicográfico es semasiológico, es decir, que se parte de la palabra a su significación. De esta manera, se descifra o decodifica una palabra o una unidad pluriverbal; se presenta el lema y seguidamente sus correspondientes acepciones. En este sentido, el Glosario Gastronómico de las Matronas de Mulaló es definitorio.

Seguidamente, se presentan de forma concreta y sintética los elementos que se tuvieron en cuenta en la macroestructura:

Glosario parcial: registra un subconjunto léxico. Centrado en un campo temático (léxico de la gastronomía).

Codificación: Selectiva

Carácter descriptivo: Con el fin de reflejar voces que son realmente empleadas

Ordenación de materiales: Semasiológico

Relativo a la microestructura, y siguiendo a Haensch (1982), en el artículo lexicográfico del glosario se enuncia un lema, se presentan definiciones y todos los matices posibles del lema, además de ejemplificar con imágenes. En síntesis, se presenta una caracterización general que permite delimitar el tipo de repertorio léxico realizado; este es:

un glosario,
en línea,
monolingüe,
enciclopédico,
definitorio,
descriptivo,
parcial,
con base en corpus oral.

Luego de lo esbozado en las páginas anteriores, se insiste en la pertinencia del glosario elaborado, pues este recoge una variedad de términos de corte gastronómico, los cuales resaltan el aspecto tradicional que se condensa en la comida típica de una región. Por ello es común encontrar esa sazón particular de la comida mulaleña, que es el resultado del tipo de elementos naturales, sencillos, que utilizan las matronas de manera artesanal y en los que está reflejado su conocimiento ancestral, su experticia y virtuosismo.

Teniendo en cuenta los detalles que conforman la cocina tradicional mulaleña, se considera que se han seleccionado términos que representan los siguientes campos semánticos: ingredientes, platos típicos, preparación, utensilios, herramientas, formas para sazonar, envolturas para alimentos, festividades.

Se reitera que los vocablos que componen el glosario fueron extraídos de las entrevistas a las matronas mulaleñas; de ellas se tomaron todos los términos incluidos en el hiperónimo “gastronomía”. De otra parte, aunque los términos culinarios de la cocina tradicional mulaleña coincidan con la terminología gastronómica del Valle geográfico del Río Cauca, es menester subrayar el toque particular que las matronas mulaleñas brindan a ciertos términos; también el hecho de que muchos de los elementos usados en la cocina son productos de su territorio y otros son cultivados en los solares de las casas mulaleñas. Finalmente, la insistencia de que a través de este glosario se ve reflejado el ser de una comunidad negra asentada en la zona norte del municipio de Yumbo, con una riqueza cultural que quieren mantener para las generaciones futuras.

CONCLUSIONES

En esta investigación se reivindica la legitimidad del rol de la matrona como representación simbólica en una comunidad. A propósito, se evidencia el sentido que entraña para los mulaleños la designación del término “matrona”, el componente ancestral que liga el saber gastronómico, la inclusión de la mujer dentro de la especificidad de la matrona y el valor de la familia en esta inclusión; por tanto, se resalta que el aprendizaje se recibe de mujeres mayores, además de las motivaciones y afectos que se desprenden de este oficio, a partir de la apropiación que de la casa hizo la mujer, lo que le ganó el reconocimiento por su labor.

En el glosario elaborado, se pone de relieve el rol de la matrona en el contexto de la ritualidad culinaria; por tal razón, nos hemos centrado en el escenario de la cocina y el tratamiento que da la matrona a los materiales de la preparación. En este marco, el aspecto sensorial y las técnicas de preparación de los ingredientes juegan un papel relevante, al igual que los aspectos a tener en cuenta a la hora de la preparación, la precisión en la cocción, los materiales y utensilios utilizados, la adecuación de materiales para la presentación del plato (envolturas).

En esta investigación también se ha destacado la destreza y las prácticas ancestrales, asociadas a la matrona mulaleña; por citar un ejemplo, existen referentes claves, como el “mondongo de chivo”, plato que identifica a la región y en el que la matrona mulaleña refleja el aprovechamiento que hace de un recurso animal (el chivo) propio de dicha región, para preparar el plato. De esta manera se pone de manifiesto la creatividad de la matrona y encierra en sí todo el valor ancestral del conocimiento gastronómico. Este plato da lugar a otras manifestaciones sociales en las que la mujer, la familia y la comunidad mantienen vigente un patrimonio cultural. Aquí despunta “El Festival del Chivo Cachón” y todo el campo semántico asociado a este; tal celebración sirve para realzar el saber gastronómico de la región, el animal propio del territorio y los valores que distinguen la comunidad. Este, como se ha indicado, es solo un ejemplo de la riqueza simbólica y cultural que encierran los términos gastronómicos de la comunidad mulaleña.

Por otra parte, sin lugar a dudas, en el glosario elaborado es común observar que algunos vocablos son usados en referentes de cocina tradicional colombiana; es decir, no son exclusivos de la cocina mulaleña; no obstante, están contemplados dentro de esa margen de la cultura culinaria que caracteriza las regiones de nuestra nación. Igualmente, recuérdese que estos términos, por pertenecer a la cocina tradicional y estar incluidas en el habla popular, en este caso la de las matronas, son inolvidables, al igual que las preparaciones gastronómicas en las que los saberes de las abuelas, los aromas y sabores se dejaron percibir a través de las definiciones de cada término. Es a partir, entonces, de explicaciones, descripciones, giros lingüísticos que desde la oralidad brindan las matronas mulaleñas, como se logró recrear su mundo lleno de sabor y riqueza cultural.

En términos generales, se considera que se han cumplido los objetivos de la investigación, pues, efectivamente, se ha llevado a cabo una descripción del léxico gastronómico de las matronas mulaleñas, a partir del glosario elaborado. Esto ha posibilitado que no solo se reconozca la riqueza léxica en el campo gastronómico de esta comunidad negra, sino, también, el constructo sociocultural que permea las prácticas culinarias en Mulaló.

Al respecto, una reiteración completamente necesaria: el papel de la mujer es vital no solo en el aspecto familiar, sino también social; por ello, también necesario y perentorio, la venia por su conocimiento ancestral no solo en el ámbito simbólico, sino también económico, lo cual pone de manifiesto la importancia del rol de matrona como fuerza cohesionadora de su comunidad a través de su experticia y empoderamiento. En el caso de Mulaló, se puede afirmar que las matronas mulaleñas con su oficio gastronómico, reflejado a través de su discurso, no solo nutren a sus familias, sino también nutren la vida de la comunidad.

Finalmente, aunque se partió de entrevistas realizadas solo a cinco matronas, estas han brindado información muy valiosa acerca de la relación entre gastronomía, cultura y lenguaje. En definitiva, esta investigación se ha soportado en la necesidad de reconocer, desde el aspecto léxico, el papel de la Matrona

como símbolo cultural. Desde este punto de vista, se busca la divulgación de un saber ancestral que en este trabajo es fundamental para la comunidad, puesto que destaca procesos de identidad y ayuda a la visibilización de prácticas socioculturales.

AGRADECIMIENTOS

Este artículo se deriva de la investigación “La figura de la matrona en la comunidad negra de Mulaló: hacia un estudio sociocultural y lexicográfico”, cuyo estado es finalizado, en el marco de la Maestría en Lingüística y Español de la Universidad del Valle (2016-2018).

REFERENCIAS

- Campos, M. y Pérez, J. (2003). El diccionario y otros productos lexicográficos. En: Antonia María Medina Guerra (coord.). *Lexicografía española* (pp. 53-78). Barcelona, España: Ariel.
- Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado de https://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es [Consultado el 25 de marzo de 2018].
- Haensch, G., Wolf, L., Ettinger, S. y Werner, R. (1982). *La lexicografía. De la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Madrid, España: Gredos.
- Haensch, G. (1985). La selección del material léxico para diccionarios descriptivos. *Philologica hispaniensis*, 2, 227-254. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=903412> [Consultado el 2 de marzo de 2018].
- Haensch, G. (1997). *Los diccionarios del español en el umbral del siglo XXI*. Salamanca, España: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Haensch, G. y Omeñaca, C. (2004). *Los diccionarios del español en el siglo XXI*. Salamanca, España: Universidad de Salamanca.
- Loureda, O. (2008). Lenguaje, cultura y lingüística. En Elizondo, G. (coord.). *Lenguaje, cultura y educación* (pp. 13-50). Monterrey, México: Publicaciones del Fórum Universal de las Culturas.
- Ministerio de Cultura. (2010). Ley 1381, Ley de Lenguas Nativas. Bogotá: Ministerio de Cultura, Dirección de Poblaciones. Recuperado de <https://www.mincultura.gov.co/areas/poblaciones/publicaciones/Documents/Ley%20de%20Lenguas%202013.pdf> [Consultado el 12 de marzo de 2018].
- Ministerio de Educación Nacional. (1995). Decreto 804 de 1995 por medio del cual se reglamenta la atención educativa para grupos étnicos. Recuperado de https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-103494_archivo_pdf [Consultado el 22 de noviembre de 2017].
- Ortiz, E. (2016). *Esclavizados, libres, libertos y libertinos: poblamiento, apropiación espacial y entramado social en la hacienda Mulaló, siglo XIX*. (Tesis de Maestría). Universidad del Valle. Recuperado de <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/10893/9104/1/CB-0526199.pdf>
- Patiño, G. (2007). *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Ministerio de Cultura, Convenio Andrés Bello.
- Porto, J. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*. Madrid, España: Arco libros.
- Real Academia de la Lengua Española. (2001). *Diccionario de la Real Academia Española (DRAE)*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Rivera, M., Osuna, M. y Rodríguez, L. (2017). Educación intercultural y culturas indígenas en América Latina: la licenciatura en Pedagogía de la Madre Tierra. *Revista iberoamericana de educación superior*, 8(23), pp. 163-182. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-28722017000300163&lng=es&tlng=es [Consultado el 12 de junio de 2017].

Villarroel, Y. (2017). La gastronomía: herramienta de la diplomacia cultural en las relaciones internacionales. *Conjuntura Austral*, 8(43), 39-52. Recuperado de <http://oaji.net/articles/2017/2137-1519673143.pdf> [Consultado el 13 de enero de 2017].

NOTAS

- [1] Corregimiento del municipio de Yumbo, departamento del Valle del Cauca, Colombia.
- [2] A propósito, es primordial salvaguardar la oralidad propia de las comunidades minoritarias, porque es a través de ella como se obtiene información valiosa de su cultura e identidad étnica.
- [3] Cabe mencionar que la oralidad es supremamente importante para las comunidades, en esta y en sus expresiones está la esencia de la comunidad y es menester ser selectivo al momento de aprovechar esa oralidad de nuestras matronas para destacar los términos que el oficio gastronómico brinda.
- [4] Aunque, claro está, teniendo presente que lo planteado por este autor es para un diccionario de lengua y el nuestro correspondería a un campo léxico específico. No obstante, se presentan, sin duda, elementos que son relevantes para cualquier tipo de trabajo lexicográfico.