

Cultura alimentaria: continuidades y cambios en la preferencia o rechazo en los métodos de conservación de alimentos de la población migrante del cantón del San Pablo (Chocó) a Medellín*

Gómez-Correa, María Mercedes

Cultura alimentaria: continuidades y cambios en la preferencia o rechazo en los métodos de conservación de alimentos de la población migrante del cantón del San Pablo (Chocó) a Medellín*

Revista Eleuthera, vol. 15, 2016

Universidad de Caldas, Colombia

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=585963497006>

DOI: <https://doi.org/10.17151/eleu.2016.15.6>.

Cultura alimentaria: continuidades y cambios en la preferencia o rechazo en los métodos de conservación de alimentos de la población migrante del cantón del San Pablo (Chocó) a Medellín*

Food culture: continuities and changes in the preference or rejection and in the methods of food conservation of the migrant population from the canton of San Pablo (Choco) to Medellin

María Mercedes Gómez-Correa
martaelyena.correa@gmail.com

Universidad Católica Luis Amigó, Colombia

 <http://orcid.org/000-0002-4027-6912>

Revista Eleuthera, vol. 15, 2016

Universidad de Caldas, Colombia

Recepción: 10 Septiembre 2016
Aprobación: 18 Noviembre 2016

DOI: <https://doi.org/10.17151/eleu.2016.15.6>.

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=585963497006>

Resumen: Objetivo. Registrar la permanencia y cambio del patrimonio gastronómico de la población afrodescendiente migrante a la ciudad de Medellín, proveniente del corregimiento de Puerto Pervel (Chocó), frente a la preferencia o rechazo de alimentos y los métodos de conservación de los mismos. Metodología. Parte de un estudio cualitativo realizado desde una perspectiva etnográfica con una muestra de 15 mujeres residentes en Medellín, provenientes del Cantón del San Pablo. Fue realizado mediante un trabajo de observación y la aplicación de una entrevista semiestructurada que arrojó información clasificada y luego validada, a través de un grupo focal. Resultados. Se encontró que las prácticas gastronómicas en la ciudad, desarrolladas por la población estudiada, trascienden el proceso de sostenimiento de su patrimonio cultural gastronómico. Conclusiones. El patrimonio gastronómico de la población de Puerto Pervel en la ciudad se recrea y enriquece al relacionar saberes tradicionales con nuevos saberes aprendidos allí.

Palabras clave: población afrodescendiente, migrante, patrimonio gastronómico, preferencia de alimentos, rechazo de alimentos, métodos de conservación de alimentos.

Abstract: Objective. This article aims to record the permanence and change of the gastronomic heritage of the afro-descendant population migrating to the city of Medellin from the municipality Canton of San Pablo, specifically from the village of Puerto Pervel (Choco), in relation to preference or rejection of food and food conservation methods. Methodology. It registers a qualitative study carried out from an ethnographic perspective with a sample of 15 women who live in Medellin coming from the Canton of San Pablo. It was conducted through an observation study and the application of a semi-structured interviews that yielded information which was classified and validated through a focus group. Results. It was found that gastronomic practices in the city, developed by the population studied, transcend the process of sustaining a cultural heritage. Conclusions. Recreating and enriching it by linking traditional knowledge with new knowledge learned in the city.

Keywords: afro-descendant population, migrant, gastronomic patrimony, food preference or rejection, food conservation methods.

Introducción

Este trabajo da cuenta de un proceso investigativo realizado con 15 mujeres provenientes del Cantón del San Pablo, Puerto Pervel, Chocó, que han migrado a Medellín, con los objetivos de conocer el patrimonio gastronómico del Cantón de San Pablo (Chocó), qué parte de ese patrimonio sobrevive y qué cambios se producen en el nuevo territorio, en cuanto a la preferencia o rechazo de alimentos y los métodos de conservación de los mismos.

Metodología

Este es un estudio de carácter cualitativo en el cual se registró el patrimonio gastronómico de la población del Cantón de San Pablo proveniente del departamento del Chocó, actualmente radicada en Medellín en el barrio Enciso, desde la perspectiva de los elementos de su tradición cultural alimentaria y los cambios realizados con los elementos culturales alimentarios encontrados en su actual lugar de residencia (Medellín), en cuanto a la preferencia o rechazo de alimentos y los métodos de conservación de los mismos.

Este trabajo cualitativo ha sido desarrollado desde una perspectiva etnográfica “que posibilita describir asuntos culturales donde los sujetos construyen sus códigos de significados y valoraciones a partir de su interacción social” (Bogdan, 1992, p. 27) y “construyen y reconstruyen su realidad social” (Hammersley y Atkinson, 2004, p. 35); se realizó trabajo de campo para comprender la cultura alimentaria de un grupo de 15 mujeres migrantes del Cantón del San Pablo, mediante la generación de situaciones de proximidad a estas personas y en situaciones fuente de datos. El análisis de datos se centró en la búsqueda de categorías y patrones culturales (Fielding, 1983), para poder elaborar descripciones comprensivas de prácticas culturales en contextos. Se entiende el contexto no como el medio físico, es decir como el soporte de la acción, sino como aquellos intangibles que explican compresivamente el comportamiento humano tales como creencias, valores y situaciones (De la Cuesta Benjumea, 2006).

La muestra estuvo conformada por 15 mujeres provenientes del Cantón del San Pablo radicadas en Medellín hace dos o más años, responsables de la preparación de los alimentos en sus hogares, sin incapacidades mentales y que estuvieran dispuestas a compartir la información solicitada; se incluyeron nuevas mujeres informantes que fueron referidas por otras, mediante el sistema de bola de nieve; se realizaron 15 entrevistas y se finalizó la recolección de datos cuando las entrevistas ya no produjeron nueva información sustancial.

Para la recolección de datos se utilizó un formato de entrevista semiestructurada, que al aplicarse individualmente a cada persona fuente de información fue grabada, transcrita posteriormente codificada y luego analizada.

La observación fue de carácter participante, lo que posibilitó mayor cercanía con las personas, por parte del investigador, pues la relación generada en condiciones de empatía facilitó hacerse partícipe de la vida cotidiana de estas personas en lo relativo a la alimentación, lo que dio lugar a una posibilidad de mayor comprensión del fenómeno estudiado. El proceso de observación participante se desarrolló mediante actividades de acompañamiento a la compra y elaboración de preparaciones culinarias con ingredientes típicos de su entorno original y con elementos fusionados de uno y otro entorno. Además, se recopiló información mediante un diario de campo en el cual se llevaba un registro escrito y fotográfico de la observación realizada durante las entrevistas y encuentros con los entrevistados, los cuales se realizaron en diversos lugares donde la población labora o se reúne (mercados, cafeterías, restaurantes, bares y sus propias viviendas).

Los temas registrados fueron los siguientes: “Patrón alimentario (alimentos consumidos habitualmente en cada una de las comidas que se realizan durante el día), tradición alimentaria, rechazos y preferencias alimentarias, formas de acceso, métodos de elaboración, y métodos de conservación de alimentos” (Marín, Álvarez de Uribe y Rosique, 2004, p. 54). En este artículo se hará referencia a las continuidades y cambios que a partir del proceso de migración se suscitan con relación a los rechazos y preferencias alimenticias y a los métodos de conservación de los alimentos.

La información reunida a través de las herramientas enunciadas se organizó y se clasificó siguiendo la metodología de conceptos y codificación de información cualitativa, sugerida por Amanda Coffey y Paul Atkinson (2003). En dicha metodología, “los datos son reunidos, sistematizados y organizados por medio de códigos. Éstos pueden ser etiquetas, frases, palabras o ideas significativas, que agrupan un conjunto de datos con carácter similar” (Coffey & Atkinson, 2003, p. 32). “La codificación permite la organización de la información en bloques temáticos. Los códigos representan el vínculo decisivo entre la información obtenida en campo y los conceptos teóricos del investigador” (Coffey & Atkinson, 2003, p. 32). Lo que da lugar a la posterior transformación de los datos codificados en datos significativos, es decir, se alcanza el sentido de la información mediante la reflexión analítica.

Para efectos de la validación de la información, esta se compartió con otras cinco mujeres de condiciones similares a las entrevistadas, mediante un grupo focal, para establecer si existía correspondencia entre la información presentada y analizada por los investigadores y la percepción del grupo con el que se trianguló la información.

Resultados

Población afrocolombiana proveniente de Puerto Pervel

En Colombia la conformación de la identidad nacional y por ende de la identidad local ha sido un proceso signado por la exclusión sistemática

de la presencia afrodescendiente, fuertemente ligado a las tradiciones del legado cultural español que hace alarde de una nación blanca, culta, devota y homogénea.

La identidad y el territorio son fundamento del sostenimiento y posibilidad de supervivencia física y cultural de cualquier comunidad (Orella, 2010) y en consecuencia también de los afros; los movimientos migratorios que ha debido asumir esta población hacen de este grupo víctima colectiva, ponen en evidencia su exclusión del modelo hegemónico de ordenamiento territorial colombiano, poniendo en riesgo sus posibilidades de reproducción como cultura, lo que plantea la importancia de reconocer su tradición cultural alimentaria y las transformaciones que los diversos intercambios con otras perspectivas culturales generan en ella.

En este estudio nos referiremos especialmente a la población afrodescendiente que llega a Medellín desde el Chocó, con el ánimo de conocer los procesos de construcción de identidades de las afrodescendientes radicadas o asiduas en Medellín hace más de dos años, provenientes del Cantón del San Pablo, desde el ámbito de su quehacer alimentario, porque no obstante su condición de migrantes, logran conservar algunos elementos de su patrimonio gastronómico derivado de la tradición de una de las cocinas más antiguas de la humanidad como lo es la africana.

El término afrocolombiano se refiere, en primera instancia, a la denominación que se les da a algunas personas que habitan en Colombia, descendientes de aquellos que fueron traídos como esclavos de África por los colonizadores españoles, y que en 1851 lograron su libertad tras la abolición de la esclavitud en el país (Corporación Centro de Pastoral Afrocolombiana, 2002).

La movilidad que ha realizado y a la que ha sido sometida en ocasiones esta población ha hecho que los afro descendientes experimenten múltiples interacciones con las culturas propias de los lugares por los que transitan, siendo necesario entender que la territorialidad afrocolombiana se caracteriza por su dinamismo y su reconfiguración constante, definida por identidades plurales con una fuerte referencia a tradiciones étnicas, pero reactualizada en un permanente intercambio con otras referencias culturales y sociales, locales, regionales, nacionales y globales (Montoya y García, 2010).

Se considera que el patrimonio gastronómico de la población afrodescendiente de origen chocoano radicada en Medellín, se ha modificado y fusionado en el encuentro con elementos diversos de otra cultura gastronómica, la citadina.

La población participante en este estudio proviene del territorio chocoano, ubicado al noroccidente de Colombia; se extiende sobre 46.530 km, atravesado por un gran valle de orientación norte-sur, por donde corren los ríos Atrato y San Juan. Los ríos han sido los ejes del poblamiento, de la vida productiva y de la identidad social colectiva. Además del Atrato y el San Juan, son de importancia para el departamento el Andágueda, Baudó, Beberá, Bebaramá, Bojayá, Capá, Docampadó,

Domingodó, Munguidó, Opogodó, Quito, Salaquí, Tanelá, Condoto y Tamaná (Jimeno, Sotomayor y Valderrama, 1995).

Desde el punto de vista físico natural, *la región de Chocó* es única en términos ecológicos ya que esta región es probablemente la más lluviosa de la tierra. El Chocó ha tenido el significado dentro del conjunto nacional de periferia, de marginalidad, estas condiciones se atribuyen con frecuencia a su condición racial. En esta dinámica, el Chocó existe dentro del conjunto nacional como zona marginada, fundamentalmente negra, con riqueza minera, supeditada al centro político y económico.

Especificamente la población a la que aquí nos referimos es un grupo de mujeres habitantes de la zona de Enciso, barrio 13 de Noviembre, un barrio popular de Medellín donde hay un gran asentamiento afro; la mayoría de estas mujeres son familiares entre sí y provienen de un pequeño municipio del Chocó llamado Cantón del San Pablo, concretamente del corregimiento Puerto Pervel. Las 15 mujeres que participaron en este estudio son cabeza de hogar, tienen entre ellas parentesco de consanguinidad y afinidad ya que entre ellas son hermanas, hijas, cuñadas, primas lejanas, comadres; hablamos de mujeres con varios hijos, múltiples compañeros sucesivos, quienes tienen a su cargo el manejo doméstico de los asuntos relativos a la alimentación, se observa la ausencia de participación del género masculino en las anteriores tareas.

El Cantón del San Pablo fue recientemente establecido administrativamente, específicamente el 7 de marzo del 2009 fue creado mediante la ordenanza número 004 del 23 de mayo de 1994 (segregado del municipio de Istmina) y Puerto Pervel es un corregimiento del municipio del Cantón del San Pablo, ubicado sobre el río San Pablo, es el más grande del municipio después de su cabecera municipal, situado al margen izquierdo sobre la vía Panamericana que va desde Las Ánimas hasta Nuquí, con una población de 1236 habitantes distribuidos en 222 hogares, según el último censo del SISBEN del 2008. Este sitio es considerado como la despensa alimentaria del municipio, pues es característico encontrar detrás de las cocinas de las casas las populares azoteas con cebolla larga, albahaca, poleo, cilantro, entre otros productos. Un grupo significativo de los habitantes que migran a Medellín desde Puerto Pervel se asientan en el barrio Enciso, pues tiene una cara conocida donde llegar y cuentan con el apoyo comunitario.

Patrimonio cultural y artes culinarias

El patrimonio cultural en lo relativo a lo intangible o inmaterial ha sido definido por la UNESCO como “el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición, se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional, la farmacopea, las artes culinarias. El patrimonio alimentario es incorporado en la definición de la UNESCO bajo la forma de “artes culinarias” en el patrimonio inmaterial, formando

parte de lo que se ha dado a definir como “patrimonio etnológico” (Prats, 1977, p. 27).

Los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación. Las cocinas tradicionales, como manifestación del patrimonio cultural inmaterial, comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas y notables influencias visibles en la tradición gastronómica de la población de origen afro que habitó el Chocó y hoy se encuentra radicada en Medellín; todas estas manifestaciones de la creatividad humana, de un valor incommensurable, constituyen un tesoro único e irrepetible que identifica a un pueblo, se puede afirmar que el cocinar siempre ha sido un acto de civilización. Pasar de lo crudo (o de lo podrido) a lo cocido (Lévi-Strauss, 2002) fue un relevante paso cultural. Cocinar hizo al hombre (Cordón , 1980), en efecto, somos lo que cocinamos, pero también somos porque cocinamos. La tradición culinaria conforma un amplio repertorio vinculado a celebraciones colectivas o familiares que no podemos nunca desdenar, salvo que decidamos negarnos como seres humanos.

Las cocinas tradicionales como patrimonio cultural, tienen como principales características y efectos los siguientes:

- Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que se manifiesta en un saber transmitido principalmente dentro de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su narrativa, define un mundo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo.

- Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se consumen; en otras palabras, dependen de la oferta ambiental regional.

- Cumplen una función de integración social, ya que generan sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas.

- Son un ámbito por excelencia –aunque no exclusivo– del saber femenino. El acto de preparar los alimentos ha sido generalmente una labor femenina y una ocupación cotidiana sin reconocimiento social e incluso cultural, que se ve sometida como algunas otras labores hechas por mujeres a un proceso de invisibilización social (Meléndez y Cañéz de la Fuente, 2009).

- Cada sistema culinario con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un orden culinario que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012).

Las técnicas culinarias y los procesos de cocción, igualmente los utensilios que se usan en la cocina y la cocina misma como espacio, constituyen elementos importantes de una expresión cultural que a falta de otro nombre seguimos llamando gastronómica. Ella incluye, además,

el sagrado momento de la reunión en la mesa común, como una rica manifestación de la vida social y emocional de nuestros pueblos. Porque hay que decirlo: el patrimonio gastronómico no sólo cumple con la función de alimentarnos, ayudarnos a conservar la salud, sino también con la imponente y sublime de congregarnos y proporcionar placer (Giraldo, 2006).

Cambios y continuidades en cuanto a la preferencia o rechazo de alimentos y los métodos de conservación de los mismos

La antropología de la alimentación señala que en la cultura alimentaria entran en juego diversos factores además del biológico. Contreras (1995) lo expresa así:

la alimentación no es exclusivamente un fenómeno biológico, nutricional, médico. La alimentación es un fenómeno además, social, psicológico, económico, simbólico, religioso, cultural en definitiva, en el más amplio sentido del término. Alimentarse, aparte de ser una acción biológica, es también un acto cultural y social. (p. 26)

En la relación que se crea entre las poblaciones humanas y su alimentación surgen hábitos alimentarios que se vuelven característicos de dichas poblaciones, y que hacen parte de una tradición cultural que se transmite de una generación a otra, pero que también están expuestos a la modificación en el tiempo por influencias externas; desde esta perspectiva, la tradición es entendida como un fenómeno cultural presente en las sociedades humanas, conformado por el conjunto de formas de conducta social y ritual transmitidas de una generación a otra, y que contribuyen a caracterizar el universo cultural de la comunidad mediante un proceso de transmisión activo, el cual no se conserva idéntico sino que es susceptible a ser modificado parcialmente, y forma parte de la identidad cultural de una comunidad (Madrazo, 2005).

No obstante lo anterior, las costumbres alimentarias propias de las poblaciones se resisten a los cambios y configuran lo que Messer (1995) llama la “cocina cultural”, término utilizado para describir “el conjunto de prácticas relacionadas con la alimentación culturalmente elaboradas y transmitidas” (p. 53).

El reconocimiento de estas prácticas alimentarias nos remite a lo que se llama una cultura alimentaria en cada población humana, la cual está compuesta por los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos que están en estrecha relación con la consecución, transformación, consumo, manejo y distribución de ellos en un contexto específico. Autores como Cruz (1991) plantean que las prácticas relacionadas con la alimentación son un conjunto de normas establecidas: “la antropología de la conducta alimentaria, desarrolla una reflexión sobre el sentido total del hombre como ser trófico. Un ser que prefiere o desestima un tipo de comida, que acoge o rechaza una costumbre alimentaria, etc.” (p. 27). Son varias las definiciones planteadas sobre las costumbres alimentarias, cada una de las cuales enriquece la

concepción de cultura alimentaria que, además, se constituye en el hilo conductor de esta investigación.

Los asuntos registrados en este artículo son: algunas características sociodemográficas de los sujetos investigados (15 mujeres provenientes del Cantón del San Pablo, Chocó y actualmente radicadas en el barrio Enciso de Medellín), la cultura alimentaria en Puerto Pervel (Cantón del San Pablo), rechazos y preferencias alimentarias, métodos de conservación de los alimentos, patrones de continuidad y cambio en el ámbito alimentario en la ciudad de destino (Medellín) frente a estos dos aspectos.

Transformaciones y situación actual de las características socio demográficas y económicas de las mujeres de Puerto Pervel (Cantón de San Pablo) migrantes en Medellín

El Cantón del San Pablo es un municipio ubicado en el centro sur del Chocó, anteriormente bajo la jurisdicción del municipio de Istmina. Como casi todo el Chocó, el Cantón es una zona perdida y subastada entre los avatares de la minería, un lugar de incipientes oportunidades, donde se evidencia un significativo abandono estatal: regalías robadas, sobreexplotación ambiental, exclusión y pobreza son solo algunos de los males que aquejan a esta población de origen afro.

La fundación del municipio como tal es reciente, pero sus pobladores habían estado siempre en la periferia de este territorio, dos familias particularmente tuvieron que ver en la fundación, en esto sobresalen los apellidos Palacios, Mosquera y en menor medida Romaña, todos provenientes de los márgenes del río San Pablo, Taridó e Istmina.

Como ya habíamos mencionado, muchas de las familias del Cantón deciden abandonar sus hogares y parcelas en busca de más y mejores oportunidades. La mayoría de esta población decide migrar hacia Medellín donde tienen familia y un lugar donde llegar. Medellín no ofrece un panorama más alentador, por lo que esta población se ve obligada a asentarse en sectores marginales y de invasión de la ciudad, especialmente en las laderas de las montañas, tal es el caso de las mujeres sujeto de investigación en este trabajo, quienes llegaron al barrio Enciso, ubicado en la comuna 8 de Medellín, específicamente en el sector del 13 de Noviembre.

De acuerdo con la Encuesta de Calidad de Vida del 2008, el índice de calidad de vida (ICV) en la comuna 8 a la que pertenece el barrio 13 de Noviembre es de 79,21 puntos, significativamente por debajo del índice de la ciudad que se encuentra en 82,77 puntos. Es decir, es una población con un nivel de vida en promedio menor que el de los habitantes en general de Medellín, el 4,5% de esta población es afrodescendiente, en su mayoría proveniente del Chocó.

La población que habita el 13 de noviembre (nombre adquirido por la fecha de su fundación en 1981) y que hizo parte del estudio, está conformada por un grupo de familias afro provenientes del Cantón del San Pablo, específicamente Puerto Pervel, que desde hace tres

generaciones llegaron a esta zona de Medellín en busca de diferentes sueños y huyéndole a las dificultades y carencias que les proporcionaba su población de origen, dadas las condiciones de violencia que han azotado algunas regiones del Chocó, relacionadas con el conflicto armado, lo anterior sumado al abandono estatal y la corrupción han asolado a este departamento y traído consigo situaciones de desplazamiento y exclusión que han movilizado a sus habitantes a emprender aventuras migratorias hacia los grandes centros poblados del país, entre ellos Medellín.

Con las 15 mujeres entrevistadas se pudo establecer las condiciones de carencias del barrio que muestran los estudios estadísticos de calidad de vida, y en general la situación de vida signada por la pobreza y la escasez; se pudo observar claramente en las entrevistas que las familias carecen de la presencia paterna, se trata de mujeres cabezas de hogar, de origen afro, con familias numerosas, varios hijos por madre, con múltiples compañeros o parejas (no simultáneas), donde se presenta la tendencia a procrear muchos hijos de distintos padres, asimismo se presenta una ausencia casi total de estos en las responsabilidades que atañen al soporte de los hijos.

Con las mujeres entrevistadas supimos que comparten los apellidos Mosquera, Romaña y Palacios. Esto no significa necesariamente que son familia cercana como tal, pero sí existe entre ellas parentesco ya que son primas lejanas, hermanas solo por parte de padre o madre, comadres, etc. Esta recurrencia de apellidos se debe sobre todo a que eran los apellidos de los primeros pobladores de la zona del Cantón que provenían principalmente de Istmina, Condoto, Puerto Pervel y Taridó, poblaciones tan pequeñas y cercanas, donde casi todos eran familia. Actualmente estas mujeres habitan el sector llamado 13 de Noviembre. Están en edades comprendidas entre los 18 y 60 años, factor que hace evidente grandes diferencias de carácter generacional.

Con respecto a la composición familiar de estas mujeres, se encontró una marcada ausencia del padre y de pareja, la presencia de numerosos hijos (de seis a nueve hijos las mayores, y las más jóvenes en general dos hijos), de las 15 entrevistadas solo dos de ellas están formalmente ‘casadas’ o viven con los padres de sus hijos, predomina en estas mujeres la presencia de embarazo adolescente, que luego las convierte en abuelas ‘jóvenes’ que se ven ‘obligadas’ a adoptar nuevamente el papel de madres con sus nietos.

Respecto al nivel de escolaridad de estas mujeres, se observa que la gran mayoría solo ha llegado a los primeros grados del bachillerato, aunque entre las más jóvenes existe conciencia de la importancia de terminarlo. Casi todas ellas están en Medellín por oportunidades laborales: “Aquí a Medellín venimos a buscar trabajo y a hacer algo porque allá en el pueblo no hay nada para hacer” (Entrevista 11, comunicación personal, 2013).

Conseguir el alimento en Medellín no es una tarea fácil: primero hay que tener dinero para comprar los alimentos que los habitantes del Cantón producían en su zona de origen, luego de esta primera barrera sobre el acceso a los alimentos viene otra con relación al cómo proceder cuando las tradiciones alimentarias son otras, es posible que aun pudiendo acceder económicamente a los alimentos no se sepa muy bien qué comprar y sobre todo cómo prepararlo, cómo colonizar la nueva

situación sin perder lo propio (Kaplan y Carrasco, 1999). En el Cantón la dinámica alimentaria estaba marcada por varios factores: el tipo de dieta tradicional, los sistemas productivos (parcelas de autoabastecimiento) y las condiciones ecológicas del lugar, sistemas que se transforman en los movimientos de campo a ciudad.

Con la llegada de la población del Cantón del San Pablo a Medellín, el panorama que previamente se dibujaba alentador se transforma paulatinamente en desilusión.

En cuanto a la vivienda se observa que tienen viviendas propias, de desarrollo progresivo en predios que costaron 15 millones de pesos en los años ochenta, viviendas que son compartidas por un gran número de personas, ya que en una casa pueden vivir hasta más de 12 personas; también se encuentran las que tienen viviendas alquiladas que les toca asumir el gasto de arriendo, por razones económicas estas familias se agrupan en viviendas compartidas para así poder asumir el gasto entre todos. Es también típico que en estas casas se reciba constantemente gente venida del Cantón, que acepta estos espacios como lugar para permanecer temporadas largas en Medellín o lugar de paso para aquellos que quieren radicarse definitivamente en la ciudad de acogida. Allí los espacios de vivienda se reducen, sobre todo en el sector 13 de Noviembre, donde las casas se apilan una sobre otras en la ladera de la montaña.

Con relación a los servicios públicos de estos hogares, mejoran notablemente con el cambio de lugar ya que en las ciudades los servicios son más accesibles. Respecto a los aspectos laborales, estas mujeres eran predominantemente agricultoras sujetas a la estacionalidad, amas de casa que comercializaban alimentos preparados a los mineros de la zona o también eran muy pequeñas para trabajar. Con la llegada a la ciudad, unas con propósitos laborales de generar ganancias económicas y otras más pequeñas enviadas por sus madres o traídas por las mismas para estudiar terminan, generalmente, trabajando como empleadas domésticas, pues su habilidad culinaria es un factor importante de empleabilidad. Es común que las hijas repliquen los comportamientos y situaciones de su madre. Como empleadas domésticas están sujetas a un horario que puede depender de que vivan permanentemente en la casa donde trabajan de lunes a sábado o que vayan toda la semana durante ocho horas cada día, o al horario de trabajo más informal por días. La modalidad de trabajo informal es más común entre los jóvenes y los hombres que normalmente se ubican en el sector de la construcción cuando vienen a Medellín, también es predominante ver desempleo en esta población, sobre todo los jóvenes, pues les es difícil encontrar un trabajo en la ciudad.

El ingreso mensual económico de estas mujeres y sus familias está en promedio en el salario mínimo reglamentario en Colombia, igual entre familias tan numerosas alcanzan a acumular hasta tres salarios mínimos para su sostenimiento; sin embargo, muchos de los trabajos ejercidos por sus miembros son de carácter más informal y esporádico, tendencia que se ve sobre todo en la población joven.

En general cuando uno habla con estas mujeres de su condición económica, ellas califican su situación como muy regular: "Aquí siempre

estamos en busca de un trabajo mejor, pero a veces la ciudad se hace tan difícil que tenemos que ir al Chocó a ver qué nos ofrece la minería” (Entrevista 14, comunicación personal, 2013). Se sienten como en una especie de limbo en donde la ciudad no llena sus propósitos iniciales de migración y el Chocó tampoco ofrece las mejores posibilidades de bienestar. Esta situación de economía precaria genera conflictos de carácter personal entre las familias del Cantón, haciendo que a veces se rompan lazos.

Entre la gente del sector se observa constantemente una migración de personas y productos entre el Cantón y Medellín, por lo que es posible augurarse unas prácticas y alimentos del lugar de origen en la ciudad. En las mujeres mayores se percibe una cierta nostalgia por su Cantón, ven esta ciudad como caótica y desilusionante, es casi como si se arrepintieran de haber dejado sus parcelas, donde al menos percibían una mayor seguridad alimentaria y una vida más simple en medio de la naturaleza: “en Medellín no es posible tener una casa grande con patios y viveros, en cambio en Puerto Pervel los patios son grandotes y no hay casi necesidad de comprar los productos porque todo ya crece en el patio, en cambio en Medellín todo hay que comprarlo, en esta ciudad todo tiene precio” (Entrevista 9, comunicación personal, 2013).

La cultura alimentaria en Puerto Pervel, corregimiento del Cantón del San Pablo

La alimentación allí obedece a un patrón alimentario de tipo ribereño. Dicho patrón se presenta en el Chocó y está definido por el uso de recursos propios de la región, la comida del Cantón se caracteriza básicamente por preparaciones con arroces, pescados de río, uso de tubérculos, fritos, envueltos y caldos que se hacen con las carnes de caza o proveniente de animales domésticos que se encuentran en el lugar (Cantón de San Pablo), también el uso de los condimentos que se consiguen y cultivan en la zona como son: cebolla larga, cebolla cabezona, bija, poleo, ají, albahaca, caldo de gallina, comino, cilantro y ajo, entre otros; también especias tales como: canela, nuez moscada y clavo de olor; y las denominadas vituallas como son: plátano, primitivo, banano, ñame, achín, yuca y fruto del árbol del pan, llamado por sus habitantes “aguas del pan”, además de arroz y maíz.

Además de los alimentos mencionados, también se incluye el uso del queso y las bebidas que se hacen de los distintos frutos que crecen en la región, así como las distintas preparaciones con el coco.

Entre las principales recetas que se preparan en el Cantón se podrían mencionar los arroces de: coco, coco frito, atollado con distintas carnes, clavado de queso, sardinas y atún, arrecho y arroz con leche. Asimismo bebidas con arroz molido o “cofio”.

En cuanto a los diferentes guisos o revoltillos, caldos y sancochos se encuentran los guisos de cogollos de chontaduro, también los caldos y sopas hechos con pescado, queso, hueso y distintas carnes que se encuentren a disponibilidad, ya sea pollo, cerdo o res y a veces una que otra presa de caza, como puede ser la guagua o el armadillo, entre otras.

Entre los amasijos y envueltos están las masas fritas de maíz, los envueltos de plátano, maíz y Yuca; que generalmente se envuelven en hoja de plátano para ser cocinadas en agua o a las brasas, también se presentan los distintos amasijos compuestos de harina que pueden ser de ñame, Yuca, Achín, plátano y fruto del árbol del pan. Es muy común que el maíz lo dejen fermentar para hacer masitas y que queden con un cierto sabor agrio, a este maíz fermentado le llaman maíz añejo, también se encuentran las mazamorras dulces a base de maíz y aromatizadas con canela, nuez moscada o clavo de olor, asimismo masitas de maíz llenas de huevo conocidas como “arepa de huevo” en el resto del país.

Todas las preparaciones mencionadas llevan casi siempre así sea como base o relleno el característico refrito del pacífico, compuesto de tomate, ajo, cebolla larga y cabezona, comino, aceite, sal, pimienta y algunos ingredientes incorporados por los habitantes del Cantón como el poleo, albahaca y comino, entre otros.

En cuanto a los productos de origen animal, se encuentra que el pescado es el más consumido junto con el huevo y el queso; en el procesamiento de las carnes es usual el ahumado, sobre todo para el pollo, la res y en menor medida animales de caza y cerdo; en cuanto al secado al sol, el pescado es el ingrediente que más se somete a esta práctica, así mismo a la salazón que también se aplica a la carne de res, al pescado y al cerdo. También es común encontrar la longaniza, que es un embutido que se hace artesanalmente a partir de cerdo y distintos condimentos, este también se ahúma y se le agrega a los caldos y a los arroces, pero es más usual consumirlo en celebraciones especiales por su costo.

Se utilizan básicamente los pescados que se consiguen en los ríos y las quebradas que atraviesan el Cantón, los más comunes son: dentón, sardinas, guacuco (en menor medida, pues se encuentra en vía de extinción), cachama y tilapia; éstos se hacen en hervidos, fritos o con las técnicas del salpresado, el secado y el ahumado. También es usual el consumo de huevos de pescado, mezclados con sofrito y envueltos en hoja de plátano a las brasas.

En cuanto a las bebidas, tenemos la típica aguadepanela, los jugos en agua o en leche de las distintas frutas de la zona como son: borojó, chontaduro, piña, banano, guayaba agria, zapote, coco, guanábana, granadilla, lulo y plátano maduro, etc.

Entre los dulces o postres es común ver jaleas de las distintas frutas, así como galletas hechas a base de Yuca, panela, pasas y coco, siempre aromatizadas con clavo de olor, canela y nuez moscada, especias que se le agregan también al postre más tradicional de allí que es al arroz con leche, al cual le agregan queso en algunas ocasiones.

Preferencias y rechazos alimentarios

A través de la historia, en todas las culturas se han observado rechazos y preferencias alimentarias; sin embargo, no han sido resueltas las múltiples preguntas que se han planteado respecto a los factores que generan uno u otro comportamiento frente a los alimentos y además, es imposible

dejar de reconocer la variedad que a este respecto es posible encontrar en un mismo grupo humano (Bayes, 1983); factores emocionales, sociales, condiciones de salud entre otros surgen como posibles explicaciones parciales ante las situaciones de preferencia y rechazo alimentario (Garci y Bach, 1990).

Entre las razones más comunes por las que se rechazan algunos alimentos por parte de los pobladores del Cantón están: rechazo a las leguminosas (lentejas y frijoles), que puede estar relacionado con que estos alimentos difícilmente se cultivan en San Pablo y son más característicos del legado antioqueño; la carne de cerdo es otro alimento no muy aceptado, considerado ‘sucio’ (Entrevista 14 F, comunicación personal, 2013) y ‘dañino’ (Entrevista 10 R, comunicación personal, 2013); este rechazo está ligado al hecho de que los cerdos, en muchos lugares del Cantón, corren libremente, alimentándose de cualquier cosa y esta carne, cuando está cruda, les genera repugnancia y temor a la enfermedad que pueda producir. Las vísceras de los animales, especialmente del cerdo, también constituyen un rechazo alimentario, sobre todo por parte de la población joven, los más viejos aceptan el cerdo y las vísceras en general, en los jóvenes las preferencias de origen animal son el pescado y el pollo.

La monotonía de la dieta, que si bien no causa rechazo como tal, sí ocasiona las inapetencias temporales de algunos alimentos como pueden ser el pescado, la yuca o el plátano que se come casi todos los días; también están los rechazos a los productos que no son frescos, reflejados en la preferencia de los cultivos de la zona, los huevos y pollos criollos (producidos en la misma parcela). Cuando estos productos llegan de fuera son percibidos como menos alimenticios y de baja calidad. También hay rechazos que no son tales, sino más bien la imposibilidad de consumir algunos alimentos que están relacionados con el costo que implican, tal es el caso de la carne de res que se hace necesario comprarla, ya que en el Cantón no es usual la cría de ganado bovino.

Métodos de conservación en el Cantón

La conservación de los alimentos es una de las condiciones de vida difíciles que deben afrontar las poblaciones en el Chocó. En la región del Cantón se han adoptado diferentes formas de conservación de alimentos, debido a que muchas familias no pueden acceder a la refrigeración por la carencia de aparatos para realizarla y la ineficiencia del fluido eléctrico en la zona.

En el Cantón son usuales algunos métodos de conservación de alimentos que también utilizan otros grupos humanos que habitan el Chocó, como se plantea en el trabajo de investigación *Cultura alimentaria en el municipio de Acandí* (Marín, Álvarez de Uribe y Rosique, 2004), entre los que podríamos mencionar: las familias que pueden refrigerar sus alimentos, algunas veces de manera solidaria comparten esta posibilidad con otros pobladores y es así como conservan comunitariamente carnes, pescados, quesos, verduras, entre otros.

También algunos pobladores se han encargado de poner en práctica métodos y técnicas de conservación que se constituyen en un legado

cultural, tales como: el secado y el ahumado, que se han constituido en los procesos de conservación más usados a través de la historia; en el caso de los habitantes del Cantón estos secan el pescado al sol, añadiéndole limón o sal para mejorar la conservación, este proceso que dura 5 ó 6 días desde su inicio.

Para secar los pescados al sol, se acostumbra colgarlos de un cordel protegiéndolos de la lluvia y el sereno, se sabe que los pescados están secos porque la masa se desprende con facilidad en forma de hilachas. Este pescado puede durar hasta ocho días.

El ahumado de las carnes, sobre todo las carnes como res, cerdo, pollo, de monte (caza) y pescado, además de conservar, tiene la ventaja de mejorar su sabor; a veces también se usa añadir al ahumado, el sofrito y los aliños (ajo y comino), aliños que pueden variar de familia a familia: “En el Chocó se ahúma en hornos artesanales, donde se utiliza generalmente madera de guamo” (Entrevista 12 M, comunicación personal, 2013).

El remojo y enterrado de la yuca se usa para que dure hasta ocho días sin dañarse. Este procedimiento es también utilizado por algunos indígenas de Colombia. La yuca, según las mujeres entrevistadas, se conserva mejor en la humedad.

El almacenamiento al aire libre de plátanos y tubérculos como el ñame y el achín se practica en algún rincón de la casa; estos productos son colgados o colocados en un costal o en una caja. En recipientes con tapa o bolsas se guardan el arroz y el maíz pilado, y a veces las grasas y el aceite.

También se desarrolla el almacenamiento del arroz “en puños” que consiste en hacer gavillas de arroz en espiga, en la cantidad que se pueda tomar con el puño, estos puños los cuelgan en el techo de la casa y pueden permanecer allí hasta un año: “de los puños va siendo tomado el arroz para el consumo familiar” (Entrevista 11 P, comunicación personal, 2013).

Cambios y continuidades en rechazos y preferencias alimentarias

Las preferencias y las aversiones están enraizadas profundamente en el sustrato cultural y son uno de los últimos legados que se pierden durante la inmigración de una persona o grupo a un nuevo hábitat sociológico (Rozin, 1980). Los rechazos y las preferencias alimentarias la mayoría de veces están sujetos a la disponibilidad económica, ya que en la ciudad hay más variedad pero, igualmente, los gastos son superiores en comparación con el entorno rural. Los rechazos permanecen prácticamente intactos, como es el caso de los frijoles y las lentejas, que son de fácil acceso y parte de la alimentación cotidiana de la población de Medellín; aun así, ni en el Cantón ni en la ciudad se consumen estos productos; también hay una tendencia a rechazar los mismos productos del Cantón que se encuentran en la ciudad. La concepción sobre productos como yuca, ñame, lulo y albahaca, entre otros ingredientes típicos de la alimentación del Cantón, que se pueden encontrar en Medellín, resulta negativa, porque según su opinión son de menor tamaño, insípidos o de sabor y textura diferente, aun cuando sean los mismos productos traídos del Chocó; en este sentido expresa su opinión una de las mujeres entrevistadas, la cual es

compartida por cerca de 12 de ellas: “En Medellín los productos no son frescos, parecen diferentes, pierden el sabor, tienen tiempo de ser cosechados” (Entrevista 12 M, comunicación personal, 2013).

Con respecto a las preferencias normalmente aumentan al acceder a la distinta oferta alimentaria de la ciudad, por ejemplo, entre los más jóvenes surgen cambios de preferencias alimentarias relacionadas a la oferta globalizada que ofrece Medellín. Muchos entrevistados admitieron que ahora sus preferencias estaban más ligadas a las denominadas comidas rápidas e internacional, al respecto señalaba una de las entrevistadas: “En la ciudad he aprendido a comer cosas nuevas, distintas, que son ricas como lasaña, hamburguesa,...” (Entrevista 9 R, comunicación personal, 2013). Por supuesto, esto no quiere decir que no aprecien su alimentación de origen, aún añoran los platos e ingredientes típicos de su zona, tal como lo señala una de las entrevistadas: “pienso mucho en el arroz atollao y a veces le encargo a mi comadre chontaduro y otras cositas de allá para hacer las preparaciones” (Entrevista 11 P, comunicación personal, 2013). Estas estructuras alimentarias antes de entrar en conflicto se complementan, ya que aunque conservan su tradición, le añaden nuevos elementos citadinos. Como ya mencionábamos con el caso de los productos similares del Cantón y la ciudad, muchas de estas personas insisten en pagar para traer ingredientes del Chocó que normalmente se pueden conseguir en Medellín, como si con la traída de estos ingredientes se pudiera poseer un pedacito de Cantón en la ciudad.

Cambios y continuidades en los métodos de conservación y elaboración de alimentos

La conservación de los alimentos en la ciudad está condicionada por muchos patrones ya mencionados y los métodos de conservación no son ajenos a estos; en la ciudad con la falta de tiempo se hace necesario hacer compras mayores para largos períodos, por lo que equipos como moledoras eléctricas y neveras hacen su presencia en las cocinas citadinas de estas personas. La refrigeración es el sistema de conservación predominante en la ciudad, por lo que prácticas como el secado, el salpresado o la tumba desaparecen en un entorno urbano; aun así, estas personas acondicionan sus hornos de modo que puedan continuar con procesos como el ahumado, que aunque en la ciudad no responden a una necesidad de conservación, sí responden a una de sabor. Aquí en la ciudad es más difícil garantizar la frescura de los ingredientes y con los ritmos citadinos de tiempo se hace necesario mantener estos productos intactos por largos períodos, en la ciudad casi todos tienen nevera y acceso a energía.

En relación a los métodos de elaboración en la ciudad, se evidencia más un fenómeno de complementación alimentaria que de cambio, ya que se practican todo tipo de preparaciones y métodos, a diferencia de El Cantón que predominan el frito, el hervido, el sofrito y el asado. Estos métodos se retroalimentan en el proceso de migración, como por ejemplo en el caso de las mujeres que se desempeñan como empleadas domésticas en

casa de familia que aportan y adoptan nuevos métodos y preparaciones aprendidas en el lugar donde trabajan, tal es el caso del sudado, que es un método y una preparación típica de Medellín y que estas mujeres han adoptado en sus dietas; como ya mencionamos, el ahumado también entra como método de elaboración que permanece y que obedece más a un factor de sabor.

Conclusiones

Las migraciones internas constituyen el más significativo componente en la dinámica de procesos de intercambio urbano y rural. La migración como tal consiste en una estrategia de supervivencia, ya sea del Cantón a Medellín para acceder a mejores servicios públicos y a una solvencia económica, asimismo de Medellín al Cantón, cuando la ciudad no llena las expectativas y se extraña el territorio.

Frecuentemente, los habitantes del Cantón en Medellín y en general los chocoanos, mantienen relaciones internas a través del intercambio de productos y servicios, así mismo están constantemente viajando de Medellín a Chocó, por lo que tienen la oportunidad a veces de volver a recrear las tradiciones del Cantón.

Es usual ver que casi todas las mujeres provenientes del Chocó trabajan en oficios domésticos relacionados con la preparación de alimentos, ya que estas gozan de fama por ser buenas cocineras, tener buenas prácticas de aseo y desempeñarse bien como cuidadoras de niños.

La residencia común en áreas específicas por migrantes de la misma procedencia geográfica y cultural, la permanente vinculación con sus pueblos de origen a través de la migración de retorno e intercambio y la relativa reproducción de la cultura nativa bajo condiciones urbanas, se convierten a lo largo de la vida de los cantoneños migrantes en sus mejores aliados en el proceso de formación de identidad regional y étnica, así como de conservación cultural y biológica.

La oralidad ha funcionado como estrategia de supervivencia cultural de los pueblos o grupos sociales y es la estrategia más poderosa que tienen los grupos en situación de depravación para re-existir. Este ha sido el punto de partida para la supervivencia de la memoria y de las prácticas individuales y colectivas de preparación de alimentos. El ambiente doméstico y familiar, y allí el espacio de la preparación de alimentos, fue y ha sido el más propicio para la oralidad, ya sea en el lugar de destierro o en el de origen.

En las espacialidades del desplazamiento a la ciudad se evidencian “los elementos de producción local de la diferencia” (Montoya y García, 2013, p. 16), que se traducen en una redefinición cultural permanente como pueden ser sus cantos, su gastronomía o productos locales, sus redes familiares y de parentesco, entre otros. Estos procesos constituyen la voluntad de superar la situación en la que la historia los ha puesto, como sujetos subalternos.

En cuanto a los rechazos y preferencias alimentarias en esta población, podría decirse que el sabor, la frescura, la disponibilidad y el costo de los

alimentos son prácticamente los factores que condicionan a las familias del Cantón.

Las prácticas gastronómicas en la ciudad, desarrolladas por la población estudiada, trascienden el proceso de sostenimiento de un patrimonio cultural, lo recrean y enriquecen relacionando saberes tradicionales con nuevos saberes registrados en la ciudad.

Referencias

- Bayes, R. (1983). Preferencias y aversiones alimenticias en una población española. *Revista de psicología general y aplicada*, .38), 513-528.
- Bogdan, T. (1992). *Introducción a los métodos cualitativos de la investigación, la búsqueda de la significación*. Barcelona, España: Paidós.
- Coffey, A. y Atkinson, P. (2003). *Encontrar sentido a los datos cualitativos: Estrategias complementarias de investigación*. Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia.
- Contreras, J. (1995). *Introducción a la alimentación y la cultura - Alimentación y cultura, necesidades usos y costumbres*. Barcelona, España: Universitat de Barcelona.
- Cordón, F. (1980). *Cocinar hizo al hombre*. La Coruña, España: Tusquets Editores.
- Corporación Centro de Pastoral Afrocolombiana. (septiembre de 2002). *Historia del pueblo afrocolombiano. Perspectiva pastoral*. Recuperado de [tp://axe-cali.tripod.com/cepac/hispaafrocol/epas.htm](http://axe-cali.tripod.com/cepac/hispaafrocol/epas.htm)
- Cruz, J. (1991). *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona, España: Ediciones Universidad de Navarra.
- De la Cuesta Benjumea, C. (2006). Estrategias cualitativas más usadas. *Nure Investigación*, 1-4.
- Fielding, N. (1983). Etnography. *Researching Social Life*, 154-171.
- Garci, E. y Bach, L. (1990). Preferencias y aversiones alimentarias. *Anuario de psicología*, 30(2), 55-77.
- Giraldo, M. (2006). *VII Encuentro para la promoción y difusión del patrimonio inmaterial de países iberoamericanos. Gestión del patrimonio inmaterial y la diversidad cultural*. Bogotá, Colombia: Memorias.
- Hammersley, M. y Atkinson, P. (2004). *Etnografía métodos de investigación*. Madrid, España: Paidós Ibérica.
- Jimeno, M., Sotomayor, M. y Valderrama, L. (1995). *Chocó: diversidad cultural y medio ambiente*. Bogota, Colombia: FEN Colombia.
- Kaplan, A. y Carrasco, S. (1999). *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria de Gambia a Cataluña*. Barcelona, España: Universidad de Barcelona.
- Lévi-Strauss, C. (2002). *Mitológicas I, Lo crudo y lo cocido*. México D.F, México: Fondo de cultura económica.
- Madrazo, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec*, (9), 115-132.
- Marín, G., Álvarez de Uribe, M. y Rosique, G. (2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. *Boletín de antropología de la Universidad de Antioquia*, 18(35), 51-72.

- Meléndez, J. y Cañez de la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales (Hermosillo.Son)*, 17, recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Messer, E. (1995). Derechos humanos y de antropología en América Latina. *Journal of Latin American Anthropology*, 1(1), 48-97.
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia 2*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Montoya, V. y García, A. (2010). “¡Los afro somos una diversidad!” Identidades, representaciones y territorialidades entre jóvenes afrodescendientes de Medellín, Colombia. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 24(41), 44-64.
- Orella, U. (2010). Geohistoria. *Lurralde: inves. espac.* 33, 233-310.
- Prats, L. (1977). *Antropología y patrimonio*. Barcelona, España: Planeta.
- Rozin, P. (1980). Human food selection: Why do we know so little and what can we do about it? *International Journal of Obesity*, 4(4), 333-337.

Notas

- * Este artículo hace parte del trabajo de investigación denominado “Cultura alimentaria: continuidades, cambios y estrategias de supervivencia de la población migrante del Cantón de San Pablo-Chocó a Medellín”, realizado por María Mercedes Gómez Correa para optar el título de Magíster en Historia y Cultura de la Alimentación en la Universidad de Barcelona, Facultad de Geografía e Historia, en el año 2013.

Información adicional

Como citar este artículo:: Cultura alimentaria: continuidades y cambios en la preferencia o rechazo y en los métodos de conservación de alimentos de la población migrante del Cantón del San Pablo (Chocó) a Medellín. Revista Eleuthera, 15, 79-98. DOI: 10.17151/eleu.2016.15.6.