



«Ser Gitano en Bogotá es difícil, pero nadie se va sin comer»

Aproximación etnográfica a la *kumpania* de Bogotá -PRORROM- y caracterización de su sistema agroalimentario y culinario

Lady Soranny Moncada Franco

Trabajo de grado presentado para optar al título de Antropóloga

Asesora

Luz Adriana Arboleda Vásquez, Doctor (PhD) en Lingüística

Universidad de Antioquia
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas
Antropología
Medellín, Antioquia, Colombia
2021

Cita	(Moncada Franco, 2021)
Referencia	Moncada Franco, L. S. (2021). « <i>Ser Gitano en Bogotá es difícil, pero nadie se va sin comer</i> » <i>Aproximación etnográfica a la kumpania de Bogotá -PRORROM- y caracterización de su sistema agroalimentario y culinario</i> [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
Estilo APA 7 (2020)	



CRAI María Teresa Uribe (Facultad de Ciencias Sociales y Humanas)

Repositorio Institucional: <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - www.udea.edu.co

Rector: John Jairo Arboleda Céspedes.

Decano: John Mario Muñoz Lopera.

Jefe departamento: Sneider Rojas Mora.

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

Agradecimientos

A mi madre, a mi hermano y a mí,
Gracias infinitas por enseñarme a vivir.

Agradezco y dedico este relato al Proceso Organizativo del Pueblo *Rrom* Gitano de Colombia - PRORROM- por permitir el desarrollo del proceso investigativo. A las mujeres, agradezco especialmente a Ana Dalila Gómez Baos, a Lucero Lombana, a las sabedoras Gitanas que me permitieron entablar generosos diálogos, a todas las niñas y jóvenes de este valioso Pueblo, les agradezco por ser mis guías y acompañantes. A Sandro Cristo, el Representante Legal de PRORROM, por su apoyo infinitas gracias. *Nais tumenge*.

Cada acto de mi existencia es
Un canto a mis ancestras,
Una ofrenda para mis madres primordiales,
Un poema a la Pacha mamita.
Un homenaje a los principios y Diosas universales:
Kali, Lakshmi, Akasha, Bastet, Ishtar, Lilith, Olokun, Oyá Yansá, Ochokuan, Obbá, Olosa, Sofía,
Diana, Venus, Selene, Pandora, Brigit, Bachué y Caridad.
Moforibale Yemayá, Moforibale Ochún Yalordé,
Maferefún Eggun, guías y seres de luz, antecesoras y antepasados míos
Maferefún Orichas,
Omi tuto, ona tuto, ashé tuto, tuto ilé, tuto laroyé, tuto arikumababawá. Maferefún baba Elegguá.
To iban Echu,
Moforibale Ochosi Odde mata.
Orunmila Iború, Orunmila Iboyá, Orunmila Ibocheché.
ACHÉ.

Para las lobas, mujeres rebeldes de todas las épocas y lugares del mundo. Para todas las mujeres que sostienen sobre sus regazos, cada día, esta dolorosa humanidad. Para las salvajes y para las brujas. Para mis hermanitas, Yansá y la Maye. Para Alejandra en algún lugar, mi niña, ojalá seas

pájaro, ojalá hayas encontrado tu jardín. Al mar, al río y al monte por acogerme en sus entrañas y parirme de nuevo. Yo soy porque nosotras somos y, dado que somos, entonces yo soy. Gracias, gracias, gracias.

Le debo especial agradecimiento a Luz Adriana Arboleda Vásquez por apoyarme incondicionalmente y haber compartido con generosidad y muchísima paciencia su vasto conocimiento y su tiempo. Mil gracias, maestra.

A Ramiro Delgado Salazar por ser luz en mi camino y guía espiritual. Mi mentor en los secretos de mama África, la comida, la religión y el trabajo de campo. Para usted maestro, mucha salud siempre.

A Esteban Acuña Cabanzo, Mariana Mendoza y Mariana Sabino, hacia quienes la vida me acercó en los momentos más necesarios para enriquecer mi perspectiva académica... Muchísimas gracias por todo lo que me han enseñado.

Gracias al movimiento social y popular, a cada comunidad, población y ser que ha atizado mi llama de dignidad. Al palenque de mi corazón y a Manuel Salgado, lo recuerdo con mucho cariño don Manuel. Con cada paso de amor que damos hacemos real la consigna.

A O. por abrirme este camino y por su complicidad. Gracias.

A W. por quererme, a pesar de todo. Gracias.

Al aire, por reavivar el fuego de mi ser elemental. Gracias.

Dedicado con fervor al pueblo *Rrom* y a su re-existencia histórica.

Gracias

Tabla de contenido

Resumen	14
Abstract	15
Comentarios preliminares	16
Inventario de palabras en rromanés.....	18
Introducción	21
1 Memorias de campo y reflexividad metodológica.....	23
2 Contexto histórico del pueblo <i>Rrom</i> -Gitano- desde el origen de la diáspora hasta su arribo a Colombia.....	30
2.1. Breve recapitulación histórica.....	30
2.1.1. Los orígenes de la diáspora desde la India.....	30
2.1.2. Periodización histórica en Colombia.	37
2.1.2.1. El despliegue de la colonialidad europea occidental en Abya Yala - siglos XV a XVIII.	38
2.1.2.2. Guerras independentistas de camino a la República – primera mitad del siglo XIX. 40	
2.1.2.3. La gran migración transatlántica: orígenes modernos de las familias <i>rrom</i> colombianas – segunda mitad del siglo XIX y primer periodo del siglo XX.	41
2.1.2.4. Consolidación y desarrollo del poblamiento <i>rrom</i> en Colombia – segunda mitad del siglo XX hasta hoy.	44
2.2. Familias y trayectorias.	47
3 Aproximación etnográfica a la <i>kumpania</i> de Bogotá -PRORROM-: demografía, lengua y educación en un contexto de ciudad.....	53
3.1. Demografía de la población <i>rrom</i> colombiana.....	53
3.1.1. Población <i>rrom</i> en Bogotá.	53
3.1.2. Censo Nacional de Población y Vivienda 2018 y Censo General 2005.....	56
3.1.3. Presencia y condiciones de vida.	59
3.2. Las familias: vivienda y economía en la ciudad capital.....	72

3.3. <i>Romanishib</i> o romanés: la lengua propia del pueblo.....	81
3.4. Modelos de socialización: educación y lengua	91
4 Introducción al universo de la comida romaní -Gitana-: algunos aspectos relacionados con el ser y el comer como <i>Rrom</i>	100
4.1. Apuntes conceptuales para el análisis de la alimentación, la comida y los sistemas alimentarios	100
4.2. Aproximaciones hacia una revisión bibliográfica y un estado de la cuestión sobre las cocinas romanés, los modos de alimentación de los grupos <i>Romá</i> y sus costumbres alimentarias	110
4.2.1. Alimentación y cocina en <i>Les tziganes</i> de Jean-Paul Clébert. Francia, 1961.....	111
4.2.2. Las huellas de la comida en <i>Los gitanos de Santa María</i> de Marcela Jaramillo Berrío y Luz Stella Soto Montaña. Medellín, 1987.....	114
4.2.3. Capítulo 9 «Cuisine» del libro <i>Ame sam e Rromane dzene We are the Romani people</i> de Ian Hancock. Inglaterra, 2002.....	121
4.2.4. <i>Gypsy recipes</i> de Robert Dawson y Pauline Duval. Inglaterra, 1998.....	130
4.2.5. <i>Gypsy open-fire cookbook</i> de Jacey Leo. Estados Unidos, 2005.....	130
4.2.6. «La cocina gitana de Matilde Amaya» de la revista <i>Gitanos Pensamiento y Cultura</i> de la Fundación Secretariado General Gitano. España, 2003.....	133
4.2.7. <i>Tavarel a lache gun Cocinar con buen gusto Recetario tradicional de abuelas gitanas de Albacete</i> de la Fundación Secretariado Gitano Albacete. España, 2007.	135
4.2.8. <i>Recetas Gitanas Pucheros para compartir «Legumbres»</i> de la Fundación Secretariado Gitano Murcia. España, 2007.....	135
4.2.9. <i>Recetas Gitanas Pucheros para compartir II «Carnes»</i> de la Fundación Secretariado Gitano Murcia. España, 2008.....	136
4.2.10. <i>Sabores Gitanos</i> de Fundación Secretariado Gitano. España, 2010.	137
4.2.11. «Alimentos, recetas y técnicas de la gastronomía gitana» de Yolanda Baeza Vergara. España, 2014.	139
4.2.12. Chapter five «How to cook a Hedgehog: Ceija Stojka and Romani Cultural Identity through the Culinary Literary Arts» de Lorely French. Inglaterra, 2010.	141
4.2.13. <i>Catálogo de Gastronomía Gitana</i> de la kumpañia de Pasto. Colombia, 2013.	142

4.3. Aspectos generales sobre la alimentación y la salud de las familias de la <i>kumpania</i> de Bogotá -PRORROM-	144
5 Sistema agroalimentario y culinario de la <i>kumpania</i> de Bogotá -PRORROM-	152
5.1. Reflexiones propias sobre la comida como mecanismo de re-existencia y de reproducción social: entre el patrimonio alimentario y el derecho a la alimentación	152
5.1.1. Políticas de alimentación y nutrición: tensiones entre la seguridad, la soberanía y la autonomía alimentarias.	152
5.1.2. Patrimonio alimentario y culinario: disputas de sentido y re-existencia.	156
5.1.3. Un marco normativo para el Derecho a la alimentación del pueblo Rrom en Colombia.	159
5.2. Sistema agroalimentario y culinario <i>Rrom</i> en Bogotá	167
5.3. Los lugares de la comensalía <i>rrom</i> : ocasiones de consumo y cocina tradicional	174
5.3.1. Solso.	178
5.3.2. Sarmi.	180
5.3.3. Baló ando bou o cerdo asado.	186
5.3.4. Bauka.	188
5.3.5. Sabiaco.	189
5.4. Otras preparaciones	191
5.4.1. Sopas.	191
5.4.1.1. <i>Zumí lolí</i> o Sopa roja.	191
5.4.1.2. Galusqui.	194
5.4.2. Prozimé.	195
5.4.3. Bebidas	196
5.4.3.1. <i>Chayo</i> o té.	197
5.4.3.2. Café.	199
5.4.4. Ensaladas.	199
5.4.4.1. <i>Salatra gulí</i> .	199

5.4.4.2. <i>Salatra pulloski</i>	200
5.5. Preferencias alimentarias relacionadas con la cocina tradicional <i>rrom</i>	202
5.6. Utensilios en cobre	207
6 Conclusiones	210
Referencias	218
Anexos.....	232

Lista de tablas

Tabla 1 Kumpaňy de Colombia: ubicación, miembros y linajes.	64
Tabla 2 Modelo de clasificación dialectal del romanés propuesto por Marcel Courthiade	87
Tabla 3 Dialectos de la lengua romaní según la clasificación de Romaninet basada en Romani Project.....	88
Tabla 4 Comparativo de preparaciones romanés.	125
Tabla 5 Principales disposiciones legales sobre el pueblo Rrom colombiano	159

Lista de figuras

Figura 1 Espiral del proceso investigativo	24
Figura 2 Mapas de localización geográfica de India y Pakistán, Punjab, Sindh y Uttar Pradesh .	31
Figura 3 Mapas de localización geográfica de las regiones Punjab y Sind.....	32
Figura 4 Mapas de localización geográfica del estado de Uttar Pradesh y el Distrito de Kannauj	32
Figura 5 Mapas de localización geográfica de las regiones Transoxiana y Jorasán y los actuales países que conforman Asia central	33
<i>Figura 6</i> Mapa de localización geográfica de Turquía y el Cáucaso Sur	34
Figura 7 Mapa geográfico de la actual división política de Europa y su frontera con Asia	35
Figura 8 Diáspora Romaní Pueblo Gitano Romanothem.....	37
Figura 9 Principales rutas del pueblo Rrom (Gitano)	46
Figura 10 Mapa de la división político-administrativa de Bogotá D. C.	54
Figura 11 Censos históricos de población Siglo XX y XXI	56
Figura 12 Población que se autorreconoce como Gitana o Rrom CG 2005 – CNPV 2018.....	58
Figura 13 Población Rrom censada por municipio, CG 2005 – CNPV 2018.....	59
Figura 14 Población Rrom censada por municipio CNPV 2018	60
Figura 15 Población Rrom según Kumpania a la que pertenece	61
Figura 16 Población Rrom según Vitsa a la que pertenece.....	61
Figura 17 Localización de las Kumpeñy en Colombia para 2010	63
Figura 18 Población Rrom por grandes grupos de edad, CG 2005 – CNPV 2018	68
Figura 19 Indicadores demográficos de estructura de la población rrom y total nacional -CG 2005 –CNPV 2018	69
Figura 20 Nivel educativo Población Rrom CNPV 2018	72
Figura 21 Pieza gráfica informativa de la exposición Arte ancestral Gitano.....	77

Figura 22 Ubicación del romaní en el subgrupo de lenguas indo-iránias. (Con base en ETHNOLOGUE).	82
Figura 23 Dialectos del romaní presentes actualmente en Europa	95
Figura 24 Fonemas y grafemas consonánticos del rromanés (variante de la kumpania de Bogotá)	96
Figura 25 Propuesta de Jack Goody para el análisis de la cocina	105
Figura 26 ¿Cuáles son las ocasiones donde se preparan y consumen las comidas tradicionales Gitanas? Gráfico de barras	175
Figura 27 ¿Cuáles son las ocasiones donde se preparan y consumen las comidas tradicionales Gitanas? Gráfico de sectores	176
Figura 28 ¿Cuáles son las comidas que no pueden faltar en una festividad Gitana? Gráfico de barras	176
Figura 29 ¿Cuáles son las comidas que no pueden faltar en una festividad Gitana? Gráfico de sectores	177
Figura 30 Tipos de preparaciones que no pueden faltar en una festividad Gitana	177
Figura 31 ¡Sabiaco – Pastel Gitano	190
Figura 32 Galusqui	194
Figura 33 ¿Cuáles de las preparaciones tradicionales son sus favoritas?	202
Figura 34 ¿Cuáles tipos de preparaciones son sus favoritas?	203
Figura 35 ¿Cuáles de estos platos sabe preparar o prepara?	204
Figura 36 ¿Cuáles tipos de platos sabe preparar o prepara?	204
Figura 37 ¿Qué recetas cocinan los hombres?	205
Figura 38 ¿Fuma cigarrillo?	206
Figura 39 ¿Bebe algún licor?	207

Lista de fotografías

Fotografía 1 Mujeres de PRORROM Bogotá, noviembre de 2019, Bogotá D. C.	23
Fotografía 2 Rromnia en la celebración del Día de la Mujer Gitana, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D. C.	76
Fotografía 3 Dalila, Lucero y una de las respetadas sabedoras de la kumpania, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D. C.	79
Fotografía 4 Rromnia cuida de su sobrino en brazos, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D. C. .	93
Fotografía 5 La mamió nos deja ver una de las ollas en el Día de la Mujer Gitana, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.	172
Fotografía 6 El almuerzo está servido en el Día de la Mujer Gitana, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.	173
Fotografía 7 Solso de pollo, noviembre de 2019, Bogotá D.C.	179
Fotografía 8 Solso loló o Solso rojo, noviembre de 2019, Bogotá D.C.	180
Fotografía 9 Sarma de pimentón, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.	181
Fotografía 10 Sarma en pepino para rellenar o archucha, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.	185
Fotografía 11 Baló ando Bou o cerdo asado, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.	187
Fotografía 12 Bauka, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.	188
Fotografía 13 Zumí lolí o Sopa roja, noviembre de 2019, Bogotá D.C.	193
Fotografía 14 Prodzimé, noviembre de 2019, Bogotá D.C.	196
Fotografía 15 Chayo o té Gitano, noviembre de 2019, Bogotá D.C.	198
Fotografía 16 Exposición Arte ancestral Gitano, 11 de octubre de 2018, Bogotá D.C.	198
Fotografía 17 Salatra gulí, noviembre de 2019, Bogotá D.C.	200
Fotografía 18 Salatra pulloski, noviembre de 2019, Bogotá D.C.	201
Fotografía 19 Exposición Arte ancestral Gitano, 11 de octubre de 2018, Bogotá D.C.	208

Siglas, acrónimos y abreviaturas

ARS	Administradora del Régimen Subsidiado
CG	Censo general
CNPV	Censo Nacional de Población y Vivienda
CONPES	Consejo Nacional de Política Económica y Social
DANE	Departamento Administrativo Nacional de Estadística
D.C.	Distrito Capital
DGAI	Dirección General de Asuntos Indígenas
DGCN	Dirección General de Comunidades Negras y otras colectividades étnicas
EPS	Entidad promotora de salud
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FSG	Fundación Secretariado Gitano
GABAS	Guías alimentarias basadas en alimentos
ICBF	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Mag.	Magíster
NARP	Negra, Afrocolombiana, Raizal y Palenquera
OIT	Organización Internacional del Trabajo
ONIC	Organización Nacional Indígena de Colombia
PIDESC	Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales
Phd	Philosophiae Doctor
PRORROM	Proceso Organizativo del pueblo <i>Rrom</i> -Gitano-de Colombia
RD	Índice de Relación de Dependencia Demográfica
RDJ	Relación de Dependencia Juvenil
RDS	Relación de Dependencia Senil
RNM	Índice de Relación Niños Mujer
SAN	Seguridad Alimentaria y Nutricional
UdeA	Universidad de Antioquia
UN	Universidad Nacional de Colombia
UNESCO	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Tecnología
UPZ	Unidades de Planeamiento Zonal

Resumen

Este trabajo de grado es producto de una investigación antropológica que emerge del interés por saber quiénes y cómo son las personas que pertenecen al pueblo *Rrom* colombiano. Esta duda, que paulatinamente se convirtió en un camino de (auto) conocimiento, tuvo como propósito evidenciar cómo los hábitos alimentarios contribuyen a entender las formas de vida y la reproducción social de un grupo humano determinado. Para esto se contrastó la revisión documental con el método etnográfico, apoyándose además en una serie de técnicas, entre las cuales se destaca el cuestionario sobre costumbres alimentarias, la conversación o entrevista semiestructurada y la observación participante. Se hizo evidente el hecho de que la comida, más allá de ser un tema particular de investigación, es una vía metodológica propicia para el relacionamiento con diferentes poblaciones. Este es un acercamiento a las diferentes aristas que se relacionan de manera particular con la comida romaní, entre ellas las dinámicas familiares, las trayectorias geográficas de los linajes, algunas características de su economía y su historia particular como pueblo, el cual es reconocido actualmente como uno de los grupos étnicos colombianos. Finalmente, todo esto no deja de ser una espiral inacabada, un ejercicio inicial de acercamiento al amplio universo de las cocinas romaníes y del sistema agroalimentario y culinario de las familias Gitanas que viven en Bogotá.

Palabras clave: antropología de la comida, antropología de la alimentación, *Rrom*, *Romá*, pueblo Gitano, cocina romaní, costumbres alimentarias, hábitos alimentarios, sistema alimentario, sistema culinario, alimento, símbolo, grupo étnico colombiano, etnografía, etnografía de la alimentación, trabajo de campo, revisión documental, Bogotá.

Abstract

This degree work is the product of an anthropological investigation that emerges from the interest in knowing who and how are the people who belong to the Colombian *Rrom* population. This question, which gradually became a path of (self) knowledge, was intended to show how eating habits contribute to understanding the ways of life and social reproduction of a specific human group. For this, the documentary review was contrasted with the ethnographic method, also relying in different techniques, among which the questionnaire on eating habits, the conversation or semi-structured interview and participant observation stands out. It became evident that food, beyond being a particular research topic, is a favorable methodological way to interact with different populations. This is an approach to the different edges that are related in a particular way with the Romani cuisine, among them the family dynamics, the geographical trajectories of the lineages, some characteristics of its economy and its particular history as a people, which is recognized currently as one of the Colombian ethnic groups. Finally, all this continues to be an unfinished spiral, an initial exercise in approaching the broad universe of *Roma* cuisines and the agri-food and culinary system of *Roma* families living in Bogotá.

Keywords: food anthropology, nutrition anthropology, *Rrom*, *Roma*, Gypsy people, Romani cuisine, food customs, eating habits, food system, culinary system, food, symbol, Colombian ethnic group, ethnography, food ethnography, field work, documentary review, Bogotá.

Comentarios preliminares

- ❖ Empleo el término *Romá* y *Rrom*, de acuerdo con la preferencia misma del pueblo, como la forma indicada para referir las diferentes poblaciones que se acogen bajo el endónimo. Esta convención fue acogida internacionalmente desde el Primer Congreso Internacional *Rrom* realizado en Londres en 1971.
- ❖ Uso alternativamente, y en menor medida, las denominaciones «pueblo Gitano», «Gitanos», «Gitanas» y sus variaciones, con «G» mayúscula, como sinónimos de *Romá* y de *Rrom*, acogiendo la propuesta de Mendoza Vivas y Gómez Gómez (2021, pp. 160-161). Toda vez que lo he escrito con «g» minúscula es porque así aparecía en una cita textual o porque no hace referencia a la población sino a las representaciones e imaginarios sobre «lo gitano». Con esto busco diferenciar una población específica, la *Romá*, de las representaciones estereotípicas que durante siglos han reducido, deformado y estigmatizado sus formas de vida.
- ❖ Utilizo la grafía <Rr> para designar el fonema fricativo uvular /ʀ/ propio de la variante del Romanés hablada en Colombia, tal como lo propone la lingüista Katharina Deman en su tesis doctoral. Hallé en otros documentos la grafía <Gh>, pero he decidido mantener la propuesta inicial. Por ejemplo, *Rrom*, Rromanés. Las citas textuales y nombres de figuras donde aparecen otras propuestas de grafía los conservo con la escritura original.
- ❖ Diferencio el término *Romá*, para referir los diferentes grupos *Rom*, de *rroma*, como plural de *rrom*, este segundo como forma de nombrar a los hombres Gitanos colombianos. Así mismo, diferencio el romanés del rromanés, este último como la variante propia de la *kumpania*. En casos de citación, donde hay autores no colombianos que emplean la grafía <Rr>, la mantengo de acuerdo con la cita original, pero en las citas indirectas empleo solamente la <R>.
- ❖ La escritura de las palabras en rromanés está basada en los documentos producidos por PRORROM, dado que no existe escritura estandarizada en castellano. Ya que, incluso en

dichos documentos persiste la variación de su escritura, adopto una de estas variantes y la mantengo a lo largo de este texto. Estas palabras aparecen en cursiva y están consignadas en el «Inventario de palabras en Rromanés», el cual puede ser consultado a continuación.

- ❖ Diferencio las citas que provienen de la fuente primaria, es decir de las conversaciones y entrevistas que tuvieron lugar durante la presente investigación, por lo cual aparecen dentro de llaves [] y en cursiva. Con esto dejo clara su especificidad y origen, siguiendo las indicaciones concretas de la asesora.
- ❖ Evito mencionar los nombres completos de las personas que compartieron cada uno de los testimonios que aparecen tejidos a lo largo del relato y, en su lugar, empleo solo las iniciales de sus nombres. Las únicas excepciones a esta precisión son los nombres de Ana Dalila Gómez Baos, Sandro Cristo, Lucero Lombana, así como los nombres de tres *rroma* que son artesanos importantes en la *kumpania*. Esta decisión es de carácter ético y se relaciona con el hecho de que no me fue posible constatar con cada una de estas personas si estaban de acuerdo en que sus nombres aparecieran explícitamente, o de qué formas preferían ser nombradas en este trabajo. Y aunque, como se hace saber, conté con el aval de PRORROM para la publicación de este trabajo de grado, prefiero resguardar, al menos por ahora, las identidades de todas ellas.
- ❖ Busco emplear formas alternativas del lenguaje para evitar referirme a la globalidad de expresiones del género mediante el uso del masculino. En algunos casos sí empleo el masculino como convencionalidad, pero he propendido por reducirlo al máximo.
- ❖ Siempre que sea necesario utilizo la negrilla para resaltar un enunciado o expresión clave dentro de una cita directa larga, según criterio propio y de acuerdo con la finalidad del presente documento. Este tipo de subrayados se indican y se especifican en las notas al pie.
- ❖ He optado por ofrecer una traducción propia de las citas provenientes de la bibliografía en otros idiomas, mientras que la cita en el idioma original se conserva en el pie de página y referenciada correctamente para su consulta.

Inventario de palabras en rromanés

Las palabras que se encuentran a continuación constituyen el inventario completo de términos en rromanés que empleo a lo largo del texto. Aparecen únicamente las que corresponden a la variante del rromanés hablando por el grupo *Rrom* de la *kumpania* de Bogotá -PRORROM-. No incluyo otras palabras en romanés que figuran en documentos y demás fuentes de referencia, las cuales pertenecen a otros grupos *Romá* y pueden ser consultadas en los originales.

Abiao: la boda o matrimonio romaní.

Baló ando bou: cerdo asado al horno.

Bauka: postre con una base de pasta de trigo.

Chayo: té preparado con frutas.

Gadyá: plural de *gadyí*. Mujeres no Gitanas.

Gadyé: persona no romaní. Adjetivo que indica su condición de no pertenencia al grupo *Rrom*.

Gadyí: mujer no romaní, no Gitana. Femenino de *Gadyé*.

Galusqui: sopa de gallina con bolas de harina de trigo.

Kriss Rromaní: el ordenamiento jurídico interno propio del pueblo *Rrom*, traduce «Ley romaní» o «Ley Gitana». También llamada *Romaniya*.

Kumpania: también escrita *kumpaña* o *kumpanya*. Es la unidad de poblamiento espacial conformada por varias familias romanés.

Kumpaňy: plural de *kumpania*, conjunto de ellas. En otros textos puede aparecer escrita como

Kumpeñy o *Kumpeniyi*, esta última siendo incorrecta.

Lolí: tanto el *loló*, en el «*solso loló*», como *lolí*, en «*zumí lolí* o sopa roja», hacen pensar que esta palabra hace referencia a un adjetivo que significa «rojo». Las terminaciones -i y -o denotan el género.

Mamió: abuela, *rromni* mayor, también llamada mayora, tiene un reconocimiento especial de la *kumpania*. Ellas atesoran las memorias culinarias del grupo y participan activamente de la preparación de las comidas tradicionales.

Nátsia: el país de origen, donde se nace, de donde proviene la tradición familiar identificable.

Papo: abuelo, *rrom* mayor y respetado en la *kumpania* como un líder.

Pashiv: es una comensalía, ágape o celebración festiva mediante la cual el pueblo *Rrom* celebra colectivamente, sancionando, replicando y renovando el «ser *rrom*».

Prezala: Una torta de harina frita de color rojo que se condimenta con salsa de tomate y se le agrega a la sopa roja.

Prozimé: guisado a base de cerdo y repollo.

Pure rrom: *rrom* viejo y sabio.

Rrom: hombre perteneciente al pueblo *Rrom*, hombre Gitano.

Rroma: plural de *rrom*. Hombres Gitanos.

Rromanishib: lengua romaní. También *Shib romaní*, romanés, romaní o romanó.

Rromni: mujer romaní o Gitana. Femenino de *rrom*.

Rromnia: mujeres del pueblo *Rrom*, mujeres Gitanas. Plural de *rromni*.

Sabiaco: postre de harina de trigo, uvas pasas y derivados lácteos.

Salatra gulí: ensalada fría a base de frutas frescas, lechuga, uvas pasas y crema de leche.

Salatra pulloski: ensalada fría con jamón, queso, pollo, uvas, tostadas, crema de leche, salsa showy y lechuga.

Sarma: envuelto de repollo.

Sarmi: plural de *sarma*, el conjunto de ellas. **Sarmas:** el plural de *sarma* con una clara marca del castellano, reemplazando el plural en romaní -i por el plural del castellano -s.

Sarmi jojamlé: preparación derivada de la *sarma*, el relleno de la *sarma* que es consumido como un tipo de arroz.

Solso: sudado, plato estofado.

Solso loló: solso rojo o sudado rojo.

Vitsa: singular de patrigrupo, linaje, clan o familia extensa patrilineal *rrom*.

Vitsi: plural de *vitsa*, conjunto de estas.

Zumí: sopa o caldo.

Zumí lolí: sopa roja.

Introducción

Esta monografía es el resultado de un trabajo investigativo que desarrollé como requisito final de grado. El objetivo de la investigación era el de acercarme al sistema agroalimentario y culinario de la *kumpania*¹ de Bogotá -PRORROM-. Me incliné por indagar en las costumbres alimentarias romaníes y cómo estas se relacionan con su diáspora y su permanencia como grupo étnico de la nación colombiana.

En primer lugar, presento las memorias de campo junto a una reflexión sobre el desarrollo metodológico, puntualizando los acontecimientos más importantes de la investigación e intentando ofrecer un marco general para la lectura de los resultados que se muestran en los capítulos siguientes. De manera general, divido el ejercicio monográfico en dos partes. En la primera, compuesta por los dos primeros capítulos, intento describir a grandes rasgos los aspectos históricos y etnográficos del pueblo y de la *kumpania*, buscando acercar a quien lee a un pueblo que ha sido invisibilizado y perseguido y de quienes proliferan representaciones hartamente deformadas y negativas de su ser *rrom*. En la segunda parte, compuesta por los dos últimos, profundizo en los hallazgos en el campo de la alimentación y de la comida romaní, así como busco abonar el camino para próximas investigaciones sobre el tema. En la primera predomina el carácter documental y en la segunda el etnográfico.

El segundo capítulo titulado «Contexto histórico del pueblo *Rrom* -Gitano- desde el origen de la diáspora hasta su arribo a Colombia», es una breve recapitulación histórica y una pequeña narración sobre las trayectorias de algunas de las familias que llegaron al país. Con esto he buscado tejer un diálogo entre la profundidad histórica del pueblo romaní, su diáspora y su presencia en el territorio colombiano, en tanto nociones necesarias para comprender sus costumbres alimentarias.

En el tercer capítulo «Aproximación etnográfica a la *kumpania* de Bogotá -PRORROM-: demografía, lengua y educación en un contexto de ciudad», abordo algunos aspectos sobre la contextualización de sus formas de vida. Intento explorar críticamente algunos rasgos de la demografía de la población, como los indicadores y la información recabada de las fuentes censales institucionales, solo como una pequeña actualización específica del tema. Enuncio someramente

¹ *Kumpania*: también escrita *kumpaña* o *kumpanya*. Es la unidad de poblamiento espacial conformada por varias familias romaníes.

elementos del parentesco, la organización social y la economía en la ciudad de Bogotá, así como hablo del romanés, la educación propia y el modelo de escolarización y de etnoeducación. Existen numerosas y más rigurosas investigaciones al respecto, unas más actualizadas que otras, por lo cual no se pretende ofrecer estos apuntes como descripciones originales ni esencialistas del grupo. Finalmente, el propósito está en anclar estos aspectos al sistema agroalimentario romaní y proporcionar algunos apuntes para su comprensión en los próximos capítulos.

El cuarto capítulo «Introducción al universo de la comida romaní -Gitana-: algunos aspectos relacionados con el ser y el comer como *Rrom*», está compuesto en tres secciones. La primera, una sistematización de conceptos sobre la alimentación, la comida y los sistemas alimentarios desde la perspectiva antropológica. La segunda, en la cual esbozo una revisión bibliográfica de los antecedentes sobre la comida romaní en el mundo. Por último, expongo los hallazgos más generales sobre la alimentación y la salud romaní en la *kumpania*. En este capítulo busco introducirme particularmente en el estudio de la cuestión alimentaria romaní, tejiendo un marco conceptual, un corpus de antecedentes y unos aspectos básicos sobre los hábitos romaníes de alimentación y salud en Colombia.

En el quinto capítulo denominado «Sistema agroalimentario y culinario de la *kumpania* de Bogotá -PRORROM-», ofrezco un esbozo de la inmersión en el sistema culinario y agroalimentario de algunas de las familias romaníes que habitan la ciudad. Intento brindar algunas herramientas reflexivas sobre el patrimonio alimentario y el derecho a la alimentación, así como una caracterización inicial acerca de la cocina tradicional romaní. Allí también se puede consultar un primer ejercicio de marco legislativo para el derecho a la alimentación del pueblo *Rrom* en Colombia. En este punto quisiera generar algunas herramientas para el impulso del Proceso Organizativo, entendiendo que la construcción de conocimiento antropológico es, ante todo, un proceso de carácter político que incide directamente en las poblaciones con las que se construye ese mismo conocimiento.

Por último, en las conclusiones retomo los principales enunciados de cada capítulo. Es importante subrayar que al principio de la monografía se puede consultar el «Inventario de palabras en romanés», así como los «Comentarios preliminares» sobre el empleo de los etnónimos, los nombres propios y la citación de los testimonios. Y en los «Anexos», al final del texto, se pueden hallar todos los recursos referenciados como tal, en los que se encuentran algunos documentos que consignan la sistematización del trabajo de campo.

1 Memorias de campo y reflexividad metodológica

Este trabajo es producto del proceso investigativo que se desarrolló principalmente gracias al aval y al acompañamiento del Proceso Organizativo del pueblo *Rrom* de Colombia - PRORROM-. Especialmente al apoyo de sus líderes Ana Dalila Gómez Baos, Sandro Cristo y Lucero Lombana, así como de las mujeres y niñas de la *kumpania* con quienes compartí y quienes estuvieron dispuestas a compartir conmigo sus testimonios. En la «Espiral del proceso investigativo» que se aprecia en la **Figura 1** se situaron los acontecimientos más importantes en el despliegue de la ruta metodológica, los cuales se irán describiendo a lo largo de este apartado.

Fotografía 1

Mujeres de PRORROM Bogotá, noviembre de 2019, Bogotá D. C.

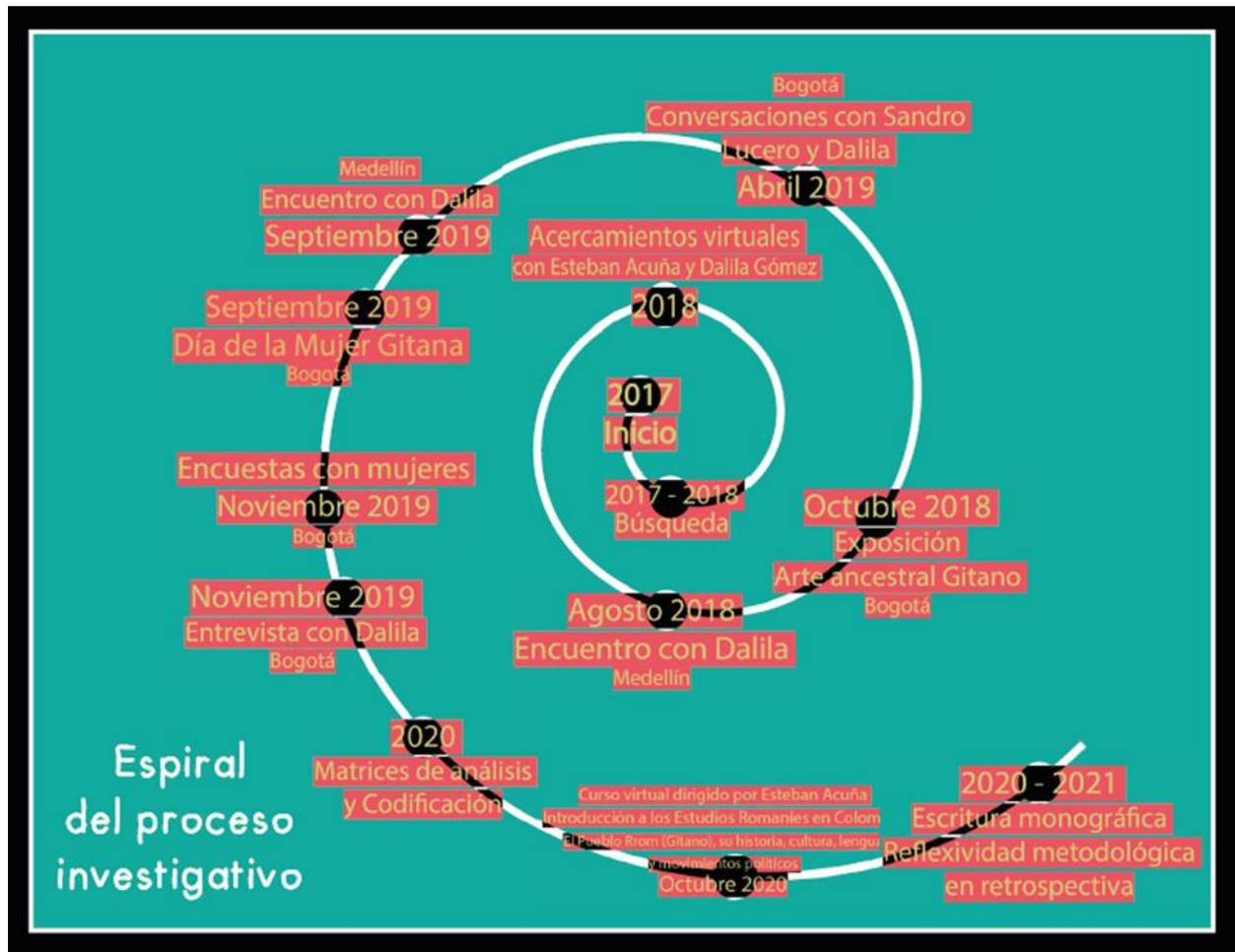


Nota: Mujeres de la *kumpania* con el representante legal de PRORROM, Sandro Cristo. Fotografía en el marco de los Talleres sobre Adaptación de Guías Nutricionales Basadas en Alimentos, ejecutados por el Instituto Colombiano de

Bienestar Familiar y la Universidad Nacional de Colombia, al cual se asistió con el aval de PRORROM. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

He decidido retomar la figura de la espiral como la forma adecuada de plasmar el desenvolvimiento no lineal del proceso investigativo, siguiendo las propuestas de las cosmogonías originarias para entender el mundo y el desarrollo de todas las cosas en él, honrando los ciclos y la dialéctica misma de los fenómenos a los cuales pretendemos acercarnos. Mediante este recurso epistémico he tejido el relato monográfico, dando cuenta de los diferentes momentos y recursos empleados.

Figura 1
Espiral del proceso investigativo



Nota: diagrama en espiral que resume los acontecimientos más relevantes en el desarrollo de la investigación.

Este proceso lo he gestado siempre desde la propuesta de Orlando Fals Borda de la condición sentipensante del ser humano, contemplando la investigación académica como un proceso vital, histórico, político, socio-cultural y de autoconocimiento, que todo el tiempo está atravesado por las especificidades de cada participante. Con esto dejo por sentado el carácter intersubjetivo y político de la construcción del conocimiento científico social.

Como punto de partida tenía un interés personal por la comida y el lenguaje, y los diferentes puntos de intersección entre estos, como campos de conocimiento y práctica humana. A partir de este lente llevé a cabo la revisión de los trabajos de grado de antropología consignados física o virtualmente en el repositorio de la UdeA hasta el año 2017. Con esta revisión quería comenzar por valorar el gran volumen de información que el estudiantado de pregrado produce y que merece especial atención, ya que cada experiencia representa un esfuerzo significativo en la generación y apropiación social del conocimiento, que en últimas se teje colectivamente. Por esta vía llegué a la conclusión temprana de que existía un gran vacío de investigación sobre la población *Rrom* -Gitana- en el departamento de antropología de la Universidad, pues solo encontré el trabajo de grado de 1987, presentado por Luz Stella Soto Montaña y Marcela Jaramillo Berrío, titulado *Los gitanos de Santa María*, el primero de su tipo en el país.

En adelante, seguí profundizando la pesquisa documental bajo una inquietud particular por el comer como un hecho social importante y una manifestación de todos los grupos humanos, en donde se entrecruzan los más variados aspectos materiales, simbólicos y lingüísticos de un grupo particular, en este caso del *Rrom*. A medida que la investigación misma iba desenvolviéndose a su propio ritmo y delimitando sus propios bordes, me fui apoyando en un modelo cualitativo de tipo descriptivo.

Entre 2017 y 2018 inicié la búsqueda de las familias *rrom* en el municipio de Envigado, ya que su asentamiento figuraba en los documentos del Estado. Con este fin realicé dos recorridos exploratorios por el barrio Santa María, del municipio de Itagüí, y por algunos sectores del municipio de Envigado. En ellos solo encontré anécdotas sobre su presencia, contadas por las personas que habitan allí y tuvieron conocimiento de su existencia en Santa María, pero no logré dar con una sola persona Gitana en estos intentos. De manera que decidí acercarme a la encargada de la Secretaría de Género de este municipio, bajo la cual descansaba la responsabilidad del diálogo con dicha población, quien de entrada obstaculizó todo posible contacto con las familias y con su líder. De aquí en adelante decidí emprender otros caminos.

Acudí a la encargada del acompañamiento a grupos étnicos de la UdeA para indagar si existían personas del pueblo *Rrom* matriculadas en la institución. Esta persona me contó que a pesar de que sí aparecía una larga lista, había corroborado de primera mano que ninguna pertenecía realmente a este grupo étnico. Posteriormente, asistí a un conversatorio, orientado por el abogado Mg. Juan Camilo Bustamante Cardona, de quien yo sabía que había realizado un abordaje sobre la justicia propia romaní en el marco del ordenamiento jurídico colombiano. Con él sostuve un par de conversaciones y la posibilidad de abrir un camino para contactar con Ana Dalila Gómez.

En un esfuerzo incansable por no dar el brazo a torcer y escoger cualquier otro tema de investigación consultaba constantemente con diferentes profesores universitarios y especialistas en el tratamiento del Universo de la comida, como Ramiro Delgado Salazar y Carlos Humberto Illera, obteniendo algunas recomendaciones que definitivamente me han aportado en este trasegar. Este asunto se convirtió en una preocupación diaria que me impulsaba a preguntarle a cualquiera que se me cruzara si conocía alguna persona Gitana o sabía de alguien que les conociera, a lo cual todas las personas interpeladas tenían algo que expresar, pero nadie les conocía directamente, ofreciéndome los pobres y deformados imaginarios que abundan sobre esta población.

Comencé entonces una búsqueda desesperada por hallar una sola persona que hubiera tenido contacto directo con alguna persona Gitana, escribí correos y mensajes de Facebook a todas aquellas que habían adelantado trabajo de campo con grupos *Rrom*. Hasta este punto la preocupación antropológica se había tornado ya en una preocupación personal por saber qué era lo que pasaba, por qué el contacto era tan difícil. Y como en un golpe de suerte se abrieron dos grandes portones que me permitieron el acercamiento. El primero, una respuesta de Facebook del antropólogo PhD. Esteban Acuña Cabanzo, quien tiene un trabajo sólido y continuo con grupos *Rrom* en Colombia y otros países, a él le debo gran parte de este logro. Poco tiempo después, alguien me relacionó con el vocero de la Organización Nacional Indígena de Colombia -ONIC-, quien compartía puesto con Ana Dalila Gómez Baos en la Mesa de diálogo nacional establecida con el Gobierno. Aquí apenas comienza la verdadera travesía.

Una vez establecí el contacto directo con Ana Dalila, comenzamos a tener pequeñas conversaciones virtuales sobre mi propuesta investigativa. Juan Camilo y Esteban me compartieron bibliografía muy valiosa que fue nutriendo mi propuesta. Con este último comenzó un largo proceso de acompañamiento que ha influenciado fuertemente esta investigación. Y para agosto de 2018 conocí a Ana Dalila en Medellín gracias a una magnífica casualidad. En Octubre del mismo

año asistí a la exposición *Arte ancestral Gitano*, en la Secretaría Distrital de Gobierno en Bogotá. En este espacio conocí presencialmente a Esteban, así como compartí con Dalila y otras personas del pueblo *Rrom* como Sandro Cristo, representante legal de PRORROM, y su esposa Lucero Lombana, la referente ante la Secretaría de la Mujer, así como con el hermano de Ana Dalila y con una de las sabedoras de la *kumpania*. Fue en este significativo encuentro en donde establecí las alianzas más importantes que me permitieron el posterior trabajo de campo.

Los anteriores constituyen los esfuerzos iniciales por tender puentes de comunicación con una población que tiene una larga historia de visibilización negativa (Acuña Cabanzo, 2021; Albán Achinte, 2010, p. 20). Paralela a esta búsqueda fui recopilando la mayor cantidad de antecedentes y recursos documentales para la construcción de una propuesta investigativa sobre la comida romaní que apostara por generar aportes reales a la situación del grupo. No es hasta 2019 que pongo en discusión dicha propuesta con el representante legal de PRORROM y con la referente para la Secretaría Distrital de la Mujer, así como con Ana Dalila. En un par de días, 23 y 24 de abril, se definieron y aprobaron los componentes básicos de la investigación, así como los recursos metodológicos para su consecución. Las guías para estas conversaciones están consignadas en el **Anexo 1**.

El 17 de septiembre de 2019 me encuentro de nuevo con Ana Dalila en Medellín y allí hablamos sobre los preparativos para la *Conmemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana*, concertando mi participación en el evento con el objetivo de llevar a cabo la observación participante y el registro etnográfico que requería, específicamente sobre el acto de comensalía que comparten en este tipo de encuentros. De modo que el 28 de septiembre, día de la conmemoración, me desplazé hasta el Salón comunal del barrio Las Américas en la localidad de Kennedy, en Bogotá. Allí participé en calidad de acompañante y observadora, llevando un registro múltiple del acontecimiento. Hice registro fotográfico del evento con la cámara del representante legal, bajo la condición de que todos los derechos de las fotografías quedaran reservados para el Proceso Organizativo y solo mediante su aval se apruebe la reproducción del material. Así mismo, hice registro en el diario de campo y realicé una pequeña grabación de audio del Círculo de la Palabra denominado *Fortalecimiento de la mujer Gitana*, que se realizó con las

sabedoras de la *kumpania*. Tuvimos la oportunidad de entablar pequeñas conversaciones con diferentes *rromnia*² durante el desarrollo del encuentro.

En este punto de la espiral la investigación se desenvolvía como un ejercicio de carácter descriptivo con un enfoque complementario entre el método etnográfico y el documental. Empleando estrategias metodológicas variadas como la observación participante, el diario de campo, las conversaciones, la ficha bibliográfica, el registro fotográfico, la grabación de audio y el recurso más importante, compartir el acto de la comensalía, en tanto la comida es una vía metodológica demasiado fecunda para acercarnos al mundo de otras personas. Más adelante profundicé en la entrevista etnográfica o semiestructurada, la cual considero una prolongación de las conversaciones, y en el cuestionario sobre hábitos y preferencias alimentarias.

Para finalizar el ciclo considerado como trabajo de campo, en noviembre del mismo año asistí a los talleres que la Universidad Nacional y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ejecutaron con la *kumpania*, con el propósito de realizar la Adaptación de las Guías Nutricionales Basadas en Alimentos -GABAS- para el grupo étnico *Rrom*. Estos talleres estaban enmarcados en las estrategias de educación nutricional y la implementación de las políticas alimentarias en Colombia. Allí desplegué el Cuestionario sobre hábitos y preferencias alimentarias (**Anexo 2**) en el marco de pequeñas conversaciones que sostuve durante el desarrollo de los talleres con seis mujeres y un hombre de la *kumpania*, bajo la concertación mediante consentimiento informado verbal y escrito (**Anexo 3**), en donde me comprometía explícitamente a resguardar la información y divulgarla bajo la estricta aprobación de PRORROM. Durante estas dos visitas también realicé un acercamiento con Ana Dalila, en donde sostuvimos una conversación a profundidad sobre las problemáticas relacionadas con la alimentación de la *kumpania* y desarrollamos la entrevista semiestructurada (**Anexo 4**).

En adelante, el momento de análisis y resultados tuvo también una suerte de desarrollo paralelo. En primer lugar, contempló desde la sistematización de la información construida durante la fase denominada trabajo de campo hasta el proceso último de escritura monográfica. En segunda medida y a la par, se participó de la primera cohorte del curso *Introducción a los Estudios Romaníes en Colombia: El Pueblo Rrom (Gitano), su historia, cultura, lengua y movimientos políticos*, dirigido por Esteban Acuña Cabanzo, el primero de su tipo en el país. De allí surgieron diálogos

² **Rromnia**: mujeres del pueblo *Rrom*, mujeres Gitanas. Plural de *rromni*.

constantes con la estudiante de antropología Mariana Mendoza, quien también se encontraba en la escritura de su tesis sobre la población *rrom*. Ella ha acompañado este proceso, constituyéndose como una aguda interlocutora y dejando una clara huella en los resultados que se presentan. Considero importante destacar que el desarrollo de este curso tuvo una influencia trascendental en el viraje conceptual de todo lo que será explorado a continuación, aportando elementos claves para la comprensión y el tratamiento adecuado de los aspectos relacionados con la población *rrom* colombiana.

Durante este cruce de caminos fui sistematizando el volumen de información que se había construido en campo. Elaboré algunas matrices de análisis (**Anexo 5**) para los tipos de formatos en los que se registraba esta información; diario de campo, audios de conversaciones y entrevistas, el cuestionario de hábitos y preferencias alimentarias, las fotografías y las fichas bibliográficas. Avancé en los procesos de categorización, triangulación y contrastación. Y en el período entre 2020 y 2021 fui cerrando el análisis para darle paso al tejido de la escritura monográfica, constituyéndose como fase final de la espiral. Este último ha sido un momento de gran convulsión, puesto que me he confrontado constantemente con todos los percances y limitaciones derivadas de la praxis investigativa.

No soy ingenua ni pretendo obviar que las formas de construcción, registro y análisis de la información, así como los locus de enunciación desde los cuales nos situamos en el mundo, no son de ninguna manera neutrales y se inscriben siempre en lógicas de mayor alcance que rebasan los simples propósitos de un individuo. Sin embargo, atesoro la esperanza de que no sólo es viable, sino deseable, que los procesos de investigación sufran las rupturas necesarias para que puedan tener desarrollos endógenos y orgánicos, acordes con el repertorio de intereses que se entrecruzan en la praxis investigativa, de manera que es posible avanzar en procesos más reflexivos y sentipensantes del quehacer antropológico.

Así mismo, es importante para mí precisar que los siguientes párrafos no buscan crear un relato universalizante sobre los aspectos tratados ni sobre un grupo humano que deviene constantemente. No es mi aspiración esencializar algo como la cultura *Rrom* mediante la minuta de unos hábitos alimenticios. En su lugar, todo esto ha constituido más bien una rica experiencia de (auto)investigación que me ha acercado a las diferentes realidades de un país que permanece en conflicto y nos confronta principalmente en el ejercicio ético y político de la investigación social y, particularmente, de la antropología.

2 Contexto histórico del pueblo *Rrom* -Gitano- desde el origen de la diáspora hasta su arribo a Colombia

2.1. Breve recapitulación histórica

2.1.1. *Los orígenes de la diáspora desde la India.*

Para comprender la relación entre los hábitos alimentarios de algunas de las familias romaníes de la *kumpania* de Bogotá -PRORROM- y su diáspora fue imprescindible recapitular algunas de las trayectorias más importantes de su pueblo, ya que es en este relacionamiento donde los sistemas agroalimentarios romaníes cobran sentido. Los orígenes de la diáspora romaní han sido rastreados inicialmente a partir del análisis de su lengua: el romanés o romaní. Más tarde estudios históricos y genéticos han complementado la hipótesis sobre su salida de las regiones limítrofes del Sind y del Punyab, ubicadas en la frontera entre India y Pakistán (Gómez Fuentes y Gómez, 2007, p. 47).

En el caso de los gitanos europeos, el análisis de los marcadores uniparentales³ muestra una mezcla de linajes genéticos típicamente europeos y linajes que se encuentran exclusivamente en el subcontinente indio. Ello sugiere un origen indio de los gitanos y una reciente mezcla con europeos no gitanos. Además, tanto el cromosoma Y como el ADN mitocondrial muestran una reducida diversidad genética, lo que sugiere que los romanís tienen un origen común en un grupo reducido de ancestros (presentan, por tanto, un «efecto fundador»^{*}). [...]

El análisis de casi un millón de variantes genéticas en individuos romanís y su comparación con otras poblaciones contemporáneas de Europa y Asia ha permitido refinar los resultados anteriores y establecer así los parámetros demográficos que han modelado los genomas gitanos. Los resultados de este barrido, obtenidos gracias a la colaboración de 18 centros

³ Los marcadores uniparentales son variaciones en el genoma que se heredan exclusivamente de los ancestros maternos (ADN mitocondrial) o paternos (cromosoma Y) y se utilizan en el análisis genético para esclarecer procesos demográficos y migratorios. Esto es posible gracias a que las secuencias de ADN uniparental, o linajes, son transmitidas de manera íntegra por nuestros ancestros y se conservan en el genoma actual, escapando de la recombinación o la mezcla del material genético de la pareja progenitora (Comas y Mendizabal, 2013, p. 1).

^{*}El subrayado es mío.

de investigación y universidades, y publicados en diciembre de 2012 en *Current Biology*, sitúan **el origen de los gitanos europeos en el noroeste de la India, en el límite fronterizo con Pakistán: desde allí, un reducido número de individuos abandonó la región hace unos 1500 años y se desplazó hacia el oeste del continente eurasiático***. (Comas y Mendizabal, 2013, pp. 13-14).

Figura 2

Mapas de localización geográfica de India y Pakistán, Punjab, Sindh y Uttar Pradesh



Nota: Izquierda: India en color naranja y Pakistán en color verde. Derecha: Punjab, Sindh y Uttar Pradesh. La región de Sindh se aprecia en el límite suroeste con Punjab, al este se ve el estado indio de Uttar Pradesh.

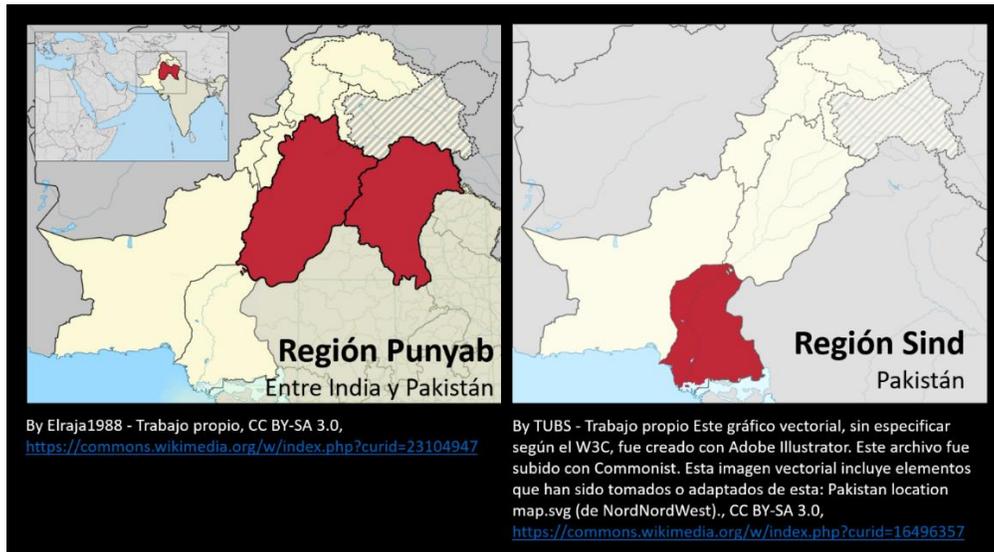
Sarah Carmona (2013), basada en Ian Hancock, propone una periodización para el proceso constituyente de la protohistoria del pueblo romaní, a partir de cuatro momentos; el *Teljaripé* «inicio», el *Nakhipé* «marcha», el *Aresipé* «llegada» y el *Buxljaripé* «despliegue». El *Teljaripé*, también denominado «El inicio», es el comienzo del éxodo de protorromaníes⁴ fuera del continente indio. Tanto Carmona como Marcel Courthiade (2001) defienden que el éxodo se efectuó desde la zona de Kannauj, en el actual estado indio de Uttar Pradesh (pp. 10-11).

⁴ Por protorromaníes se hace referencia al primer grupo heterogéneo que constituyó el antecedente fundante de lo que hoy conocemos como pueblo *Rrom*, generando el posible «efecto fundador», al cual se refirieron Comas y Mendizabal (2013, p. 14).

* El subrayado es mío.

Figura 3

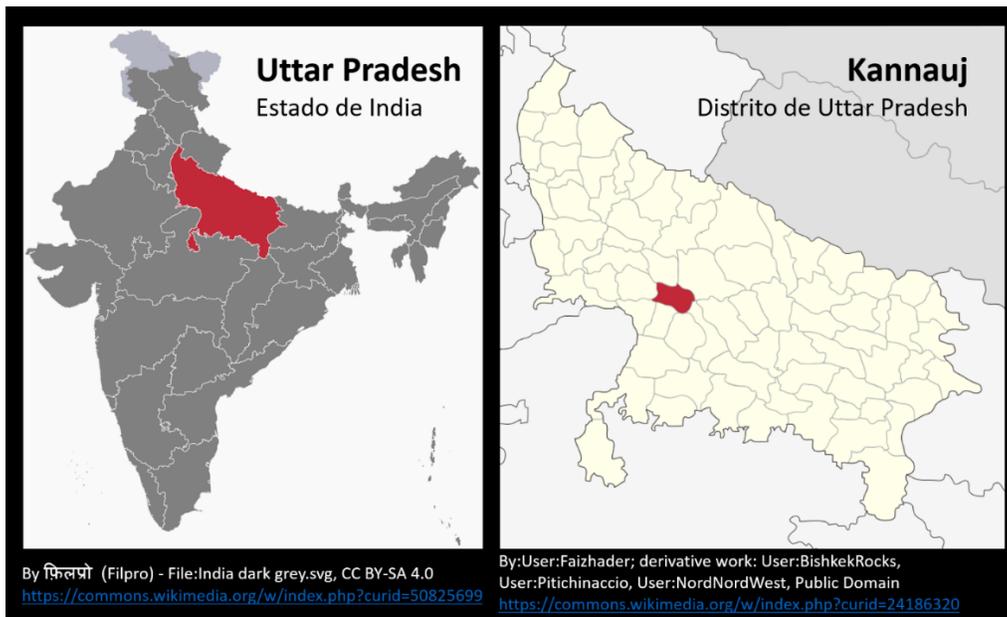
Mapas de localización geográfica de las regiones Punyab y Sind



Nota: Izquierda: en color rojo la región de Punyab entre India y Pakistán, también llamado Panyab o Punjab, dividido por la frontera entre países. Derecha: también en color rojo la región de Sind en Pakistán, es una región y actualmente una provincia de la división político-administrativa de Pakistán.

Figura 4

Mapas de localización geográfica del estado de Uttar Pradesh y el Distrito de Kannauj



Nota: Izquierda: en rojo la localización del Estado Uttar Pradesh en India. Derecha: en blanco la localización delimitada del distrito Kannauj dentro del Estado de Uttar Pradesh.

Durante el primer cuarto del siglo XI de nuestra era, la región noroeste de la India sufrió una serie de incursiones militares propiciadas por el sultán, jefe militar y gobernante afgano del imperio gaznávida, Mahmud de Gazni. Los gaznávidas o gaznavíes eran una dinastía musulmana de origen turco que reinó entre el siglo X y el XII en las regiones de Jorasán, Afganistán y Punjab. Estos tomaron al grupo protorromaní como prisioneros de guerra, les esclavizaron como guerreros de su ejército y les transportaron desde la India hasta Jorasán, hoy provincia de Irán, propiciando las condiciones para el «efecto fundador» mediante la deportación de un grupo poblacional heterogéneo, social, étnica y religiosamente hablando (Carmona, 2013, p. 322).

El *Nakhipé* o «La marcha» es el momento más problemático, aunque emblemático, de la diáspora. Se carece de fuentes escritas con mención explícita del grupo, así que Carmona (2013) se aventura a tejer algunos indicios sobre el tránsito desde Kannauj hasta la región de Transoxiana, en Asia central, y la fragmentación de la diáspora en oleadas migratorias hacia Anatolia, el Cáucaso y, finalmente, Europa. El eje central del *Nakhipé* es la consolidación y posterior condensación de una identidad y etnicidad propiamente romaní o Gitana. Siguiendo a la autora, la emergencia de esta identidad se da en el siglo XI, en el territorio actual que se ubica en el este de Turquía y el Cáucaso Sur (Armenia, Azerbaiyán y Georgia) (pp. 324-325).

Figura 5

Mapas de localización geográfica de las regiones Transoxiana y Jorasán y los actuales países que conforman Asia central



Nota: Izquierda: las regiones Transoxiana y Jorasán en Asia central. Derecha: Asia central, conformada por los actuales países de Uzbekistán, Kazajistán, Kirguistán, Tayikistán y Turkmenistán, también se observa parte de Pakistán, India e Irán.

Figura

6

Mapa de localización geográfica de Turquía y el Cáucaso Sur



Nota: Al lado izquierdo del mapa: al costado oeste del mar Caspio se ve Turquía y el Cáucaso Sur (Armenia en color amarillo, Georgia en morado y Azerbaiyán en naranja). En el lado derecho: al costado este del mar Caspio se ven en colores diferenciados los cinco países que conforman Asia central. Fuente: [http://www.hokana.org/wp-content/uploads/2018/05/The Caucasus and Central Asia - Political Map.jpg](http://www.hokana.org/wp-content/uploads/2018/05/The_Caucasus_and_Central_Asia_-_Political_Map.jpg)

El tercer momento o *Aresipé* es «La llegada» a Europa. Una vez más se desconoce de manera precisa la forma en cómo los diferentes grupos *Romá* entraron al continente, se presupone que cruzaron el istmo de Constantinopla, aunque también se sugiere que cruzaron en barco el mar Egeo o el mar negro. Seguro es que prontamente llegaron a los Balcanes y se establecieron por buen tiempo allí, pues, para 1300, ya existían guarniciones militares romaníes al sur de Grecia (Modon, Nauplia y Peloponeso Veneciano) al servicio de los turcos otomanos. Allí vivía la población Gitana, bien como milicia, o como artesanos al servicio del ejército. Y para el siglo XVI ya se sabía en toda Europa de su presencia (Carmona, 2013, p. 325).

Figura 7

Mapa geográfico de la actual división política de Europa y su frontera con Asia



Nota: en la parte derecha se puede ver la península de Anatolia en la actual Turquía y su conexión con la península de los Balcanes en Europa del este. La península balcánica está dividida actualmente en los siguientes Estados: Albania, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Eslovenia, Grecia, Macedonia del Norte, Montenegro, Rumania, Serbia y la región turca de Tracia Oriental. Fuente: <https://lageografia.com/geografia-fisica/continentes>

El temprano poblamiento romaní del continente europeo, específicamente de la península balcánica, es un hecho que respaldan Comas y Mendizabal, situando la separación de los linajes de acuerdo con lo planteado anteriormente por Carmona, alrededor del año 1100. Se establecieron en los Balcanes y, más tarde, se desplegaron por toda Europa:

La salida de la población proto-romaní del subcontinente indio supuso una drástica reducción (alrededor del 50 por ciento) de la diversidad genética parental de la India. Tras una rápida travesía por Oriente Próximo, con escaso intercambio genético con las poblaciones autóctonas que encontraron en el camino, este grupo se asentó en los Balcanes. Fue entonces, hace unos 900 años, cuando empezó la fragmentación que dio lugar a la diversidad actual de grupos. Aunque la mayoría de estos se estableció en los países balcánicos, unos pocos migraron hacia el resto del continente europeo. La dispersión tuvo lugar mediante eventos sucesivos de colonización que dieron lugar a efectos fundadores

adicionales; estos llegaron a suponer una pérdida de diversidad de hasta un 30 por ciento desde los Balcanes hasta los extremos de la ruta migratoria. (Comas y Mendizabal, 2013, p. 14)

Por último, el *Buxjaripé*, que es «El despliegue» y la instalación de las poblaciones *Romá* en toda la geografía europea. De las sucesivas migraciones que marcan su diáspora a lo ancho de este continente Carmona (2013) destaca tres:

1. Tempranamente, una primera migración desde territorio griego hacia dentro del continente, según lo evidencia el hecho de que el *Istriani*, dialecto romaní hablado en Eslovaquia, presente apenas un pequeño inventario léxico de origen griego.
2. Para el año 1347 la peste bubónica arribó a la parte occidental de Anatolia forzando una migración general hacia Europa. Aunque no se precisa de fuentes explícitas Carmona sostiene la probabilidad de que en esta primera migración se encontraran grupos romaníes.
3. Por último, y como consecuencia de la expansión islámica de los turcos otomanos en Bizancio -hoy parte de Estambul- registrada en 1453, se propicia una tercera oleada de la diáspora romaní hacia el interior del continente europeo. (p. 325)

Figura 8

Diáspora Romani Pueblo Gitano Romanothem



Nota: infografía sobre la diáspora romaní y sus trayectorias geográficas. Fuente: Federación Gaz Kaló de Asociaciones Gitanas de Navarra (2018). La imagen se hizo pública en Facebook por la Federación Gaz Kaló de Asociaciones Gitanas de Navarra -España- en el año 2018, con motivo de la conmemoración de los 1000 años de la salida de su pueblo desde Kannauj.

2.1.2. Periodización histórica en Colombia.

El siguiente ejercicio es un modesto aporte que busca darle continuidad a los esfuerzos de líderes del pueblo *Rrom* como Ana Dalila Gómez Baos (2010), Yoska Bimbay (2009a), Venecer Gómez Fuentes y Ana Milena Gómez Fuentes (2007), así como a las investigaciones académicas comprometidas con la visibilización del pueblo en Colombia y con el trabajo de PRORROM, como las del historiador Juan Carlos Gamboa y los antropólogos Hugo Alejandro Paternina Espinosa (2013) y Esteban Acuña Cabanzo (2020). Estos apuntes se complementan con los relatos de las diversas trayectorias familiares, constituyendo un insumo para el futuro rastreo y la comparación de las distintas tradiciones culinarias romaníes, sobre todo para esclarecer un marco geográfico e histórico en donde las cocinas romaníes en Colombia tienen sentido.

2.1.2.1. El despliegue de la colonialidad europea occidental en Abya Yala⁵ - siglos XV a XVIII.

La característica fundamental que marcó las primeras migraciones de grupos *Romá* desde Europa hacia América fueron las políticas sistemáticas de persecución, reducción y expulsión que, para el caso del siglo XVI, terminaron en órdenes de exilio a África o a América por parte de la Corona Española y otros imperios coloniales (Gómez Fuentes y Gómez, 2007, p. 48). Estas políticas dan un giro cuando se revierte lo anterior, recomendando su captura y deportación. Es entonces cuando ingresan y permanecen en el continente americano en forma de «llovidos», «vagabundos» y «arrochelados». “Las personas o familias que optaron por cruzar el Atlántico para evitar medidas discriminatorias generalmente no aparecen en la documentación inicial, ya que probablemente optaron por pasar como no romaníes dentro de la inevitable diversidad del continente americano”⁶ (Acuña C., 2020, pp. 2-3)

1. *Desde 1492 hasta 1570.* Desde el primer momento de la invasión europea en Abya Yala hasta 1570, fecha de la prohibición de su entrada en las tierras continentales (Gómez Baos, 2010, p. 17). La primera referencia documentada sobre población romaní en América es sobre dos matrimonios Calé en 1498 (PRORROM, 2007a, p. 20). Estas personas llegaron en las embarcaciones españolas como una forma de indulto o conmutación de las condenas que tenían en las cárceles ibéricas. También viajaron de manera ilegal o a través de una legalidad subrepticia, con permisos especiales del rey, en calidad de servidumbre o bajo la figura del criado (Paternina, 2013, p. 172; Paternina, Gómez & Gamboa, 2010, p. 108).
2. *Desde 1570 hasta 1810.* Desde 1570 en adelante hasta las guerras independentistas, Felipe II proscribió definitivamente la entrada de romaníes en las colonias americanas decretando su deportación, se ordena así mediante la legislación colonial. Dentro de las

⁵ “Abya Yala es el término con que los Indios Cuna (Panamá) denominan el continente americano en su totalidad (significa "tierra en plena madurez") y fue sugerido por el líder aymara Takir Mamani, quien propone que todos los indígenas lo utilicen en sus documentos y declaraciones orales, pues "llamar con un nombre extraño nuestras ciudades, pueblos y continentes equivale a someter nuestra identidad a la voluntad de nuestros invasores y a la de sus herederos". (Juncosa, 1987, p. 39)

⁶ “However, individuals or families that chose to cross the Atlantic in order to avoid discriminatory measures usually do not appear in early documentation, as they likely chose to pass as non-Roma within the inevitable diversity of the American continent” (Acuña C., E, 2020, pp. 2-3)

estrategias de llegada y permanencia posteriores a estas prohibiciones se cuentan los fenómenos conocidos como «llovidos», «vagabundos» y «arrochelados» (Gómez Baos, 2010, p. 18). Los primeros eran las personas que ingresaban ilegalmente, burlando los controles migratorios de la época mediante múltiples maniobras:

“Llovido” era el término con el que se designaba a todo aquel que pasaba a las Indias de forma ilegal, hecho que se lograba de distintas maneras, desde el obtener una licencia falsa, cambiarse de apellido, fingir ser soldado, marinero o cura, o internarse en el barco de manera escondida o con el consentimiento de las autoridades. Es muy probable que los gitanos llegaran a las Indias mediante este mecanismo. (Paternina et al., 2010, p. 108)

Por su parte, los «vagabundos» eran las personas sin un domicilio estable ni trabajo conocido, las cuales migraban en grupos y familias, constituyéndose en un peligro para el orden colonial. Al asemejarse estrechamente con el modo de vida romaní y su trashumancia, se lee entre líneas la posible participación como «vagabundos» y «arrochelados» (Bimbay, 2009a, p. 15). “El fenómeno del arrochelamiento se dio en casi todo el territorio del Nuevo Reino de Granada, y para el siglo XVIII había alcanzado grandes proporciones en regiones como la costa Caribe”, tanto así que, “a lo largo del siglo XVIII y después las autoridades españolas emprendieron varias campañas para integrar a los arrochelados” (Banrepcultural, 2021).

Los “arrochelados” eran grupos de personas que vivían al margen de la legislación colonial y que habían logrado construir, de alguna manera, sociedades alternativas al sistema de dominación hispánica. Una de las estrategias de sobrevivencia de esos grupos fue la invisibilidad, que ha sido justamente la que han enarbolado los Rrom para poder sobrevivir. Recientes estudios históricos han puesto de presente una nueva visión sobre la época colonial que permite abandonar los estereotipos que se tenían sobre ella y que la definían como una época ordenada y tranquila. Al parecer durante esa época se propició, en diversas regiones, un clima adecuado para la presencia de grupos nómades e itinerantes que hacía que los dominios coloniales de España se vieran atravesados constantemente por grupos de comerciantes, “vagabundos” y un sinnúmero de personas que se dedicaban a diversas actividades, diferentes a las relacionadas con el cultivo de la tierra. (PRORROM, 2007a, p. 21)

2.1.2.2. Guerras independentistas de camino a la República – primera mitad del siglo XIX.

En Colombia no hay eventos claros que permitan establecer hitos de migración romaní durante las guerras napoleónicas en Europa y las independentistas en América, ni tampoco parece haber indicios especiales más allá de los que se vienen mencionando desde el periodo anterior (Acuña C., 2020, p. 3). Se puede llegar a suponer, por tanto, que hasta este momento las familias Gitanas que llegaban aportaron constantemente en la constitución de una incipiente nación mestiza, integrando un cuarto componente étnico en el tejido social indígena, africano y europeo, de modo que este hilo invisible se fue tejiendo en el ethos de la heterogénea población del siglo XIX. Como es de suponerse que, al venir de España, su filiación estaba en los grupos Calé de la península ibérica, estas gentes ya habrían adoptado el castellano y se habrían convertido al catolicismo a fuerza de imposición, rasgos que les proporcionaban las herramientas necesarias para una supervivencia invisible en el continente americano. Es en el próximo periodo que se verá con mayor precisión, y gracias a la riqueza del relato oral, cómo arribaron desde Europa del Este gran cantidad de familias *rrom* a Colombia.

3. *Desde 1810 hasta 1851.* Desde 1810, iniciando el proceso de independencia de los territorios del virreinato de la Nueva Granada, hasta 1851, año en que se proscribió la esclavitud. En este periodo las familias escapaban del Este de Europa huyendo de la esclavitud a la que eran sometidas allí⁷. Esto se dio en medio de un escenario de guerras, flexibilización de controles coloniales migratorios y leyes de abolición de la esclavitud para descendientes de las poblaciones de africanas (Gómez Baos, 2010, p. 18). “Dado que estas leyes abolicionistas expresaban que toda persona esclava que pisara estas

⁷ Sobre los diferentes tipos de esclavitud que soportaron los grupos *Romá* en Wallachia se puede consultar en el Documento para el Desarrollo Territorial No. 59 elaborado en 2002 por Ana Dalila Gómez Baos, titulado *Caracterización del grupo étnico rom y propuesta en relación con el desarrollo de sus derechos* (pp. 75-76). Se puede consultar también a Wabgou, Vargas y Carabalí (2012, pp. 151-152), quienes reproducen a la autora parcialmente. Igualmente, la Unión Romaní de España hace mención de ello en su artículo web *Pueblo Gitano*, que puede ser consultado en https://unionromani.org/pueblo_es.htm

*El subrayado es mío.

tierras inmediatamente quedaría libre, muchos rom llegaron al país tras el sueño de la libertad” (PRORROM, 2007a, p. 21). De esta manera,

Entre 1821 y 1851 en lo que hoy es Colombia se configuró un contexto social, político y económico favorable a la abolición legal de la esclavitud. Fue así como en este período se expidieron leyes y normas que iban desde la llamada “libertad de vientres” hasta la definitiva liberación de los esclavizados. **Es posible pensar que esta situación incentivó la llegada de contingentes Rom provenientes de Rumania*** que huían de la esclavitud que no fue abolida hasta fines del siglo XIX. (Bimbay, 2009a, p. 16)

2.1.2.3. La gran migración transatlántica⁸: orígenes modernos de las familias *rrom* colombianas – segunda mitad del siglo XIX y primer periodo del siglo XX.

Este periodo es crucial para comprender las trayectorias *rrom* en la historia colombiana ya que, no solamente hay una visible migración de la población *romá*, sino que es el periodo para el cual se reportan las fuentes orales vivas y documentadas, como se deduce de los relatos de hombres y mujeres mayores romaníes que se presentan en el siguiente apartado y describen la llegada y asentamiento de sus familiares en Colombia alrededor de 1850 y en adelante (Gómez Fuentes y Gómez, 2007, p. 49).

La historia oral ha demostrado que algunas familias llegaron al país, especialmente a fines del siglo XIX y principios del XX. A través de estos relatos sabemos que la mayoría de las familias que llegaron en este momento y conservaron su pertenencia étnica eran hablantes del romaní de Europa central y oriental⁹. (Acuña C., 2020, p. 3)

⁸ La gran migración transatlántica es la forma de denominar al momento más importante en la migración romaní contemporánea hacia las américas, retomado así de los múltiples trabajos del PhD. Antropólogo Esteban Acuña Cabanzo.

⁹ “[...] oral history has showed that some families made their way to the country, especially at the end of the 19th and beginning of the 20th century. Through these accounts we know that most of the families that arrived at this time and retained their ethnic belonging were Romani speakers from Eastern and Central Europe.” (Acuña C., 2020, p. 3)

En el periodo anterior se configuraron las condiciones para que diferentes grupos de familias llegaran al país y establecieran rutas y asentamientos. En medio del particular clima político de la época los diferentes linajes *rrom* Kalderash se instalaron, contando ya una historia de permanencia de más de un siglo con cuatro generaciones en el país.

Varios factores se unieron para iniciar la movilidad hacia Europa Occidental y luego a través del Atlántico: la abolición de la servidumbre y la esclavitud en Moldavia y Valaquia; la disolución de gremios; la expansión de los ferrocarriles después de la década de 1850; la liberalización de la economía; y la introducción de derechos universales, entre otros¹⁰. (Acuña C., 2020, p. 3)

Más tarde, las migraciones estarán marcadas por el contexto de la Primera y la Segunda Guerra Mundial.

4. *Desde 1851 hasta 1914*. Desde la expedición de la Ley 21 de 1851 que decretaba la liberación de las personas esclavizadas hasta el inicio de la Primera Guerra Mundial que se libró en Europa entre 1914 y 1918. Este es el período más fuerte de migración romaní hacia Colombia. Paternina Espinosa (2013) lo resume de la siguiente manera:

Procesos migratorios se producen desde los Balcanes hacia zonas de Grecia y otras áreas del Mediterráneo. Durante la Primera Guerra Mundial muchos parten para América. Entre los gitanos colombianos hay memoria de este hecho, pues hay familias que huyen de Rusia y lo hacen al parecer, antes, durante y después de la primera guerra mundial. Algunas familias también partirán de algunas zonas ubicadas entre Francia y España y eran *Rromanó* parlantes. (p. 172)

5. *Desde 1914 hasta 1945*. Desde el inicio hasta el fin de los dos grandes conflictos bélicos internacionales de la primera mitad del siglo XX. Durante la Primera (1914-1918) y la Segunda Guerra Mundial (1939-1945), igualmente en el período comprendido entre ellas (1918-1939). Cada vez más grupos siguieron cruzando hacia América, huyendo de la violencia nazi y fascista que buscaba exterminarles (Gómez Baos, 2010, p. 18), aunque para la época los mayores focos de recepción de *romá* en América fueron Estados Unidos, Canadá, Brasil y Argentina (Acuña C., 2020, p. 3). Este periodo

¹⁰ “[...] several factors came together to initiate mobility towards Western Europe and then across the Atlantic: the abolition of serfdom and slavery in Moldavia and Wallachia; the dissolution of guilds; the expansion of railways after the 1850s; the liberalization of the economy; and the introduction of universal rights, among others.” (Acuña C., 2020, p. 3)

demarca una época especialmente cruda para los grupos *Romá* europeos y en la que encontramos una de las mayores expresiones genocidas de antigitanismo reciente:

En las áreas de Europa ocupadas por los alemanes, el destino de los roma variaba de país a país, dependiendo de las circunstancias locales. Los nazis en general encarcelaban a los roma y luego los transportaban a Alemania o Polonia para hacer trabajos forzados o para ser exterminados. Muchos roma de Polonia, Holanda, Hungría, Italia, Yugoslavia, y Albania fueron fusilados o deportados a los campos de exterminio y matados. En los estados bálticos y las áreas de la Unión Soviética ocupadas por los alemanes, los Einsatzgruppen (equipos móviles de matanza) mataban roma al mismo tiempo que mataban a los judíos y los líderes comunistas. Miles de hombres, mujeres, y niños romaní murieron en estas acciones. (United States Holocaust Memorial Museum, 2021).

Esto se constituyó en la principal causa para el alto número de migrantes romaníes en el continente americano en la primera mitad del siglo XX. Las familias que llegaron al país provenían principalmente de Francia, Ucrania, Rumania, Alemania, Grecia y países de la antigua Yugoslavia como Serbia, reconociéndose la gran mayoría como parte del grupo Kalderash (Bimbay, 2009a, p. 17). Se encontraban huyendo del contexto bélico y de la persecución nazi fascista, ingresaron aproximadamente desde 1920 por los principales puertos de la costa caribe colombiana (Barranquilla, Cartagena y Santa Marta), así como por la frontera con Venezuela, permaneciendo en Colombia o migrando posteriormente a otros países del continente americano. Arribaron buscando nuevos centros económicos para el desempeño de sus trabajos familiares y se establecieron en centros urbanos estratégicos como Bogotá, Antioquia, Córdoba y Barranquilla, manteniendo ciertos ritmos de itinerancia dentro del país y hacia la frontera con Venezuela. Lo que el grupo había transmitido como habilidades durante generaciones fue adaptándose al nuevo contexto, lo cual les permitió desplegar estrategias de subsistencia que no reñían con sus costumbres; la chatarrería y el trabajo en metal, la cría de caballos, la compraventa y la adivinación, son ejemplos de ello. Esto se da en el contexto del modelo económico de haciendas que supieron aprovechar los grupos *Rrom*, vendiendo sus servicios a los hacendados y a las familias campesinas que los requerían (Acuña C., 2020, pp. 3-5).

2.1.2.4. Consolidación y desarrollo del poblamiento *rrom* en Colombia – segunda mitad del siglo XX hasta hoy.

Para 1950, y en adelante, en el país se libraba un creciente proceso de desarraigo, desplazamiento y violencia rural que expulsaría grandes contingentes de personas hacia las ciudades. En medio de esto, las familias *rrom* continúan migrando hacia centros como Palmira, Bogotá, Cúcuta, Girón y otros. Actualmente, estas familias conservan formas de movilidad geográfica, así como mantienen lazos de parentesco y reciprocidad con otras, al interior y fuera de Colombia, abonando terreno para la continuidad de la diáspora romaní, especialmente hacia países como Estados Unidos, Argentina, Venezuela, México y Brasil (Acuña C., 2020, p. 4). Particularmente, sus trayectorias entre Colombia y Venezuela no han sido rastreadas con propiedad y se constituyen en una clave para entender las migraciones contemporáneas.

6. *Desde 1945 hasta 1989.* Desde el fin de la Segunda Guerra Mundial, en 1945, hasta el principio del declive de los países socialistas y del periodo histórico denominado Guerra Fría (1947-1991). En general, en este periodo no se presenta un número significativo de *romá* estableciéndose en territorio nacional, quienes prefirieron migrar hacia otros países como Estados Unidos, Canadá, México, Brasil, Argentina y Chile (Gómez Baos, 2010, p. 18; Bimbay, 2009a, p. 17; Acuña Cabanzo, 2020, p. 4). Por otro lado, las familias que ya se encontraban en Colombia desde la etapa anterior se asentaron en diferentes lugares del país, aunque nunca en un mismo punto, ya que conservaron, aunque cada vez en menor medida, sus prácticas de movilidad geográfica al interior, incluso entre las fronteras nacionales, cristalizando su presencia y descendencia en el territorio colombiano. Esto puede rastrearse, como se ha planteado ya, mediante los relatos de la tradición oral de las personas mayores de la comunidad quienes registran, como el primer hito histórico de la historia reciente, el denominado «Bogotazo» en 1948, ya que, según Paternina Espinosa (2013), “para esta época algunas familias manifiestan haber ingresado justo para el 9 de abril, día del magnicidio del caudillo liberal Jorge Eliecer Gaitán” (p. 172). En medio del contexto colombiano de convulsión sociopolítica que prevalecía desde el siglo XIX, los grupos *rrom* lograron mantener su vida común en carpas y sus estrategias móviles vinculadas al ejercicio de la economía

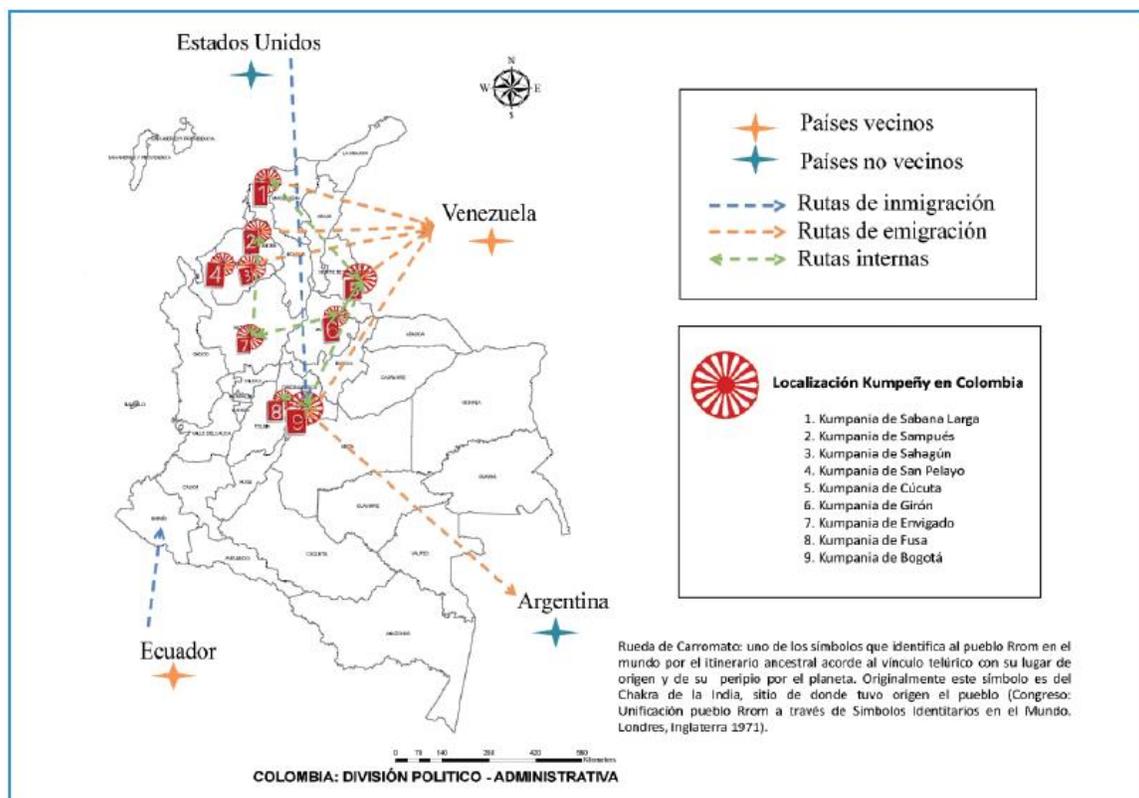
familiar. En este marco de cosas fueron adaptándose a las condiciones del contexto colombiano y esto se reflejó de manera contundente en la transformación de los oficios tradicionales ejercidos por los hombres, los cuales pasaron del trabajo con los metales y la venta de ganado y caballos, a la reparación de maquinaria para la industria naciente, la mecánica hidráulica y automotriz, el cine ambulante y la compra de lotes en las ciudades (Acuña C., 2020, p. 4).

7. *Desde 1989 hasta la actualidad.* Desde el proceso de subsunción de la República Democrática Alemana en la jurisdicción de la actual República Federal de Alemania que comenzó en 1989, hasta lo corrido del siglo XXI, pasando por la disolución de la Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas que se dio entre 1990 y 1991, seguida de la desintegración de la antigua Yugoslavia en un proceso de mediana duración entre 1991 y 2008, que culminó en la conformación de seis repúblicas: Eslovenia, Croacia, Bosnia-Herzegovina, Montenegro, Macedonia del Norte y Serbia, así como Kosovo de manera parcial. Con la desintegración de estos regímenes, diferentes grupos *Romá* que venían de países del centro y del este de Europa continuaron llegando a los destinos anteriores, incluso a Ecuador, siguiendo la dinámica descrita anteriormente de asentarse en otros países americanos que ofrecían mejores condiciones de vida y climas sociales menos violentos que el de Colombia (Gómez Baos, 2010, p. 18; Paternina Espinosa, 2013, p. 173). Esto se tradujo en una baja ola migratoria romaní en territorio nacional, por un lado, y, por el otro, en la experimentación de cambios drásticos en las formas de vida particulares de las familias romaníes colombianas ya asentadas, así como la migración dentro y fuera del país, pues, como mencionan Gómez Fuentes y Gómez (2007):

La incesante violencia que azota a Colombia está generando en los últimos años un fenómeno de desplazamiento importante hacia las fronteras del país. En particular es numeroso el grupo de familias Rom que migraron a Venezuela, o está en proceso de migración; además, la precarización de las actividades económicas tradicionales (forja de cobre, comercio de ganado equino, comercio de artículos de cuero) dentro del territorio nacional a causa de la dificultad de desplazamiento, influyó en la búsqueda de territorios más propicios fuera del país. Podríamos afirmar que en los últimos cinco años más de doscientas familias se han trasladado permanentemente a territorio venezolano (p. 49).

En el mapa de la **Figura 9** Ana Dalila Gómez registra las principales rutas migratorias para el año 2009. Las familias tenían cierto ritmo de movilidad desde Colombia hasta Venezuela, predominantemente, y hacia Argentina. Otras seguían llegando provenientes de Ecuador y Estados Unidos. Las rutas internas estaban entre Fusa y Bogotá, Bogotá y Cúcuta, Envigado-Girón-Cúcuta, Envigado y Sampedúes, Sabanalarga y Cúcuta.

Figura 9
Principales rutas del pueblo Rrom (Gitano)



Nota: Fuente: Documento inédito Lineamientos de política pública nacional de reconocimiento de la diversidad étnica, garantía, protección y restablecimiento de los derechos culturales del pueblo Rrom de Colombia elaborado por Ana Dalila Gómez Baos en 2009 para el Ministerio de Cultura de Colombia. (Gómez Baos, 2010, p. 100)

2.2. Familias y trayectorias.

Los Gitanos colombianos son Kalderash, pertenecientes a diversas *vitsi*¹¹ (clanes) entre las que se pueden mencionar las siguientes: Bolochoch, Mijháis, Jhánes, Churón, Bimbay, Langos, Bobokón, Charapano, Cháiko y Lovari. Antiguamente estas *vitsi* correspondían a los apellidos que llevaban los gitanos; sin embargo, de acuerdo con el mecanismo de invisibilización que adoptaron como pueblo fueron cambiando sus apellidos por otros en castellano como Gómez, Mendoza, Romero, Rivera, Flórez, Méndez, Cristo, Montes, Vásquez, en tanto que otros conservaron los apellidos originarios de Europa del Este, como: Demetrio, Yankovich, Miklos, Ivanov, Gomanovich, otros.¹² (Ana Dalila Gómez Baos, 2010, p. 22)

Las *kumpa*¹³ están conformadas por varios linajes patrilineales. No tienen, por tanto, una composición homogénea, ya que siempre hay integrantes de al menos dos familias. Las *vitsi* colombianas pertenecen a los subgrupos Kalderash y Ludar, siendo el primero el mayoritario. Los Kalderash se distinguen al interior en familias, clanes, linajes o patrigrupos llamados en romanés *vitsi* o *vitsa*¹⁴. Para el *rrom*¹⁵ Alfonso Gómez Ivanoff “los gitanos aunque sean de otros linajes se respetan y se ayudan entre sí” (Martínez Bocanegra, 2008, p. 145).

La historia de las trayectorias familiares que conforman las *kumpa* existentes proviene especialmente de países de Europa del este y central como Rumania, Ucrania, Francia, Alemania, Grecia y Serbia, entre otros, y la variante del romanés hablada por estas se circunscribe en los

¹¹ **Vitsi**: plural de *vitsa*, conjunto de estas.

¹² Yoska Bimbay (2009a) menciona entre las *vitsi* más representativas “*Bolochoch, Mijháis, Jhánes, Bobokón* (conocida como *Ghuso*, tendiéndose a confundir con la *násia*), *Churón, Bimbay, Julupesti, Eskeyetsi, Chaiko, Charapano...* entre otras. Como se ha dicho estas *vitsi* toman su nombre de un patriarca que en algún momento de la historia tuvo gran significación para el grupo familiar respectivo, situación que permite que también puedan aparecer nuevas *vitsi*, desagregadas de otras, cuando irrumpe un personaje que adquiere estatus y prestigio tornándose en eje de un grupo familiar” (p. 19).

¹³ **Kumpa**: plural de *kumpania*, conjunto de ellas. En otros textos puede aparecer escrita como *Kumpeñy* o *Kumpeniyyi*, esta última siendo incorrecta.

¹⁴ **Vitsa**: singular de patrigrupo, linaje, clan o familia extensa patrilineal *rrom*.

¹⁵ **Rrom**: hombre perteneciente al pueblo *Rrom*, hombre Gitano.

dialectos Vlax o rumanos. A este concepto de nacionalidad mítica o de origen, se le denomina *nátsia*¹⁶:

Las principales *nátsia* de los Rom de Colombia son las siguientes: *Frantsúzuria* (Francia), *Grekúrja* (Grecia), *Rrusuria* (Rusia), *Serbijája* (Serbia), *Úngrika* (Hungría). Es muy probable que con el paso de los años los nombres de estas *nátsia* pierdan vigencia y en su lugar comiencen a denominarse haciendo referencia a los países de América donde se han establecido. (Bimbay, 2009a, p. 19)

Por otro lado,

Los Rom viven en *kumpeniyi* (singular: *kumpania*), que no son otra cosa que asociaciones de varias familias, no necesariamente emparentadas entre sí, pero pertenecientes al mismo grupo y subgrupo o a subgrupos afines, que construyen una vida en común que les permite habitar espacios compartidos aunque dispersos o itinerar por los mismos lugares. Si bien las *kumpeniyi* adquieren su forma a través de alianzas económicas que se tejen, no se agotan allí y trascienden a otras esferas de la cultura. Las *kumpeniyi* son de tamaño variable y tienen una gran capacidad de adaptación lo que hace que sean muy flexibles en la ocupación espacial. (Bimbay, 2009b, p. 5)

Como se dijo, es a partir de los testimonios de las personas mayores que se pueden establecer las reconstrucciones más verídicas sobre las diferentes rutas y cronologías que integran las trayectorias particulares de las familias romaníes colombianas. Las *vitsi* Ruso y Bolochoch son las que conforman mayoritariamente la *kumpania* de Bogotá -PRORROM-, seguidas de las *vitsi* Hanes, Churón, Mijay, Boyás, Greco y Langosesti, en menor cantidad, según datos del CNPV 2018. Estas mismas *vitsi* son las que integran, en medida variable, las diferentes *kumpaño* a nivel nacional.

Las *vitsi* Bolochoch y Mijai llegaron por la misma época al país, alrededor de la década de 1920. Ana Dalila Gómez resalta: [*Mi tío me decía que veníamos de los Mijai, Bolochoch-Mijai*] (comunicación personal, 28 de noviembre de 2019). Lo anterior sugiere que estas dos *vitsi* comparten una larga historia en territorio colombiano, cuestión que queda por profundizar. Por su parte, la *vitsa* Bolochoch se reconoce por su apellido Gómez. El *pure rrom*¹⁷ Pincho Bolochoch cuenta lo siguiente:

¹⁶ *Nátsia*: el país de origen, donde se nace, de donde proviene la tradición familiar identificable.

¹⁷ *Pure rrom*: *rrom* viejo y sabio.

[...] Mi papá era francés, de Lyon. Llegó a Colombia en barco desde España con cuatro hermanos más. Mi abuelo y mi abuela, desembarcaron en Barranquilla, al poco tiempo de estar acá se murieron mi abuelo y mi abuela, eso fue como en el año 1920 más o menos. Tras la muerte de mis abuelos la familia se desintegró unos se marcharon a Brasil y mi papá y otro hermano se quedaron acá en Colombia. Siempre hacíamos casi la misma ruta de viaje, desde Antioquia hasta los límites con Venezuela visitando todos los pueblitos en el camino. (Gómez Fuentes y Gómez, 2007, p. 49)

En concordancia, Juan Hasler, en su *Vocabulario Etimológico de los Bolochoch Suramericanos* publicado en 1984, afirma que:

Los Bolochoch, después de una permanencia en Bélgica, atravesaron Francia hace medio siglo, llegaron a España, donde tomaron el apellido Gómez, y tomaron pasaje para Venezuela, desde donde prosiguieron a los países vecinos. Un buen número de ellos se estableció en Colombia. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 6).

Según los testimonios de los Bolochoch Alfonso Gómez Ivanoff, nacido en Medellín, y Manuel Gómez Ivanoff, conocido por su nombre Gitano «Ranco», su familia paterna llegó desde Francia huyendo de la persecución nazi. Entrando por Venezuela, se introdujeron por diferentes parajes de la geografía colombiana, acampando en ciudades y pueblos. Vivieron largo tiempo en el Cauca hasta establecerse en Antioquia. Allí, en 1970, pasaron de vivir en carpas a comprar lotes y construir 40 casas en el barrio que hoy se conoce como Santa María, en Itagüí, Antioquia. Finalmente, en 1996, viajan hacia Bogotá y se asientan allí. Anteriormente, los hombres se dedicaban a la compra y venta de caballos, hoy trabajan en hidráulica y también comercializan artículos de cuero. Para Alfonso, el oficio tradicional de los Bolochoch ha sido el comercio, aunque según Ranco, también fueron artesanos, pero dejaron el oficio por dedicarse al negocio de los caballos.

Ya que tanto Alfonso como Manuel tienen relatos del linaje paterno, con el cual se identifican como Bolochoch, y del linaje materno, Ruso, guardan las memorias de ambos grupos familiares. Cuentan que sus familias maternas venían de Rusia y Alemania huyendo de la persecución nazi desatada durante la segunda guerra mundial. Llegaron a España, donde se embarcaron hasta la Isla Caimán, permaneciendo allí alrededor de un año, migrando finalmente hacia Venezuela. Esta fue su puerta de entrada hacia Argentina, Brasil y Colombia. Luego de algunos años de habitar en el país conocieron a los Bolochoch, provenientes de Francia, con quienes

establecieron alianzas matrimoniales y las consiguientes coaliciones económicas y de convivencia. Para Alfonso "el trabajo de los gitanos es de acuerdo al linaje al cual pertenecen", y ambos reconocen que los rusos son artesanos, trabajan el cobre y otros metales, y los Bolochook son comerciantes (Martínez Bocanegra, 2008, pp. 144-147).

Las familias que pertenecen a la *vitsa* Ruso, a la cual Bimbay llama Bobokón, con apellidos como Cristo e Ivanoff, provienen de Grecia, Alemania y países de la antigua Unión Soviética. Ingresaron por el Caribe hasta las Islas Caimán y de allí se introdujeron en Colombia por los puertos de Barranquilla, Cartagena y Santa Marta, también llegaron a Venezuela, frontera que luego cruzaron hacia Colombia.

Cecilia Cristo Ivanoff, llamada «Paraska», *romni*¹⁸ nacida en Medellín, cuenta como llegaron sus familiares a Colombia desde las Islas Caimán, a través de una larga travesía por el Atlántico. Ingresaron por el puerto de Barranquilla y recorrieron pueblos y ciudades como Manizales, Pereira, Neiva, Valle, entre otros, hasta llegar a Bogotá. El padre de Paraska era griego y su madre rusa, vivían en Moscú y decidieron embarcarse sin rumbo alguno, más que el de escapar a las consecuencias de la segunda guerra mundial. Dicha situación no solo precarizaba la economía familiar, la cual se basaba en ser artesanos del cobre, así como las Gitanas leían la mano, bailaban y cantaban en la plaza roja, sino que amenazaba la vida misma de sus integrantes. A medida que se agudizó su persecución, las familias llegaron al punto de ser capturadas como prisioneras de guerra. Actualmente, los hombres se dedican a la hidráulica y son artesanos del cobre, el acero y el aluminio (Martínez Bocanegra, 2009, pp. 141-143).

La familia de Lilio Cristo Gomanovich, de nombre Gitano «Lili», llegó al país entre 1926 y 1938. Entraron por Cartagena y se establecieron en la Costa Caribe, finalmente arribaron a la capital. Establecidas en Bogotá, las familias de la *vitsa* Ruso se movilizaban dentro del país por temporadas, especialmente entre diferentes pueblos. Los hombres se dedicaban al trabajo de los metales, como el cobre, y las mujeres a la quiromancia. Por su parte, la parentela de Hernando Cristo Cristo, llamado «Julupy», era de Rusia y llegó a Colombia en barco, entrando por Santa Marta y huyendo de la persecución nazi. Dentro de los trabajos que realizan está la hidráulica, el trabajo de los metales como el acero y la venta de caballos y de carros. También la familia del *rrom* bogotano Jairo Demetrio Cristo, llamado «Espiro»,

¹⁸ *Rromni*: mujer romaní o Gitana. Femenino de *rrom*.

emigró de Rusia. Llegaron a las Islas Caimán, donde se establecieron por un tiempo, y de allí tomaron rumbo a Venezuela, frontera por la cual ingresaron a Colombia (Martínez Bocanegra, 2009, pp. 148-155).

Las familias de la *vitsa* Greko, de apellido Yancovich, vinieron de la antigua Yugoslavia, exactamente desde la actual Serbia, desembarcando en Brasil o Argentina a inicios del siglo XX. Los abuelos y el padre de Todoro, *pure rrom* de la *vitsa* Greko, salieron de Yugoslavia y llegaron primero a Argentina. Allí un grupo se fue para Brasil, mientras el resto se desplazaba hasta Bolivia para la venta de ganado. De Bolivia pasaron al Perú, donde trabajaban con las pailas, luego a Ecuador en 1934, más o menos, buscando sobre todo nuevas oportunidades de trabajo y, finalmente, a Colombia, donde recorrieron también varios poblados en compañía de la *vitsa* Bimbaja. En Colombia Todoro declara haber transitado por Bogotá, Barranquilla, los llanos orientales, Buenaventura y Chocó, donde seguían negociando con las pailas y las ollas de cobre martillado que elaboraban como parte del oficio familiar, sin perder la memoria del trabajo con caballos. Del Valle y Tolima pasaron al Cauca y luego a la frontera con Ecuador, en donde permanecen de manera itinerante hasta entrado el siglo XXI. Alrededor de 1960, Todoro migró con su familia hacia Centroamérica, allí estuvo en países como Guatemala, Honduras, Nicaragua, Costa Rica y Panamá, estableciéndose en México (Peeters, 2004, pp. 11-14). Finalmente, retornaron a Colombia para establecer su vida en Pasto.

Siguiendo entonces el hilo de continuidad en la historia romaní, desde su tránsito de Asia a Europa, diferentes grupos *Romá* han arribado a América desde la invasión europea hasta nuestros días. Como hemos visto, la reconstrucción de las trayectorias de la diáspora bebe principalmente de la tradición oral, hasta donde es posible, y como forma complementaria de la evidencia lingüística, histórica y recientemente genética. Según los testimonios orales recientes, las migraciones se han dado desde Europa atravesando el Atlántico hasta Norte, Centro o Suramérica, pasando por o permaneciendo en Colombia. De acuerdo con Gómez Baos (2010), la entrada al país se dio por medio de varias rutas, entre ellas:

1. Ingresando por Panamá hasta los valles interandinos de Antioquia. Desde allí se desplazaron hacia el sur del país y del continente.
 2. Atravesando la península de la Guajira, provenientes de Puerto Cabello, Venezuela.
- (p. 18)

3. Por los puertos de Barranquilla, Cartagena y Santa Marta, viniendo de las Islas Caimán en el caribe afroantillano. (p. 19)
4. Entrando por la frontera con Ecuador, viniendo de Argentina y Brasil, como vimos en el caso de la vitsa Greko.

La comprensión de las diferentes trayectorias familiares y geográficas de los grupos *Romá* se hace necesaria en la medida que nos posibilita entender más adelante por qué las cocinas romaníes son tan diversas y cuáles han sido los principales puntos de contacto con otras poblaciones y sus respectivas costumbres alimentarias. En resumen, la diáspora romaní ha estado llegando al continente americano desde los primeros contactos con la invasión europea, trayendo consigo las múltiples y diferentes costumbres alimentarias adquiridas desde su salida de India y Pakistán y su histórico tránsito hacia Europa. Sin embargo, estas mismas costumbres han estado ligadas a las historias de los linajes y distintos grupos *Romá*, a las particulares relaciones con diferentes poblaciones nacionales y étnicas, así como a los territorios en los cuales se han asentado. Es por esto que el sistema culinario *rrom* de la *kumpania* de Bogotá -PRORROM- está delineado inevitablemente por las historias de las diferentes familias, sus trayectorias geográficas y experiencias de vida. Pues, siguiendo la propuesta de Acuña C. (2020) al plantear que “el análisis de los sistemas familiares es la forma más fundamentada de describir los grupos colectivos formados en las Américas”¹⁹, de esta manera también son la vía para una comprensión más acorde a sus sistemas agroalimentarios y culinarios, a sus cocinas y a sus tradiciones alimentarias.

¹⁹ “Analyzing family systems is the most grounded way of describing the collective groups formed in the Americas.” (Acuña C., 2020, p. 2)

3 Aproximación etnográfica a la *kumpania* de Bogotá -PRORROM-: demografía, lengua y educación en un contexto de ciudad

3.1. Demografía de la población *rrom* colombiana

3.1.1. Población *rrom* en Bogotá.

Bogotá es la ciudad y distrito capital de Colombia, situada en el departamento de Cundinamarca sobre el altiplano cundiboyacense, en la Cordillera Oriental de los Andes. El Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE- (2019a) registra un total de 7'181.469 personas efectivamente censadas en la ciudad, producto del Censo Nacional de Población y Vivienda -CNPV- realizado en el 2018. Sin embargo, la Alcaldía Mayor de Bogotá en su página web habla de una población mayor a los ocho millones de habitantes solo para el año 2016:

En 1954 se anexaron a Bogotá los municipios de Usme, Bosa, Fontibón, Engativá, Suba y Usaquén, creando así el Distrito Especial de Bogotá, que se proyectó hacia un crecimiento futuro y organizó la nueva estructura administrativa de la ciudad. En 1991, por la nueva Constitución, Bogotá pasó a ser Distrito Capital. Según el censo de 1985 la población de la capital había aumentado a 4.100.000 y en 1993 llegó casi a 6.000.000. En la actualidad (2016), los habitantes de la ciudad son más de 8.000.000. (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2017)

Administrativamente Bogotá se divide en veinte localidades. Estas son: (1)Usaquén, (2)Chapinero, (3)Santa fe, (4)San Cristóbal, (5)Usme, (6)Tunjuelito, (7)Bosa, (8)Kennedy, (9)Fontibón, (10)Engativá, (11)Suba, (12)Barrios Unidos, (13)Teusaquillo, (14)Los Mártires, (15)Antonio Nariño, (16)Puente Aranda, (17)La Candelaria, (18)Rafael Uribe Uribe, (19) Ciudad Bolívar y (20) Sumapaz:

Figura 10

Mapa de la división político-administrativa de Bogotá D. C.



Nota: Derecha: el distrito capital ubicado en el mapa de Colombia. Izquierda: la división político-administrativa de Bogotá, los números se corresponden, respectivamente, con cada una de las localidades mencionadas. Fuente: Gifex página web de mapas. En: https://www.gifex.com/images/500X0/2011-08-25-14512/Mapa_politico_de_Bogota.jpg

En la capital conviven experiencias étnicas diversas, encarnadas en personas de las comunidades negras, afrodescendientes, raizales y palenqueras, así como de las diferentes poblaciones originarias indígenas y, por supuesto, del pueblo *Rrom*. De esta manera se tiene que, según el CNPV 2018, la población Negra, Afrodescendiente, Raizal y Palenquera -NARP- de la ciudad se estimó en un total de 66.934 personas (97.885*²⁰ en el Censo General 2005), distribuidas de la siguiente manera: 65.656 (96.523*) de la población negra, mulata, afrodescendiente y afrocolombiana, 1.060 (1.355*) de la población raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia

²⁰ Las siguientes cifras ubicadas dentro del paréntesis, señaladas con * y que aparecen inmediatamente después de las cifras actuales del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018, son las correspondientes al Censo General de 2005 [CG 2005] y se muestran a continuación para ofrecer un contraste entre los datos.

y Santa Catalina y 218 (7*) de San Basilio de Palenque en Mahates, Bolívar. (DANE, 2019d, pp. 35-36)

Este mismo censo estimó la población indígena que habita la capital en 19.063 personas (15.032*), mas no especifica las cifras o porcentajes para cada etnia, ni siquiera especifica qué grupos étnicos habitan el Distrito (DANE, 2019b, p. 25). Por su parte, la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte de Bogotá manifiesta al respecto que:

En Bogotá viven 15.032 personas que se reconocen a sí mismas como indígenas (DANE 2005) pertenecientes a las etnias Muisca, Ambiká Pijao, Misak, Kichwa, Yanacona, Pasto, Nasa e Inga, Emberá Katío, Emberá Chamí, Wauanan, Kament'sá, Curripaco, Wayuu y Huitoto entre otras. (Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, 2020b)

El CNPV 2018 determinó también que la población *rrom* de Bogotá perteneciente a PRORROM es de 416 personas, lo que representa el 19,8% de la población total *rrom* de Colombia, constituyéndose así en el mayor asentamiento a nivel nacional (DANE, 2019c, p. 17). De acuerdo con las conversaciones que se establecieron con Sandro Cristo y Ana Dalila Gómez Baos, las *vitsi*, linajes, clanes o familias *rrom* que conforman la *kumpania* en Bogotá son los Rusos, de apellido Cristo, y los Bolochochok, de apellido Gómez, también se cuentan algunas personas de otras *vitsi*.

Las familias *rrom* habitan en las localidades de Kennedy (barrios como Las Américas, Marsella y La Igualdad) y Puente Aranda (barrio Pradera). Así como en Engativá y municipios cercanos de la sabana como Cota y Soacha, de acuerdo con lo expresado por Ana Dalila en comunicación personal el 28 de noviembre de 2019. Siendo localidades limítrofes Kennedy y Puente Aranda, las familias habitan la primera en mayor número, pero se ubican entre ambas. La población *rrom* se ubica entre los estratos medio y medio-bajo.

Kennedy está compuesta por 12 Unidades de Planeamiento Zonal -UPZ- que a su vez se dividen en barrios. Las personas de la localidad se ubican principalmente entre los estratos bajo (2) y medio-bajo (3), siguiéndole en número la población de estrato medio (4) y estrato bajo (1) (Secretaría Distrital de Gobierno, 2018, p. 44):

Es la localidad número 8 de la ciudad, es una de las más pobladas del distrito, está ubicada en el sur occidente de la sabana de Bogotá y se localiza entre las localidades de Fontibón al norte, Bosa al sur, Puente Aranda al oriente y un pequeño sector colinda con las localidades de Tunjuelito y Ciudad Bolívar, por los lados de la Autopista Sur con Avenida Boyacá, hasta el río Tunjuelito. (Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, 2020a)

Por su parte, Puente Aranda es la localidad número 16. Las personas que la habitan se distribuyen mayoritariamente en el estrato medio-bajo (3) y en el bajo (2) (SDG, 2018, p. 75). Allí se ubica un importante sector industrial de la ciudad:

Con el desarrollo industrial de Bogotá, la localidad comenzó a convertirse en la sede de una multitud de pequeñas empresas manufactureras y con el paso del tiempo en el importante centro industrial actual, con amplias zonas residenciales.

Limita al norte con la localidad de Teusaquillo, al sur con la localidad de Tunjuelito, al oriente con las localidades de Los Mártires y Antonio Nariño, y al occidente con las localidades de Fontibón y Kennedy. Su extensión es de 1.724 hectáreas, de las cuales 48 corresponden a zonas protegidas como parques, ríos y canales. La localidad está conformada por 5 Unidades de planeación zonal (UPZ) y 177 barrios, con una población de aproximadamente 260.000 habitantes. (SCRD, 2020a)

3.1.2. Censo Nacional de Población y Vivienda 2018 y Censo General 2005.

El CNPV 2018 es el segundo censo que ha buscado indagar por la población *rrom* que habita en el territorio nacional, de lo cual el Censo General -CG- 2005 es el primer antecedente.

Figura 11
Censos históricos de población Siglo XX y XXI

Año	Total	Indígenas		Afrocolombianos		Rom	
		Total	%	Total	%	Total	%
1905 ³⁰	4.355.477						
1912	5.072.604	344.198	6,8	322.499	6,4		
1918	5.855.077	158.428	2,7				
1928	7.851.110	-	-				
1938	8.701.816	100.422	1,2				
1951	11.548.172	157.791	1,4				
1964	17.484.508	119.180	0,7				
1973	20.666.920	383.629	1,9				
1985	30.062.200	237.759	0,8				
1993	33.109.840	532.233	1,6	502.343	1,5		
2005	41.468.384	1.392.623	3,4*	4.311.757	10,6*	4.858	0,01*

Nota: Información estimada hasta 2005. Fuente: Documento del DANE Colombia una nación multicultural Su diversidad étnica (2007, p. 33).

Para las estadísticas sobre poblaciones indígenas y afrocolombiana se tienen registros desde fechas tempranas, incluso anteriores a la república, ya que, al ser un conocimiento que permite regular y controlar, la estadística muchas veces también interviene sobre la realidad de las personas sobre las que se produce dicho conocimiento técnico. En este sentido, los datos sobre grupos indígenas y descendientes de África eran de suma utilidad para los esclavistas, para los comerciantes y, en general, para terratenientes, hacendados, entre otros muchos personajes que, subyugándoles, se usufructuaban de su trabajo y de su vida:

En el último tercio del siglo XVI y parte del siglo XVII, existieron los Visitadores de la Corona Española, que recolectaban información con fines administrativos, y de control económico, a través de censos de la población tributaria, y la no tributaria.

Para 1593, los censos no solo daban cuenta de la cantidad de indígenas, sino también de los bienes que poseían y de su capacidad de trabajo o de servicio. Los barcos procedentes de África traían los datos de origen, edad, sexo y características especiales de los negros esclavos, factores que definían su precio de venta. En los puertos se realizaban estadísticas para efecto de pago de impuestos sobre tasas de mortalidad y suicidio. (DANE, 2007, p. 29)

No es sino hasta 1993 que se incorpora en el censo de la población nacional colombiana un módulo de identificación étnica, propiamente dicho. Esto gracias a las luchas de larga data que han emprendido tanto los grupos originarios o pueblos indígenas, así como las comunidades negras y afrocolombianas, y, más recientemente, el pueblo *Rrom*. Dicho módulo funciona mediante una pregunta de autorreconocimiento étnico incorporada al cuestionario censal²¹. Como se dijo, el primer antecedente formal es el de 1993, seguido del módulo para el CG 2005. Este último se mantuvo sin modificación para el CNPV 2018.

En el informe que elaboró y presentó públicamente el DANE a partir del CNPV 2018 se enuncia la inclusión del enfoque diferencial en el proceso censal. Este enfoque se incorporó mediante las siguientes estrategias: tres reuniones con la Comisión Nacional de Diálogo para el Pueblo *Rrom*, en las cuales se realizó la socialización y retroalimentación del cuestionario censal, así como se acordó el número de censistas *Rrom* por *kumpania*; una reunión con delegación de dicha Comisión, en donde se acordó incluir una pregunta sobre *vitsa* y otra sobre *kumpania* para

²¹ Para ver más sobre la pregunta de autorreconocimiento en Gómez Baos, 2010, p. 42; DANE, 2019c, p. 8; DANE, s.f., p. 14; DANE, 2007, p. 35.

las personas que se autorreconocieran como *Rrom*; y nueve reuniones en las *kumpaño* de Pasto, Ibagué, San Pelayo, Sampués, Sahagún, Sabanalarga, Cúcuta, Girón y Envigado (DANE, 2019c, pp. 3-6).

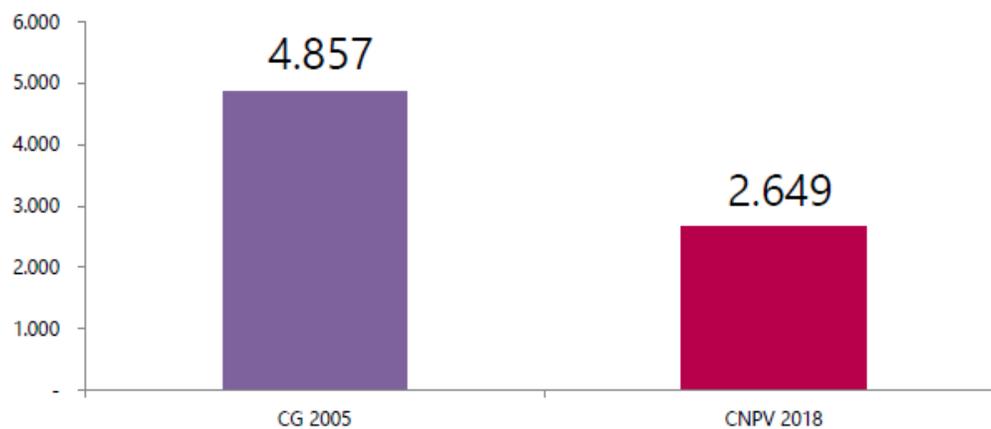
Así, el CNPV estimó un total de 2.649 personas pertenecientes al grupo étnico *Rrom* o Gitano en Colombia en el 2018, lo cual se traduce en un 0,006% del total de la población nacional, estimada en 48.258.494 individuos efectivamente censados. En contraste con el CG 2005, el cual registró 4.857 personas autorreconocidas como *Rrom* o Gitana, en el CNPV la población disminuyó abruptamente en un 45,5%, es decir, en la mitad. Según el DANE (2019c),

Esta disminución de la población *Rrom* entre los censos de 2005 y 2018 se debe a dos circunstancias:

1. Personas no reconocidas por las organizaciones *Rrom* se autorreconocieron como tales en el Censo General 2005, debido a algún tipo de identificación con la palabra «gitano».
2. Hubo mayor precisión en la identificación de la población *Rrom* en el CNPV 2018 gracias a la participación de censistas *Rrom* en el operativo censal. (p. 11)

Figura 12

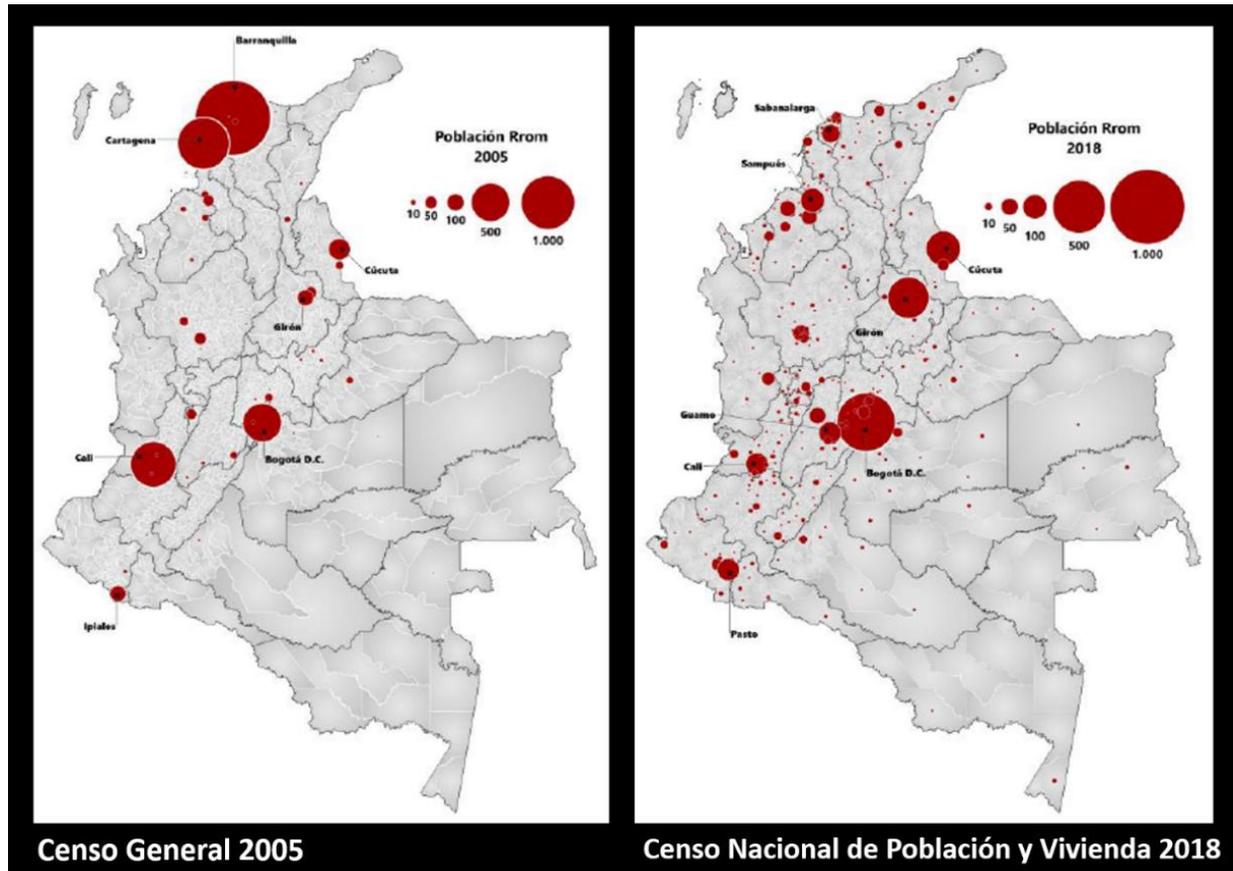
Población que se autorreconoce como Gitana o Rrom CG 2005 – CNPV 2018



Nota: La barra de color morado a la izquierda representa el CG 2005, con 4.857 *Rrom*, y la de color rojo a la derecha el CNPV 2018, con 2.649 *Rrom*. Fuente: Informe del DANE Población Gitana o *Rrom* de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. (DANE, 2019c, p. 9)

Figura 13

Población Rrom censada por municipio, CG 2005 – CNPV 2018



Nota: Fuente: Informe del DANE Población Gitana o Rrom de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. (DANE, 2019c, p. 27). Elaboración propia basada en la fuente.

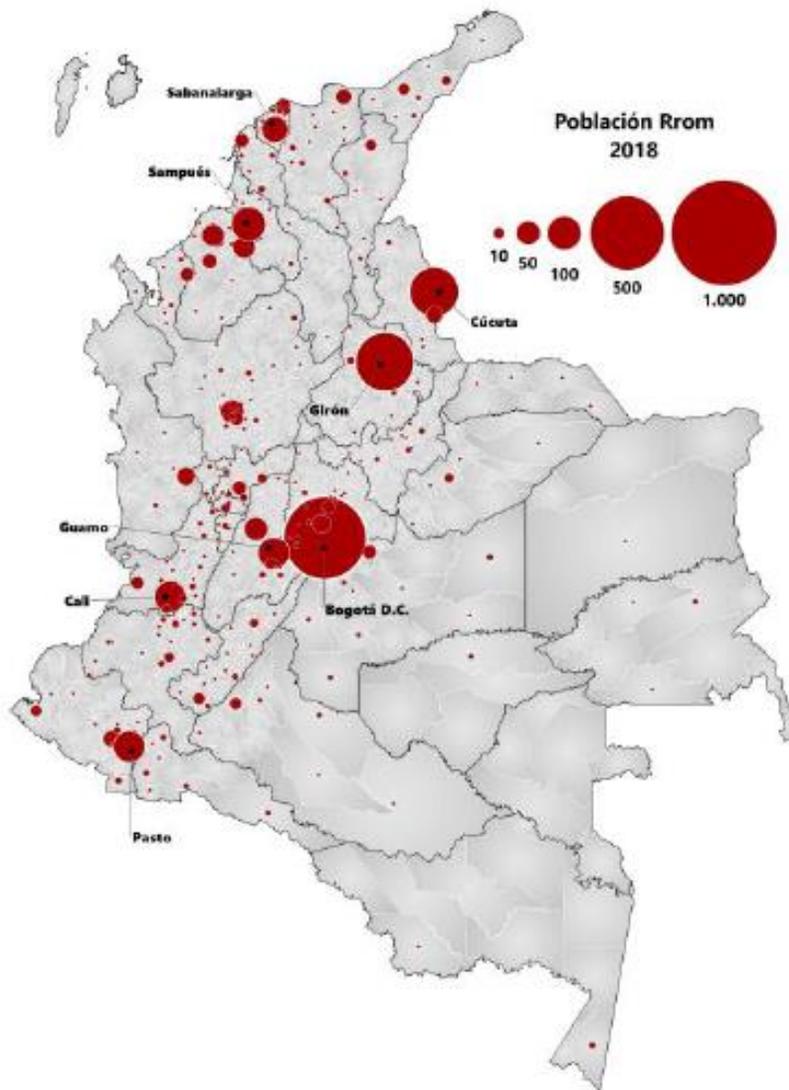
3.1.3. Presencia y condiciones de vida.

Tenemos entonces 2.649 personas autorreconocidas como *Rrom* para 2018, cifra que representa el 0,006% de la población total nacional (DANE, 2019c, pp. 9-10), aunque lo cierto es que estos números “solo incluyen familias que desean que su origen étnico sea visible. Además, estos instrumentos no tienen en cuenta los movimientos de las familias dentro del país o en el exterior”²² (Acuña C., 2020, p. 2). De acuerdo con el CNPV, el 90,2% de la población *Rrom* a nivel nacional se asienta en las cabeceras municipales y el 64,1% se concentra principalmente en 12

²² “[...] these numbers need to be taken with a grain of salt, since they only include families that want their ethnicity to be visible. Additionally, such instruments do not factor in the families’ movements inside the country or abroad”. (Acuña C., 2020, p. 2)

municipios del país: Bogotá D.C. (Cundinamarca), Girón (Santander), Cúcuta (Norte de Santander), Sempués (Sucre), Pasto (Nariño), Guamo (Tolima), Cali (Valle del Cauca), Sabanalarga (Atlántico), Medellín (Antioquia), Ibagué (Tolima), San Pelayo y Sahagún (Córdoba) (DANE, 2019c, pp. 29-30).

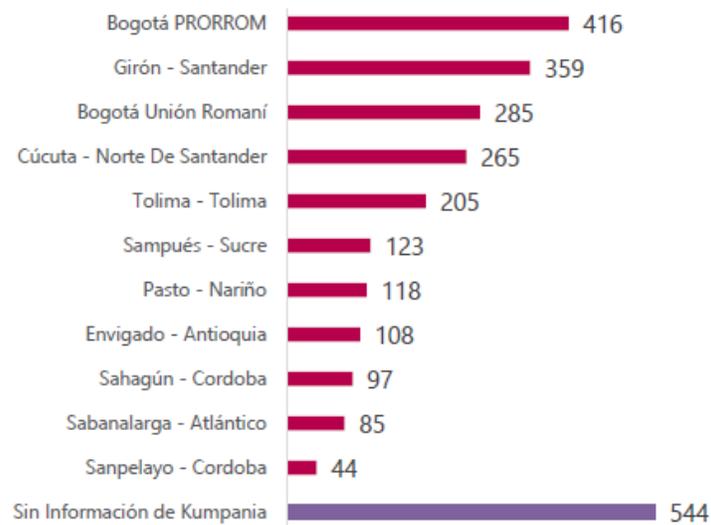
Figura 14
Población Rrom censada por municipio CNPV 2018



Nota: De mayor a menor por cantidad de población: Bogotá D.C., Girón, Cúcuta, Guamo, Sempués, Pasto, Cali y Sabanalarga. Fuente: Informe del DANE Población Gitana o Rrom de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. (DANE, 2019c, p. 27)

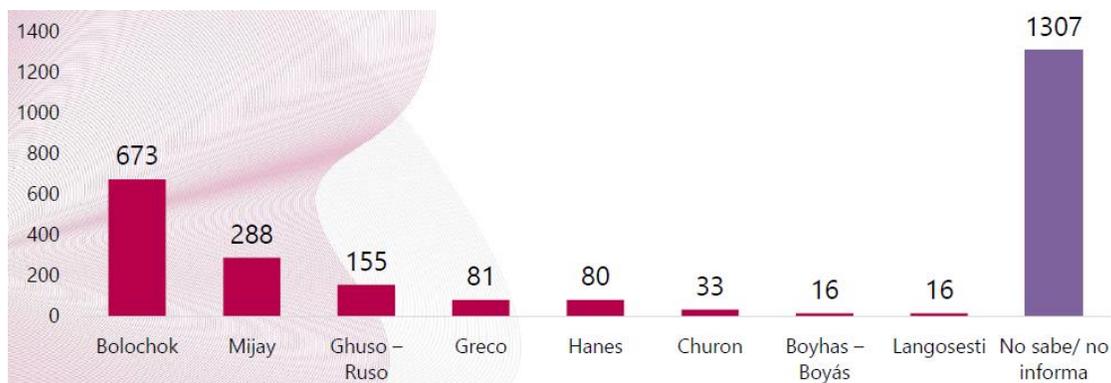
El 79,5% de la población declaró pertenecer a una *kumpania* y el 50,7% se reconoció en una *vitsa*. Esto permitió identificar en el territorio colombiano 11 *kumpaňy* (PRORROM Bogotá, Girón, Unión Romani Bogotá, Cúcuta, Tolima, Sampués, Pasto, Envigado, Sahagún, Sabanalarga y San Pelayo) y 8 *vitsi*, linajes o familias; Bolochoch, Mijay, Ruso, Greco, Hanes, Churón, Boyás y Langosesti (DANE, 2019c, pp. 16-17, pp. 24-25).

Figura 15
Población Rrom según Kumpania a la que pertenece



Nota: Número de personas que integran cada una de las 11 *kumpaňy* de Colombia. Fuente: Informe del DANE Población Gitana o Rrom de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. (DANE, 2019c, p. 17)

Figura 16
Población Rrom según Vitsa a la que pertenece



Nota: Número de personas que integran cada una de las 8 *vitsi* asentadas en Colombia Fuente: Informe del DANE Población Gitana o Rrom de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. (DANE, 2019c, p. 24)

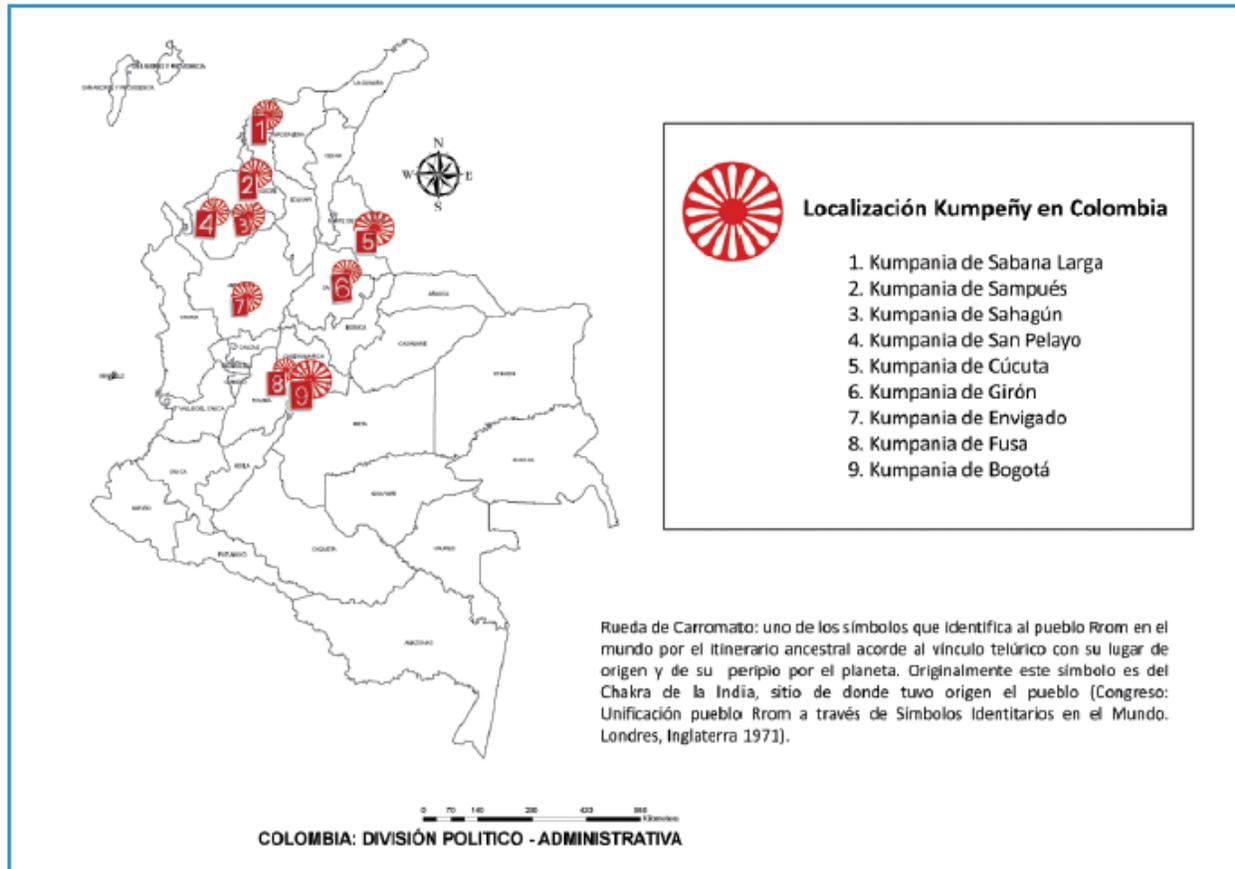
Cabe resaltar la pertinencia de revisar estas cifras ya que, al contrastar el número de individuos censados con la ciudad de asentamiento, por un lado, y con la *kumpania* a la que pertenecen, por el otro, tenemos algunas inconsistencias. Se tiene, por ejemplo, que una de las ciudades con mayor cantidad de personas *Rrom* es Cali, lugar que no se corresponde con ninguna de las *kumpaňy* identificadas y verificadas por la misma población en su instancia de interlocución con la institucionalidad. A esto se le puede sumar un interrogante sobre el alto número de personas que se autorreconocen pero no informan sobre su pertenencia a una *kumpania* (544 individuos) o a una *vitsa* (1.307), sobrepasando incluso la cifra de la *kumpania* y la *vitsa* con más personas registradas; 416 individuos de PRORROM Bogotá y 673 *rrom* bolochok.

Esto último es importante si se tiene en cuenta que, por su forma de organización social y pertenencia cultural, para las personas del pueblo *Rrom* tanto la *vitsa* como la *kumpania* son formas de referencia al interior de su pueblo, lo cual les garantiza tejer amplios lazos de solidaridad que trascienden las fronteras de los estados nacionales, incluso de los continentes. Así pues, ¿qué pasa con estas personas que no informan sobre su filiación? ¿a qué se debe la alta cantidad de estas? Son preguntas abiertas para próximas indagaciones.

Por otro lado, la movilidad geográfica de la población es un factor importante para considerar en el posible subregistro de los procesos censales, ya que es probable que, especialmente los hombres, puedan estar ausentes del hogar al momento del censo por motivos de trabajo, o se presenten otros fenómenos similares asociados a la relativa itinerancia de algunas personas.

Esta movilidad se percibe al comparar las 9 *kumpaňy* reportadas para el 2010 por Ana Dalila Gómez en el mapa de la **Figura 17** (Cúcuta, Girón, Bogotá D.C, Cartagena, Cali, Envigado, Sampedo, San Pelayo y Fusagasugá) y las 11 *kumpaňy* identificadas por el CNPV en 2018 registradas en el gráfico de barras que aparece en la **Figura 15**, a saber, Bogotá -PRORROM-, Girón, Bogotá -Unión Romaní-, Cúcuta, Tolima, Sampedo, Pasto, Envigado, Sahagún, Sabanalarga y San Pelayo (Gómez Baos, 2010, p. 33; DANE, 2019c, p. 17). Esto se explica, en parte, por los ritmos de movilidad temporal que mantienen las personas y las familias tanto dentro como fuera del país, asociados a factores familiares, económicos y políticos.

Figura 17
Localización de las Kumpeñy en Colombia para 2010



Nota: Las 9 *kumpany* registradas a la fecha de 2010. Fuente: Documento inédito Lineamientos de política pública nacional de reconocimiento de la diversidad étnica, garantía, protección y restablecimiento de los derechos culturales del pueblo Rrom de Colombia elaborado por Ana Dalila Gómez Baos en 2009 para el Ministerio de Cultura de Colombia. (Gómez Baos, 2010, p. 35)

La *kumpanya* es la unidad social de movilidad y pertenencia de la población *rrom* colombiana. Es una estrategia de itinerancia y una forma de residencia que agrupa diferentes patrigrupos, los cuales pertenecen a una o varias *vitsi*, estableciendo relaciones de alianza y solidaridad entre sí, mediante intercambios matrimoniales y otras formas de reciprocidad. Las *vitsi* son los linajes o los grupos de descendencia patrilineal. La *kumpanya* actual remite ciertamente a las alianzas que establecían las diferentes familias al viajar y acampar juntas. El vocablo mismo traduce ‘Compañía’ (Caballero, 2012a, p. 195).

El pueblo Rrom se organiza en comunidades llamadas *kumpany* o *kumpeñy* (*kumpanya* en singular), que consiste en conjuntos de patrigrupos familiares extensos que realizan una

apropiación simbólica del lugar donde perviven en términos de sostenibilidad de la cultura. De esta manera, la organización social de los Rrom está basada fundamentalmente en el parentesco y en este caso, se fundamenta en la patrilinealidad y patrilocalidad. Patrilocalidad se refiere en que la toma de decisiones recaen sobre el hombre cabeza de familia. Patrilinealidad alude a la pertenencia étnica a partir del padre. (Gómez Baos, 2010, p. 33)

Tabla 1

Kumpaño de Colombia: ubicación, miembros y linajes.

<i>Kumpania</i>	Departamento	<i>Vitsa</i>	No. integrantes	Total
Bogotá PRORROM	Cundinamarca	Ruso o Ghuso	134	416
		Bolochoch	74	
		Hanes	10	
		Churón	8	
		Mijay	8	
		Boyás	4	
		Greco	2	
		Langosesti	1	
Girón	Santander	Bolochoch	211	359
		Hanes	61	
		Mijay	30	
		Churón	5	
		Greco	3	
		Ruso o Ghuso	2	

Tabla 1 (Continuación)

Kumpaño de Colombia: ubicación, miembros y linajes.

<i>Kumpania</i>	Departamento	<i>Vitsa</i>	No. integrantes	Total
Bogotá Unión Romaní	Cundinamarca	Bolochoch	146	285
		Ruso	16	
		Churón	13	
		Greco	5	
		Mijay	4	
		Hanes	3	
		Boyás	3	
		Langosesti	2	
Cúcuta	Norte de Santander	Bolochoch	77	265
		Mijay	75	
		Langosesti	8	
		Hanes	5	
		Greco	4	
		Churón	1	
		Boyás	1	
Tolima	Tolima	Bolochoch	55	205
		Greco	7	
		Churón	2	
		Mijay	1	
		Hanes	1	
Sampué	Sucre	Mijay	100	123
		Churón	1	
		Ruso	1	
		Greco	1	

Tabla 1 (Continuación)

Kumpaño de Colombia: ubicación, miembros y linajes.

Pasto	Nariño	Greco	47	118
		Bolochoc	8	
		Churón	1	
		Ruso	1	
		Boyás	1	
Envigado	Antioquia	Bolochoc	23	108
		Greco	6	
		Langosesti	2	
		Churón	1	
		Ruso	1	
		Boyás	1	
Sahagún	Córdoba	Mijay	34	97
		Langosesti	1	
Sabanalarga	Atlántico	Bolochoc	57	85
		Greco	4	
		Boyás	2	
Sanpelayo	Córdoba	Mijay	35	44
		Bolochoc	4	
		Greco	1	

Nota: se presenta la composición de cada *kumpania* por *vitsi*. Fuente: Informe del DANE Población Gitana o Rrom de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. (DANE, 2019c, p. 17, p. 25). Elaboración propia basada en la fuente.

En Colombia las *kumpaño* se referencian con el nombre de las ciudades donde se localizan, o de la ciudad capital más cercana. Así pues, las familias que, por diferentes razones, se asientan en otros municipios donde no constituyen una *kumpania* como tal, siguen perteneciendo a la de sus familiares paternos más próximos.

En el CG 2005 se muestra que la población Rrom cambia de residencia principalmente por motivos familiares (64,66%). Proporción que, al ser comparada con los porcentajes del resto de la población nacional, la población indígena y la población afrocolombiana para la misma causa, resulta en una cifra muy por encima de estas, con el 46,82%, 33,57% y 41,82%, respectivamente (DANE, 2007, p. 47). Esto se ilustra en el siguiente testimonio:

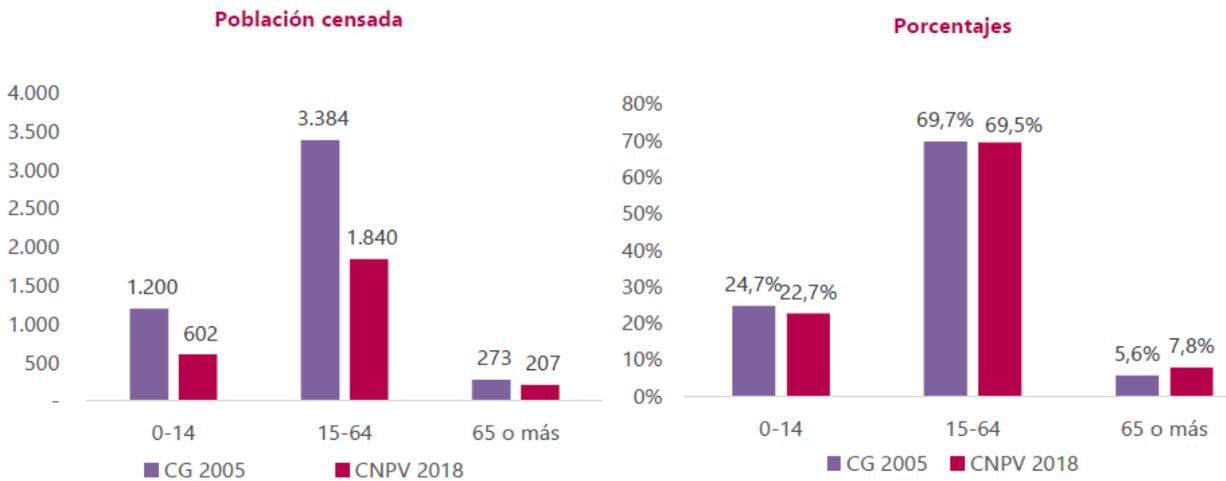
[Yo les voy a contar. Hubo un tiempo que hubo aquí mucha discriminación y tuvimos un problema y toda la kumpaña, la mayoría de la kumpaña, tuvimos que salir de Colombia y llegamos a Argentina, nos fuimos para Argentina. De ahí nos fuimos con nuestras familias, con nuestros nietos, con nuestros hijos, duramos ahí en Argentina como 1 año. Y fuimos con nuestros suegros, con nuestros niños, estuvimos 1 año fuera de Colombia. Pero nosotros estamos muy acostumbrados aquí a nuestro país entonces regresamos]. (S. comunicación personal, 28 septiembre de 2019)

El tamaño promedio de los hogares con jefatura *rrom* es de 2,8 individuos, cifra ligeramente inferior al tamaño de los hogares particulares, el cual es de 3,1. El 68,3% de estos hogares tiene jefatura masculina y el 31,7% jefatura femenina. Actualmente la mayoría de la población, representada en el 54,2%, vive en casas y el 37,7% en apartamentos (DANE, 2019c, p. 15, p. 32, p. 34). La mayoría de estas viviendas (78,1%) están hechas en bloque, ladrillo, piedra y madera pulida, y el 56,9% cuenta con piso de baldosa, vinilo, tableta, ladrillo o laminado, seguido de un 22,5% con piso de cemento y gravilla. La mayoría de los hogares cuenta con cobertura de energía eléctrica (95,3%), acueducto (90,4%), recolección de basuras (88,6%), alcantarillado (83,5%), gas natural (73,4%) e internet (49,3%) (DANE, 2019c, pp. 35-41).

De las 2.649 personas *rrom* censadas, el 51,5% son hombres y el 48,5% son mujeres. Proporción que es inversa a la de la población nacional, en donde se presenta mayor porcentaje de mujeres (51,2%) con respecto al de hombres (48,8%) (DANE, 2019c, p. 13). Sobre la distribución de la población por edades tenemos que el grupo etario más numeroso es el que va de 15 a 64 años (1.840 individuos - 69,5%), seguido por el grupo entre 0 y 14 años (602 - 22,7%) y el de 65 años o más (207 - 7,8%), como se aprecia a continuación.

Figura 18

Población Rrom por grandes grupos de edad, CG 2005 – CNPV 2018



Nota: el gráfico de la izquierda muestra la cantidad de población censada y el de la derecha la proporción en porcentaje para cada grupo de edad, en color morado los datos del CG 2005 y en rojo los del CNPV 2018. Fuente: Informe del DANE Población Gitana o Rrom de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. (DANE, 2019c, p. 14).

Con un 69,5% de la población ubicada entre los 15 y 64 años, un 22,7% menor de 14 años y un 7,8% mayor de 65, puede decirse que la población romaní se adapta, cada vez más, al comportamiento de lo que se define como una población en transición:

[...] se considera que una población en transición es aquella que está disminuyendo sus indicadores de fecundidad y mortalidad y concentra su población en el grupo de edad de 15 a 64 años por encima del 60%, además de mantener en un porcentaje mayor del 30% a su población menor de 15 años y menor del 6% la población de 65 y más años. (DANE, s.f., p. 34).

En esto se corresponde con el comportamiento de la población nacional. Por ejemplo, el índice de relación niños mujer (RNM) bajó entre 2005 y 2018, del 30,2 al 26,7 (DANE, 2019c, p. 13). Este índice, que es una medida indirecta de la fecundidad, indica el número de infantes menores de 5 años que hay por cada 100 mujeres en edad fértil, entre los 15 y 49 años, más o menos. Para 2005 este índice ya se percibía como bajo y para 2018 continúa disminuyendo, aunque el de la sociedad nacional se reduce visiblemente del 36,8 al 25,6. Esto parece indicar una baja tasa de fecundidad para la población *rrom*, tal como se documentó para el 2005 (DANE, s.f., p. 37). Al mismo tiempo, contribuye a respaldar la idea de su transición demográfica y, con una indagación

más profunda, puede arrojar preguntas por la transformación de la economía familiar, específicamente en la economía del cuidado que es sustentada por las mujeres del grupo.

Figura 19

Indicadores demográficos de estructura de la población rrom y total nacional -CG 2005 –CNPV 2018

Indicador demográfico	Población Rrom		Población Total	
	CG2005	CNPV 2018	CG2005	CNPV 2018
Porcentaje de hombres	52,4	51,5	49,0	48,8
Porcentaje de mujeres	47,6	48,5	51,0	51,2
Razón por sexo hombres - mujeres	110,2	106,3	96,2	95,5
Razón niños-mujer	30,2	26,7	36,8	25,6
Índice de envejecimiento	22,8	34,4	20,5	40,4
Índice de dependencia demográfico *	43,5	44,0	58,8	46,5
Índice de dependencia juvenil *	35,5	32,7	48,8	33,1
Índice de dependencia senil *	8,1	11,3	10,0	13,4

Nota: Fuente: Informe del DANE Población Gitana o Rrom de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. (DANE, 2019c, p. 13).

Por su parte, el índice de envejecimiento aumentó de 22,8 a 34,4, así como la tendencia nacional que incrementó el índice de 20,5 al 40,4 (DANE, 2019c, p. 13). Este indicador expresa la relación entre la cantidad de personas mayores de 65 años y la cantidad de personas menores de 15 años, determinando la cantidad de personas adultas mayores que hay por cada 100 personas menores. Comparativamente, el indicador sirve para interpretar la esperanza de vida, está asociado a las transferencias intergeneracionales y sirve para que los Estados estimen la inversión del gasto en salud y seguridad social (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, 2021; DANE, s.f., p. 38; DANE, 2007, p. 45).

Sumado a este aumento en el índice de envejecimiento, así mismo debe considerarse el hecho de que, según el ciclo de vida del grupo, una persona se considera mayor antes de los 65 años. Pues, así como enuncia Ana Dalila, la constitución de una familia puede iniciar a partir de los 14 hasta los 18 años, y al tener descendencia se consideran personas maduras (Gómez Baos, 2010, pp. 63-64). Lo que lo que se suele llamar «vejez» inicia para las personas *Rrom* en un periodo más temprano que el de la población nacional, a partir de los 45 años más o menos:

Los roles sociales y culturales que asumen los Rrom no corresponden a los que por la edad se les podría asignar en la sociedad mayoritaria* ; así, por ejemplo, el hecho de que las alianzas matrimoniales se den a tan temprana edad hace que la etapa de la juventud avance rápidamente, ya que entre los Rrom cuando atraviesan por esa etapa de la vida, ya desempeñan funciones y papeles que otras sociedades reservan para los adultos. Igualmente, por la experiencia acumulada que han conseguido en tan poco tiempo, puede decirse que el período conocido en la sociedad mayoritaria como de adultos mayores, empiece a vivirse mucho antes entre los Rrom. (Gómez Baos, 2010, p. 64)

Complementariamente, el índice de dependencia demográfico o relación de dependencia demográfica (RD) mide la relación entre el sector de la población considerado como «dependiente», es decir, que por su edad no puede trabajar, o sea, las personas menores de 15 y mayores de 65 años, y las personas «potencialmente activas», que se perciben como económicamente productivas o en edad para trabajar, estas últimas están entre los 15 y 64 años. La RD mide cuántas personas «dependientes» hay por cada 100 personas «potencialmente activas» (DANE, s.f., p. 37). Para el pueblo Gitano la RD aumentó de 43,5 a 44 presentando una tendencia inversa con la población nacional, para la cual se redujo el índice en 12 puntos (DANE, 2019c, p. 13). Y, probablemente, a esta tendencia se suma el hecho de que haya cada vez más personas mayores que no encuentran las condiciones para ganar dinero, o no pueden salir debido a sus problemas de salud y a la reciente emergencia sanitaria generada a partir de la enfermedad Covid 19. Esto corrobora las percepciones sobre la creciente precarización de la economía de las familias Gitanas y abre un interrogante hacia la situación de seguridad alimentaria de la población.

El índice de dependencia juvenil (RDJ) se redujo de 35,5 a 32,7 y el índice de dependencia senil (RDS) aumentó de 8,1 a 11,3, al igual que las tendencias nacionales (DANE, 2019c, p. 13). Por un lado, la relación de dependencia juvenil (RDJ) o el índice de dependencia juvenil, mide la cantidad de personas menores de 15 años que hay por cada 100 individuos entre 15 y 64 años. En cambio, el índice de dependencia senil o relación de dependencia senil (RDS), mide la cantidad de personas mayores de 65 por cada 100 del grupo entre 15 y 64 años, creciendo en la medida que la población envejece (DANE, s.f., p. 38). Comparativamente, hay 32 personas menores de 15 años y 11 personas mayores de 65 años, por cada 100 personas «potencialmente activas», con una tendencia descendente para la RDJ y una tendencia creciente para la RDS, aunque la dependencia juvenil es mayor que la senil.

Valdría la pena contemplar en próximas iniciativas un proceso de ajuste o construcción propia de los indicadores en perspectiva étnica, no sólo para el grupo *rrom*, sino también para otros grupos étnicos, inclusive para sectores particulares de la población nacional, quienes presentan ciclos de vida específicos y diferenciados de la tendencia nacional, dado que los roles sociales no se corresponden con la clasificación general en grupos de edad.

En relación con la situación de la población en tema de salud, tal como presenta Ana Dalila Gómez Baos, en el 2005 se realizó una muestra cocensal paralela al CG, mediante la cual se estimó que había 5.161 personas Rrom afiliadas al sistema de seguridad social en salud. Más de la mitad lo estaba mediante una Entidad Promotora de Salud -EPS-, el 13% a través de una Administradora del Régimen Subsidiado -ARS-, y el 13% no reportaba ningún tipo de afiliación. Esto demuestra que, siendo poblacionalmente menor que otros grupos étnicos, no había para la época una garantía del 100% en el derecho fundamental a la salud para el pueblo *Rrom*, situación que se mantiene. Igualmente, se precisa que padecen enfermedades asociadas a la falta de ingesta de alimentos derivada, a su vez, de la escasez de recursos económicos para su consecución (Gómez Baos, 2010, p. 60).

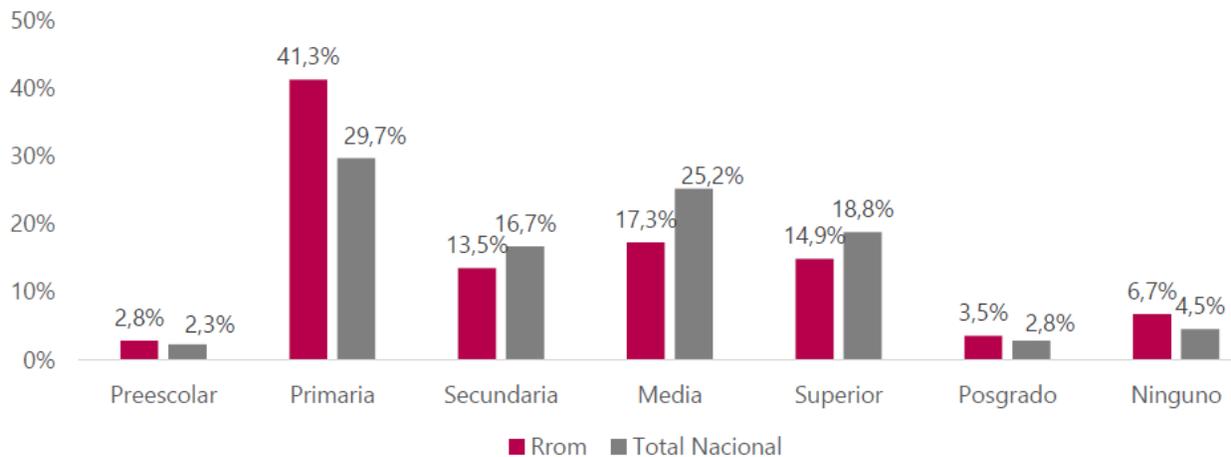
Para el 2018, el 12,3 % de la población declaró haber tenido problemas de salud en los últimos 30 días anteriores a la realización del censo. A su vez, el 66,1% de individuos que presentaron problemas de salud lo trataron acudiendo a la entidad de seguridad social en salud a la cual estaban afiliados, el 10,5% acudió a un médico particular, el 6,7% usó remedios caseros y el 6,4 acudió a un farmaceuta. El 7,2% declaró tener dificultades permanentes para realizar actividades cotidianas y, de estas dificultades, el 31,1% estaba relacionada con ver de cerca, de lejos o alrededor, el 27,8% con mover el cuerpo, caminar o subir y bajar escaleras y el 11,7 con oír voces o sonidos. Las causas de estas dificultades permanentes son, en su mayoría, por enfermedad (32,6%) y por edad avanzada (20,2%) (DANE, 2019c, pp. 45-47).

El porcentaje de alfabetismo bajó del 93,7% al 91,3%, contrario a la tendencia nacional, la cual subió del 91,1% al 93,9%. El 92% de los *rrom* mayores de 5 años están alfabetizados y, así mismo, el 90,7% de las *rromnia*. Con una diferencia de 1,3%, estas últimas presentan una desventaja con respecto a los primeros, la cual se pronunció en relación con las cifras del CG 2005 (DANE, 2019c, p. 50). A pesar de esto, aparentemente hay un alto nivel de alfabetismo en la población y “eso significa que de alguna manera los gitanos han conseguido superar el analfabetismo por vías diferentes” (Gómez Baos, 2010, p. 67). La distribución de la población de

acuerdo con el nivel educativo se resume así: preescolar 2,8%, primaria 41,3%, secundaria 13,5%, media 17,3%, superior 14,9%, posgrado 3,5% y ninguno 6,7%. Para el caso de los niveles preescolar, primaria y posgrado los porcentajes superan ligeramente los de la población nacional. Solo secundaria, media y superior se ubican por debajo de la población nacional (DANE, 2019c, p. 48).

Figura 20

Nivel educativo Población Rrom CNPV 2018



Nota: distribución población rrom y total nacional por nivel educativo, CNPV 2018 . Fuente: Informe del DANE Población Gitana o Rrom de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. (DANE, 2019c, p. 48)

3.2. Las familias: vivienda y economía en la ciudad capital

Según la estimación de Ana Dalila Gómez, para el 2019 en Bogotá habitaban alrededor de 600 personas pertenecientes al pueblo *Rrom*, distribuidas aproximadamente en 160 familias, de las cuales 100 pertenecen a PRORROM y 60 a Unión Romaní (comunicación personal, 28 de noviembre de 2019). Aun así, Sandro Cristo calcula unas 1000 personas en el Distrito para el mismo año:

[Ahorita el último censo que tenemos, que lo hicimos nosotros, ese censo está en el Ministerio del Interior, ese es el que está avalado ahorita. Hay reconocidos ahí como 2500 [a nivel nacional], pero yo sé que tenemos muchos más porque llegaron los gitanos colombianos que estaban viviendo en Venezuela, llegaron todos acá, entonces yo sé que aquí en Bogotá en el censo tenemos 400, pero sé que [en Bogotá] tenemos más de 1000.

*No los hemos incluido porque ellos están como de paso, o sea, están que se van pa' otro país, o a buscar otro rumbo porque la situación pues tampoco es que sea muy fácil acá. Ellos están mirando otras fronteras, un México, un Estados Unidos, bueno, ahí están otros viajeros para Ecuador, otros viajeros para Chile, o sea, se dispersaron por muchos lados otra vez]*²³. (comunicación personal, 23 de abril de 2019)

Esto último es crucial para entender que las familias romaníes en Bogotá, así como en otros países, léase Estados Unidos y Europa, experimentan constantes transformaciones, a veces relacionadas con ciertos ritmos de movilidad geográfica, todo lo cual afecta directamente el despliegue y la reproducción de sus tradiciones culinarias. De esta manera, las fronteras político-administrativas de la municipalidad o del Estado no contienen las dinámicas romaníes, ya que su territorialidad se establece a partir de la producción y reproducción de sus formas de vida en comunidad, incluidas entre estas sus costumbres alimentarias.

En Bogotá habitan casas grandes donde conviven varios grupos familiares. Bajo el mismo techo viven abuelas, padres, tíos, hijas, esposas, sobrinos, hermanas, nietos, el orden familiar extenso. Algunas sus casas son grandes, de amplio comedor, con varias habitaciones, en las que pueden convivir varias familias, por lo que constantemente están entrando y saliendo familiares que viven en la misma casa o cerca; tocan la puerta, entran, saludan, se quedan por ahí o van a alguna habitación y luego vuelven a salir.

Aunque el objeto de estudio de esta investigación no es el parentesco, tema que sí fue desarrollado por Mariana Mendoza y de quien se podrá consultar su trabajo de grado, se podría decir que a grandes rasgos tienden a conservar una organización social basada en el parentesco patrilineal, y asociada a esta, un patrón de residencia patrilocal y virilocal. Dicha organización es un mecanismo de reproducción social relativamente endogámico basado en el establecimiento de matrimonios o alianzas entre diferentes *vitsi*. La patrilinealidad dicta una forma de herencia y descendencia basada en la consanguinidad por línea paterna. Esto es lo que determina, a su vez, el estatus de pertenencia al pueblo, heredado también del padre. La virilocalidad determina que las mujeres al casarse deben mudarse de la casa de sus padres hacia la casa de su marido, la cual es, la mayoría de las veces, la casa de los suegros y de sus cuñados, configurando el patrón patrilocal. El

²³ La mayoría de las familias de Venezuela siguieron su rumbo hacia México y Estados Unidos, al igual que varias familias colombianas, inclusive la situación ocasionada por la enfermedad Covid-19 permitió que cruzaran las fronteras de una manera relativamente fácil. (Esteban Acuña Cabanzo, comunicación personal, octubre de 2021)

matrimonio romaní es una alianza en el sentido de que, por medio de la unión de un *rrom* y una *rromni*, se establece un vínculo entre sus grupos familiares y, por ende, entre los patrigrupos, que son linajes autónomos e independientes.

Atendiendo estricta o relativamente a las anteriores normas de organización y relacionamiento social, suelen existir igualmente matrimonios mixtos al interior de la comunidad. Por lo general, casamientos entre *rroma*²⁴ y *gadyí*²⁵, como la forma de matrimonio mixto más común (Acuña C., 2020, p. 6). A la larga, las mujeres *gadyá*²⁶ que contraen matrimonio con Gitanos suelen acoplarse a la familia de sus esposos, asumiendo las costumbres y valores de la comunidad, incluso aprendiendo a hablar su lengua:

[Las mujeres no Gitanas que se casan con Gitanos son aceptadas como Gitanas, no pasan a ser Gitanas, sino que es aprobación de la comunidad. Los hombres no Gitanos no son aceptados, simplemente con el tiempo se acostumbran, pero su palabra no se toma como la de un Gitano]. (S., comunicación personal, 8 de noviembre de 2019)

Bajo dichos preceptos, las familias que comparten el techo suelen ser hombres casados con sus esposas y sus descendientes, que muchas veces viven en casa de sus padres y, cuando son mayores, en las suyas propias con sus respectivos hijos, nueras y toda la descendencia. Así mismo, los diferentes grupos familiares se dispersan en barrios y sectores cercanos, ya vimos que en Bogotá lo hacen entre Kennedy y Puente Aranda, en mayor medida, lo cual facilita la comunicación y el apoyo mutuo, constituyendo la apropiación territorial del espacio llamada *kumpania*.

Es común que los hijos casados lleguen de visita a la casa de los padres y abuelos, a pesar de habitar en otras viviendas: *[allá a veces no va nadie [a la vivienda de padre y madre] pero ahorita en estos momentos van mis hermanos, a veces van con las mujeres, a veces van solos]* (S., comunicación personal, 23 de abril de 2019). También es común que familiares se visiten asiduamente y compartan los alimentos o la comensalía, renovando los lazos de reciprocidad, tal como menciona L.:

²⁴ **Rroma**: plural de *rrom*. Hombres Gitanos.

²⁵ **Gadyí**: mujer no romaní, no Gitana. Femenino de *gadyé*.

²⁶ **Gadyá**: plural de *gadyí*. Mujeres no Gitanas.

[...] *[no me pude ir donde S. porque llegó mi hermano, llegaron mis cuñadas, llegó todo el mundo acá; bueno, «camine, vámonos pa' allí». Fuimos donde L., estuvimos donde L., donde la otra Gitana. También estaban todas con las nueras y **uno llega de repente, así, a una casa, a usted nunca le van a decir «S. voy a ir a visitarlo», no, así llegan, y así usted esté comiendo usted les sirve a todos***].* (comunicación personal, 23 de abril de 2019)

La organización social-parental Rrom es fundamentalmente un entramado familiar de correspondencias, basado en el apoyo mutuo y el contacto permanente entre los distintos miembros de las familias. Hay una solidaridad basada efectivamente en la filiación o la pertenencia familiar y la convivencia cercana. Entre las familias se comparten lazos de sangre y costumbres, se reúnen, dialogan y viven cerca, sosteniendo un intrincado sistema de correspondencias. Estas correspondencias y sentidos de pertenencia y apoyo mutuo se ven reflejadas, así mismo, en sus costumbres alimentarias, por ejemplo, cuando comparten el alimento ya sea en las casas o en los diferentes eventos comunales y rituales, como el matrimonio, refrendando las alianzas mediante el acto de la comensalía:

[...] Se mantienen una serie de rituales, instituciones y eventos como formas de mantener el sentido de pertenencia romaní. Por ejemplo, el matrimonio sigue siendo una ocasión alegre, una serie de eventos en los que las familias forjan o vuelven a forjar conexiones que duran generaciones.²⁷ (Acuña C., 2020, p. 6)

La familia, al ser la unidad de organización social romaní, así mismo se constituye como unidad económica, aunque esto venga experimentando algunos cambios asociados a las transformaciones de la ciudad. Las familias viven del día a día y, en general, no cuentan con trabajos formales, estables o regulares. Lo anterior se encuentra relacionado, por un lado, con la situación general de precarización económica y desempleo en el país, la cual es cada día más agobiante. Por otro lado, con las formas que toma el trabajo o la actividad económica asociadas al «ser rrom», pues, las actividades económicas están supeditadas a la perspectiva que tienen sobre un trabajo digno, ya que, como enuncia Ana Dalila:

*El subrayado es mío.

²⁷ “[...] a number of rituals, institutions, and events are maintained as ways of keeping the sense of Romani belonging. For example, marriage remains a joyous occasion, a series of events in which the families forge or re-forge connections that last for generations”. (Acuña C., 2020, p. 6)

[Hoy, por ejemplo, podemos inventarnos un trabajo, mañana otro, precisamente porque no estamos compitiendo de tú a tú con la sociedad mayoritaria, eso nos hace muy autónomos, sin horarios, sin jefes, sin patrones, sin nada de eso]. (comunicación personal, 28 de septiembre de 2019)

De igual manera, existen divisiones sexuales y espaciales del trabajo económico. Los hombres trabajan fuera de casa y las mujeres, en su mayoría, lo hacen adentro, aunque esto no debe tomarse como algo inmanente, ya que en estos aspectos se están operando transformaciones constantes. Los hombres se desempeñan en el comercio de todo tipo de artículos, en especial la marroquinería (zapatos, correas o accesorios en cuero), la compra y venta de automóviles y repuestos y el trabajo del acero inoxidable. En mucha menor medida comercializan artesanías y objetos elaborados en cobre, producto de su técnica ancestral en la forja del metal.

Fotografía 2

Rromnia en la celebración del Día de la Mujer Gitana, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D. C.



Nota: Fotografía en el marco de la Conmemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

Por su parte, las mujeres sustentan la economía del cuidado representada en la crianza y cuidado de la infancia, el aseo y mantenimiento de las viviendas y en las labores domésticas y de cuidado familiar en general, entre ellas, la preparación de los alimentos. En resumidas cuentas, es sobre la base ineludible del trabajo femenino que se cimenta la economía familiar, *[porque es que la responsabilidad de las mujeres es criar también, ser mamá, llevar la cultura, la lengua, todos estos elementos, todos estos valores que nos hacen ser lo que somos, Gitanos, Gitanas]*. (A., comunicación personal, 28 de septiembre de 2019). Aunque cada vez con menos frecuencia, las *rromnia* se han dedicado tradicionalmente a decir la bienaventuranza mediante la lectura de la palma de la mano, las cartas o el cigarrillo y, en menor medida, trabajan en la comercialización de diferentes tipos de mercancía (Acuña C., 2020, p. 6). Más recientemente, en cargos públicos como referentes y líderes ante la institucionalidad nacional o distrital del Estado.

Figura 21

Pieza gráfica informativa de la exposición Arte ancestral Gitano.



Nota: invitación a la exposición realizada entre el 11 y el 16 de octubre de 2018 en la Secretaría Distrital de Gobierno de Bogotá D.C. En la imagen se observa la técnica de forja del cobre y un joven *rrom* aprendiendo a hacerlo. Fuente: imagen compartida por Ana Dalila Gómez Baos.

Sobre las transformaciones urbanas que inciden en las economías familiares romaníes se pueden mencionar un par de casos que sirven de ilustración. Por ejemplo, el desuso general de los objetos en cobre, síntoma de la creciente hiper industrialización de la ciudad, la cual dificulta la venta de los objetos, teniendo en cuenta que, dado el precio de la materia prima y la irregularidad con la que se venden, no suelen constituir en la actualidad una fuente constante o segura de dinero:

[...] *[otros hacen sus artesanías, esas como las que usted ve allí arriba [señala hacia los objetos] por encargo, porque hacer eso y guardar es costoso. Un metro de lámina de esa vale... viene de un metro por sesenta de ancho, vale 180 mil pesos, entonces 2, 3 millones de pesos pa' dejarlos ahí plantados...]* (S., comunicación personal, 23 de abril de 2019)

Kolya, Daniel y Yanko son los artesanos de la *kumpania*. Son hombres mayores, cada uno con sus respectivas familias, y en ellos reside el saber ancestral de la forja del cobre. Tuvimos la oportunidad de conocer a Daniel en la exposición *Arte Ancestral Gitano* en octubre de 2018. Allí, él nos contó algunas cosas sobre la comida relacionadas con los objetos de cobre que se observaron en la muestra.

Anteriormente se cocinaban los dulces, como el arequipe y el dulce de guayaba, en las pailas de cobre. Así como empleaban la chocolatera y el samovar para el té, el cual funcionaba con carbón. Dentro de los objetos se observaron igualmente leñeras y paragüeras, así como otros utensilios que tenían uso práctico, tanto para el pueblo *Rrom* como para diferentes sectores de la sociedad *gadyí*, y que hoy reposan como objetos de la memoria y herencia de un conocimiento ancestral relacionado al uso y transformación de los metales. Entonces el desuso de estos objetos ha derivado en una precarización de este oficio tradicional, pero la transmisión de la habilidad de la forja y el conocimiento de los metales capacita a los hombres Gitanos para desempeñarse en otras áreas relacionadas, como, por ejemplo, en la elaboración y reparación de cocinas y otros utensilios en acero inoxidable.

Otra de las transformaciones se percibe en la asunción de cargos públicos por parte de integrantes, hombres y mujeres, de PRORROM. Esto les permite acoplarse a un tipo de actividad económica donde se puede conservar parcialmente la autonomía para el desarrollo de actividades relacionadas con el Proceso Organizativo, alternando la labor institucional con las responsabilidades familiares. Y este trabajo es arduo y significativo, ya que estas personas comienzan a construirse como referentes, como mediadoras entre la sociedad mayoritaria, representada en el Estado, y su propio pueblo, que es también su familia extensa y su grupo de

apoyo. Estas palabras de Lucero en la apertura de la conmemoración del Día de la Mujer Gitana así lo confirman:

[Para nosotros este día es muy especial porque ustedes son merecedoras de todo esto, [...]] así vamos a ser esas mujeres empoderadas en cuanto a las diferentes instancias y me siento orgullosa de ustedes porque me han apoyado mucho]. (comunicación personal, 28 de septiembre de 2019)

Fotografía 3

Dalila, Lucero y una de las respetadas sabedoras de la kumpania, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D. C.



Nota: De izquierda a derecha: Ana Dalila Gómez Baos, Lucero Lombana y una de las mujeres mayores que participó del evento. Fotografía en el marco de la *Conmemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana*. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

Entonces el papel de Ana Dalila y de Lucero, así como de otras *rromnia*, es fundamental para entender las ganancias que como mujeres han tenido, tanto al interior de su pueblo como en

relación con el proceso de visibilización ante la sociedad y el Estado Colombiano, por ejemplo, en el tema educativo:

[Hay cosas buenas hacia adentro, que estamos teniendo unos cambios endógenos, por ejemplo, el tema del acceso a la educación. Porque yo he sido una de las abanderadas en que las mujeres tenemos que prepararnos, tenemos que ser unas mujeres que podemos ser, o sea, si somos muy inteligentes así, como será educándonos y teniendo unas herramientas para poder combatir, precisamente, esa discriminación]. (A. D. Gómez Baos, comunicación personal, 28 de septiembre de 2019)

Por otro lado, esta participación en instancias estatales se traduce, entre otras cosas, en una oportunidad económica para el resto de la *kumpania*. Cuando PRORROM realiza eventos o reuniones con presencia de la comunidad, dentro del presupuesto de la actividad debe ir incluida una parte para la retribución a las personas asistentes, ya que, al vivir del día a día no pueden simplemente asistir a los eventos sin una retribución monetaria, a su vez esto es considerado como un día de trabajo. Pues, un día que se deja de «rebuscar» es un día sin el sustento de la familia, sin comida, sin medicinas, sin servicios públicos:

[...] [pero el estrés es berraco, porque por ejemplo uno pagando arriendo, uno paga, por decir, los primeros cinco días, nosotros llegamos al 30, se vino el arriendo y ahí ya son cinco días, se empieza a estresar por lo del arriendo. Yo hoy me gané 500 mil pesos y fui y compré comida, me los gasté en comida, no me importa. Pero cuando faltan cinco días digo «Juemadre lo del arriendo, el agua, la luz, el teléfono, ¡nooo!» ¡y salga!, pero es sin parar. [...] Los que todavía salen a viajar a vender sus cosas, ellos están viajando y están guardando y mande por servientrega alguna plata a su familia, y cuando llegan a la tienda preguntan cuánto se debe, 200 mil, 300 mil, 500 mil ¡Qué se yo cuanto deben! Pero llegan derecho y ¡pum! Donde fían son muy legales, la gran mayoría. Porque ellos saben que se van a viajar y si usted le quedó mal al señor del frente, el señor del frente no le vuelve a fiar y su familia se queda aguantando hambre. Entonces lo primero que hacen ellos cuando llegan ahí es [preguntar] «¿Cuánto se debe?» 500, 700, primera deuda [pagan]]. (S., comunicación personal, 23 de abril de 2019)

De esta forma, las familias *rrom* siempre se las ingenian para conseguir los medios de subsistencia en una ciudad convulsa como Bogotá. Y lo hacen, nunca como individuos, siempre como parte de una economía familiar que es solidaria y redistributiva. Esta alta capacidad de

adaptarse al entorno económico y sus múltiples experiencias vitales, transmitidas durante generaciones, le confieren a este pueblo una especial entereza ante la adversidad forjada en medio de la resistencia.

3.3. *Romanishib* o romanés: la lengua propia del pueblo

*Romanishib*²⁸, *Shib romaní* o *Shib amari*, también denominada romanés, romaní o romanó, es la lengua propia del pueblo *Rrom*. Con un aproximado de 8 millones de hablantes²⁹ alrededor del planeta en la actualidad, es una lengua en el sentido estricto de la palabra:

Con frecuencia existe la idea de que la lengua hablada por los gitanos es un argot, una jerga o jerigonza, pero en realidad se trata de una lengua en el pleno sentido de la palabra, una lengua como cualquiera otra que posee una estructura fonológica, morfosintáctica, léxica y semántica con características propias; que posee unos cambios estructurales y una diversificación dialectal de gran complejidad y que ofrece todos los campos de interés para la ciencia lingüística (González, 2012, p. 747).

La *romanishib* es uno de los rasgos más fuertes de la identidad *Rrom*. Además de ser una forma de pertenencia intragrupal, ha sido empleada también como una lengua secreta, situándola además como un factor de resistencia cultural y política. Gracias a lo anterior, todas las personas hablantes del romanés son bilingües y, muchas veces, multilingües (González, 2012, p. 747, p. 751).

El romanés es una lengua predominantemente oral, que pertenece al subgrupo índico o indo-ario de la familia indoeuropea:

²⁸ ***Romanishib***: lengua romaní. También *Shib romaní*, romanés, romaní o romanó.

²⁹ No existe un censo preciso sobre la cantidad de hablantes en el mundo, como tampoco existe uno de la cantidad total de personas *Rrom*. Según las diferentes estimaciones, la lingüista colombiana e investigadora de lenguas indígenas María Stella González de Pérez (2012, p. 738) habla de 12 millones, para la líder *romni* Ana Dalila Gómez Baos (2010, p. 24) son 20 millones, para la lingüista austriaca Katharina Deman están entre los 10 a 12 millones y Marcel Courthiade (2008, p. 28) les estima en 8 millones, incluyendo los hablantes ocasionales.

Figura 22

Ubicación del romaní en el subgrupo de lenguas indo-iránias. (Con base en ETHNOLOGUE).

FAMILIA INDOEUROPEA	Grupo indo-iranio	1. Subgrupo indo-ario o índico	Centro	Bhil
				Dom
				Gujarati
				Khandesi
				Panjabi
				Rajastani
				Romaní
				Hindi occidental
				Powari
				Sin clasificar
			Centroeste	
			Este	
			Norte	
			Noroeste	
			Nuristani	
			Singalés maldivo	
			Sin clasificar	
			Sánscrito	

Nota: el romaní pertenece a las lenguas del Centro del subgrupo indo-ario o índico. Fuente: Capítulo de libro *Los gitanos y su lengua* de María Stella González de Pérez (2012, p.748).

Como toda lengua, presenta una variedad dialectal amplia y particular que, en parte, se debe a las trayectorias y al contacto que establecieron los diferentes grupos *Romá* en su tránsito histórico de Asia a Europa. Así pues, y siguiendo los planteamientos de Courthiade (2008), en la actualidad podemos contar los siguientes cuatro grandes factores de diversificación, no solo dialectal, sino también sociolingüística, que permiten caracterizar la población romaní del mundo en relación con su habla:

1. La divergencia natural e intrínseca de toda forma lingüística que se expresa en los superdialectos del romanés.
2. El olvido de una parte del idioma, fenómeno reciente.
3. El antigitanismo europeo que implicó la estigmatización, persecución y exterminio del pueblo.
4. El distanciamiento progresivo del tronco lingüístico común romaní, al que ciertos dialectos se vieron expuestos.

Los dos primeros son los factores que caracterizan las lenguas y grupos *Romá* de Europa del Este y balcánica. El tercer factor se consolidó en una especie de purga lingüística que se manifestó en muchos países como España, Inglaterra y Escocia, en forma de castigos por hablar su propia lengua. Para el cuarto factor se puede mencionar el caso de la lengua del grupo Sinti que, bajo la influencia del alemán y del italiano, incorporó cada vez más elementos lexicales y gramaticales de estos idiomas, lo que en la actualidad se traduce como una imposibilidad para comunicarse con otras personas hablantes del romanés. Este último grupo representa un pequeño porcentaje de la población Gitana mundial.

El tercer factor amerita una mención especial, ya que es la causa principal de la configuración de lo que Courthiade llama «paggerdialectos» y González trata como «variedad para-romaní». Para el primero, los «paggerdialectos» son lenguas de evolución particular, dentro de la cual se ubica el grupo de los Kalós. Son producto de una ruptura generacional en la transmisión de la lengua, ya que, por efecto de las prohibiciones mencionadas en múltiples países europeos, las personas mayores dejaron de transmitirla a las jóvenes. Estas, a su vez, no pudieron asimilar su estructura, pero empleaban palabras sueltas derivadas del romanés, incorporándolas en lenguas como el catalán, el castellano, el eusquera o el inglés. (Courthiade, 2008, pp. 27-28).

Por su parte, González (2012) identifica la «variedad para-romaní» como un conjunto de lenguas que conservan rasgos gramaticales y léxicos del romaní, pero en las cuales ha desaparecido su estructura. Tales son el kaló de España, el anglo-romaní, el vasco-romaní del País Vasco y el doritka de Grecia (p. 750).

Al ser predominantemente oral, la escritura del romanés es un fenómeno moderno que se ha nutrido de la creciente literatura publicada desde el siglo XIX. “En Europa, las primeras palabras escritas en Romaní están datadas en 1547 cuando Andrew Borde publicó en “El primer Libro de Introducción al Conocimiento” trece frases traducidas al inglés” (Romaninet, 2011a, p. 2). Pero el primer y más relevante antecedente es el del poeta y músico Gitano húngaro Ferenc Sztojka, quien escribió su poesía en romanés y elaboró, para 1886, un diccionario húngaro-romanó que incluía cerca de 13.000 palabras (Paternina Espinosa, 2013, p. 433). Finalmente, la escritura romaní se desarrolló ampliamente desde 1920 en la Unión Soviética, y en la actualidad se pueden contar alrededor de 30 países en los cuales se encuentra literatura en esta lengua (Courthiade, 2008, p. 28).

Según González, la *romanishib* no tiene una ortografía estandarizada, aunque en el Cuarto Congreso Mundial Romaní de 1990, realizado en Varsovia, se socializó la propuesta para un alfabeto propio. Courthiade (2008) explica que en dicho Congreso el pueblo Gitano decidió privilegiar la escritura fonológica para todas las variedades del romaní y aclara:

En rromaní, se decidió por razones políticas que la lengua estándar sería flexible para respetar un máximo de variedades estilísticas y dialectales, y esto mientras que formas demasiado marginales no obstaculicen la comprensión. El respeto de la riqueza léxica y sintáctica del interlocutor refleja el respeto de cada rrom ante la persona con la que habla. Se sabe que esta flexibilidad no es un problema en la comunicación subjetiva y emocional, base de las relaciones humanas y una estandarización de tal registro de la lengua sería nefasta para la riqueza del rromaní. Además, no es necesaria para la comunicación y corresponde sólo a una ideología purista. (p. 30)

El análisis que la lingüística ha dedicado al romanés es la piedra angular que permitió a la antropología y a la historia establecer un punto de partida de la diáspora romaní, como hito de referencia en la comprensión de este pueblo milenario y transnacional.

Se pueden hallar múltiples referencias a la relación entre el sánscrito y el romanés, especialmente a partir de los estudios de lingüística comparada que proliferaron entre finales del siglo XVIII y a lo largo del siglo XIX. Lo anterior le permitió a Valyi, Grellmann, Rudiger, Pott, entre otros, plantear la hipótesis sobre el origen indio de la población Rrom (Paternina Espinosa, 2013, p. 433). Fue Johann Rüdiger, profesor alemán, quien en 1782 publicó un artículo donde anunciaba que la lengua Gitana estaba emparentada con otras lenguas indostánicas de la familia indoeuropea, conclusión a la cual llegó mediante un estudio comparado (González, 2012, p. 740). En su trabajo *Highlights of my life with the Rom*, Ruth Modrow expone:

En 1790, H.M.G. Grellman, un filólogo alemán, recolectó un número de palabras habladas por los *gypsies*, y encontró que un tercio de ellas eran de origen Hindú. Comparando la construcción gramatical del lenguaje de los *Gypsies** con los dialectos hablados en India, él llegó a la conclusión que esos *wanderers** [‘vagabundos’ o ‘trotamundos’] venían originalmente de India. Siguiendo con eso, el dialecto de Surat, hablado en el noroeste de la India, era muy parecido al idioma que hablaban los *Gypsies*.

Estudios posteriores realizados por otros filólogos y viajeros confirmaron la opinión de Grellmann de que la cuna de estos *wanderers** conocidos en todo el mundo como

*Tziganes**, *Zigeuner**, *Gypsies**, *Czigany**, *Zigari**, *Bohemians**, fue también la de los Jats, que vivían cerca de la desembocadura del río Indo.

Pott, Bataillard, Trumpp y sir Richards Burton llegaron a la conclusión de que la relación entre el lenguaje hablado por los *Gypsies** y el lenguaje hablado por la tribu Jats en India hoy es tan cercana que no podía haber duda de que su raíz, a pesar de todos los cambios, reside en el dialecto que se habla en el norte de la India y tiene derecho a reclamar la paternidad del sánscrito³⁰. (Salamanca, 2004, p. 65)

Y, frecuentemente, encontramos en muchos trabajos académicos el reclamo de dicha paternidad. Sin embargo, Courthiade (2008) precisa que:

A menudo se escucha que el rromanés procede del sánscrito pero tenemos que matizar esta afirmación. Ningún idioma procede directamente del sánscrito, dado que era una forma lingüística elaborada por eruditos hace más de tres mil años [...]

Claro está que llegó un momento en que el sánscrito se encontraba tan lejos de los lenguajes populares que apareció un lenguaje extranjero. Entonces, nuevos eruditos formaron una serie de idiomas de término medio entre la lengua que se hablaba por los pueblos y el propio sánscrito: fueron los prácritos, en número de unos diez. Los más conocidos fueron el magadhi y el pali –en los que predicaba Buddha y sus discípulos-, el maharashtri del teatro popular y el sauraseni, de la región de donde procedemos los gitanos, el valle del medio del Ganges. [...]

Los lenguajes populares y los prácritos prosiguieron su desarrollo hacia la formación de los idiomas de hoy en día, tomando siglo tras siglo recursos del sánscrito –con la única

³⁰ “In 1790, H. M. G. Grellman, a german philologist, collected a number of spoken words by the gypsies, and found that a third of them were of Hindu origin. Comparing the grammatical construction of the language of the Gypsies with the dialects spoken in India, he arrived at the conclusion that these wanderers came originally from India. Further pursuing that, the Surat dialect, spoken in the northwest of India, was very much like the language spoken by the Gypsies.

Subsequent studies pursued by the other philologist and travelers confirmed Grellmann's opinion that the cradle of these wanderers known over the world as *Tziganes*, *Zigeuner*, *Gypsies*, *Czigany*, *Zigari*, *Bohemians*, was also that of the Jats, living near the mouth of the Indus River.

Pott, Bataillard, Trumpp and Sir Richards Burton arrived at the conclusion that the relation between the language spoken by the Gypsies and the language spoken by the Jats tribe in India today was so close that there could be no doubt that its root, in spite of all changes, lay in the dialect spoken in the north of India, and is entitled to claim parenthood with Sankrit”. (Salamanca, 2004, p. 65).

*Las palabras en cursiva se conservan en el idioma original dentro de la propuesta de traducción propia.

excepción del rromanés, que ya no estaba en contacto con el mundo indio desde el siglo XI-. (pp. 24-25)

Courthiade (2008) refuerza lingüísticamente la idea de que, efectivamente, hubo un éxodo de población protorroma de origen indio que tuvo una misma unidad de partida, geográfica y lingüística, trayendo de nuevo la hipótesis del «efecto fundador». Esto se refleja en la permanencia y en la predominancia del elemento hindú en la lengua romaní. Siguiendo al lingüista, todas las formas actuales de romaní, incluso los kalós, presentan unidad en los elementos indio, armenio y griego.

Por un lado, la islamización del este de la India se dio en fechas posteriores al siglo VII, momento en el cual apenas se iniciaba el proceso en la costa occidental, y se llevó a cabo por musulmanes perso-hablantes y no árabo-hablantes. Esto le lleva a sostener la fecha del éxodo primigenio en el siglo XI y no antes. Sumado a esto, está el que tanto protorroma, como griegos, armenios y kurdos hayan permanecido en un territorio perso-hablante desde 1071 hasta 1307, explicando así, tanto los elementos lexicales y estructurales persas, como las contribuciones griega y armenia (p. 25). Según Yaron Matras, estudiosos han llegado a considerar al antiguo Imperio Bizantino, hoy actual Grecia, como la patria europea de los Gitanos, remitiendo al amplio periodo de tiempo que grupos *Romá* permanecieron allí, antes y durante su dispersión por el continente europeo (González, 2012, p. 745). La cantidad de vocabulario persa presente en el romanés actual es de 70 raíces, en contraste con las 900 raíces indias y las 220 griegas (Courthiade, 2001, p. 12).

Según el *Informe sobre la lengua Romaní* se reconocen tres fases en el desarrollo histórico del romaní:

1. Proto-romaní pre-Europeo.
2. Romaní Temprano del periodo bizantino.
3. Dialectos de romaní moderno, desde el siglo XIV y XV en adelante.

La población hablante del romaní temprano comenzó a migrar en diferentes oleadas desde los Balcanes hasta Europa Central y del Este, durante el periodo comprendido entre el siglo XV y principios del XVI. Esto trajo la emergencia de variantes relacionadas con las diferentes olas migratorias, desembocando en la consolidación de la diversidad dialectal moderna alcanzada en el siglo XVIII. Los elementos que incidieron en la diversificación dialectal moderna son:

- La migración de poblaciones de habla romaní hacia diferentes países europeos y en periodos de tiempo diferentes.

- La creación de isoglosas relacionadas con la distribución geográfica de cambios estructurales (morfológicos, fonológicos y léxicos) en el romaní temprano.
- La influencia de otras lenguas tales como el turco, el rumano, el húngaro, el alemán y varias lenguas eslavas, gracias al contacto permanente con estas poblaciones.
- Las transformaciones internas específicas de cada variante. (Romaninet, 2011a, pp. 3-4)

Si bien, se pueden encontrar múltiples y complejas clasificaciones dialectales del romanés, de igual manera es cierto que, como sostiene el mismo Courthiade, existe una división actual en cuatro dialectos que no ha encontrado crítica alguna hasta el momento, más allá de su complejidad:

La clasificación parte de dos superdialectos -o y -e, posteriormente pasamos cuatro dialectos, y después a varios subdialectos como son el balto, el karpato o el balcánico. Esta es una definición científica que se apoya en la noción de isoglosa, una isoglosa está vinculada al idioma, no al territorio. Es cierto que se han establecido isoglosas referidas al territorio, pero éstas solo pueden ser válidas para idiomas como el catalán o el español que siempre fueron hablados en el mismo sitio. Pero con los Rroma, que han migrado desde la India hacia Europa pasando por Asia Menor, entonces la isoglosa geográfica no tiene ninguna relevancia para ser aplicada a la lengua romaní. (Cortés, 2014)

Este modelo de clasificación se apoya en dos rasgos y de su conjugación obtenemos el modelo de cuatro dialectos, de la siguiente manera:

Tabla 2

Modelo de clasificación dialectal del romanés propuesto por Marcel Courthiade

Modelo de clasificación dialectal del romanés propuesto por Marcel Courthiade		Rasgo 2	
		CON mutación	SIN mutación
Rasgo 1	Terminación -o	-o con mutación	-o sin mutación
	Terminación -e	-e con mutación	-e sin mutación

Nota: Fuente: Artículo *La rromani chib: herencia nacional y caudal transnacional* escrito por Marcel Courthiade (2008, pp. 26-27). Elaboración propia basada en la fuente.

El rasgo 1 es el más antiguo. Se limita a la vocal de la terminación verbal de la primera persona del singular. Se subdivide en el de terminación -o, que es el más arcaico, y el de terminación -e, que es el más reciente. Por su parte, el rasgo 2 es una transformación fonética de dos consonantes en otras dos consonantes. Esto arroja un dialecto de terminación -o con mutación, uno de terminación -o sin mutación, uno de terminación -e con mutación y otro de terminación -e sin mutación, para el total de cuatro dialectos (Courthiade, 2008, pp. 26-27). Para el autor esta es la clasificación más apropiada en la actualidad. Aunque, para efectos de fácil ilustración, se retoma la siguiente propuesta de clasificación dialectal divulgada por Romaninet, la cual está basada en el trabajo lingüístico de Yaron Matras y el *Romani Project*.

Según esta última clasificación, los grupos *rrom* Kalderash que habitan en Colombia hablan una variante del romanés que pertenece a los dialectos del Norte-Vlax, hablados en los países de Rumania, Moldavia, Hungría, Serbia y en las comunidades migrantes en el mundo.

Tabla 3

Dialectos de la lengua romaní según la clasificación de Romaninet basada en Romani Project.

Dialectos de los Balcanes

También llamados «balcánico del sur» o «balcánico del sur 1». Se hablan en Turquía, Grecia, Bulgaria, Macedonia, Albania, Kosovo, Rumania, Ucrania e Irán. Entre los dialectos que pertenecen a este grupo se incluyen: *Arli* (Macedonia, Kosovo, Grecia), *Erli* (Bulgaria), *Mečkar* (Albania), *Sepeči* (Grecia, Turquía), *Ursari* (Rumania), *Romaní de Crimea* (Ucrania), *Zargari* (Irán) y otros.

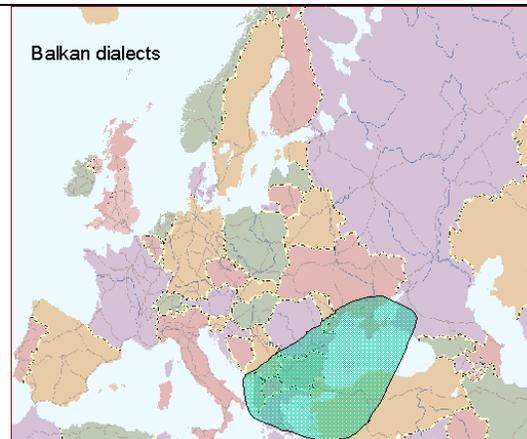
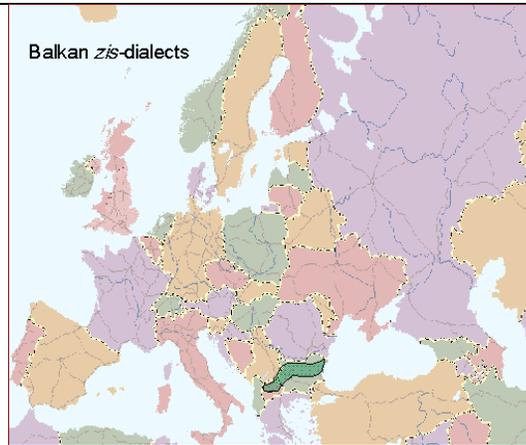


Tabla 3 (Continuación)

Dialectos de la lengua romaní según la clasificación de Romaninet basada en Romani Project.

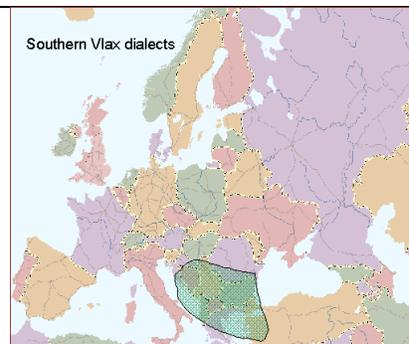
Dialectos zis-balcánicos

También llamados «*Drindari-Burgudži-Kalajdži*» o «balcánico del sur 2». Se hablan en el norte y el centro de Bulgaria y Macedonia. Se incluyen los dialectos de: *Drandari / Drindari, Kovački Kalajdži, Burugdži*. En ocasiones también se clasifican en otros dialectos.



Dialectos del Sur Vlax

Se hablan en Serbia y Montenegro, Croacia, Bosnia-Herzegovina, Macedonia, sur de Rumanía, Bulgaria, Grecia, Albania, y Turquía. Se incluyen los dialectos de: *Gurbet* o *Džambazi* y grupos conocidos por otros nombres tales como *Kalburdžu* y *Čergar*.



Dialectos del Norte Vlax

Se hablan en Rumania, Moldavia, Hungría, Serbia, así como en las comunidades migrantes en el mundo. Los dialectos más extendidos y conocidos: *Kelderaš (Kalderaš, Lovari, Čurari* y el dialecto del *Mačvaja*.

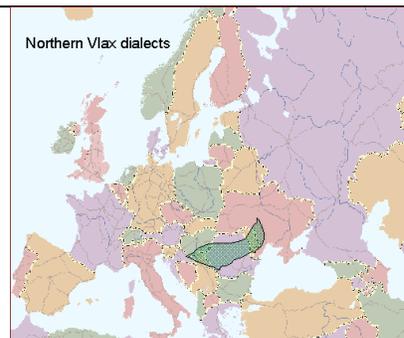
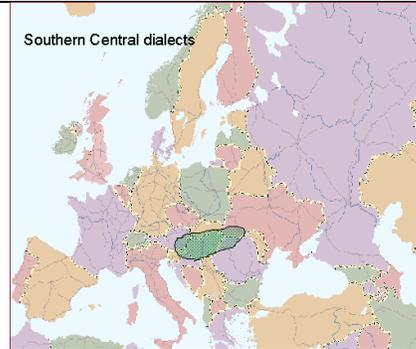


Tabla 3 (Continuación)

Dialectos de la lengua romaní según la clasificación de Romaninet basada en Romani Project.

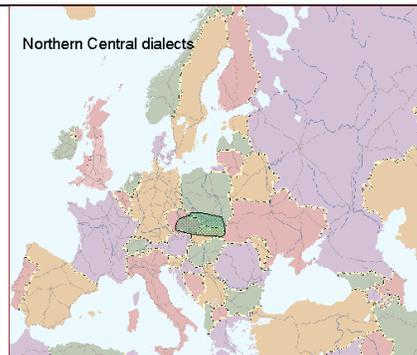
Dialectos del Centro Sur

Se hablan en Hungría, Eslovaquia, norte de Eslovenia, el este de Austria, Ucrania y Rumanía. Incluyen los dialectos: *Romungri*, *Vend* y *Burgenland Roman*.



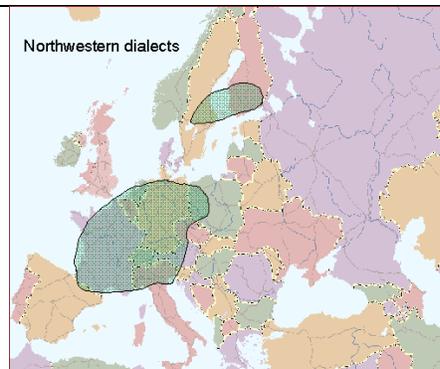
Dialectos del Norte Central

Se hablan en Eslovaquia, República Checa, Polonia, y Ucrania. Incluyen: el *Romani* del Este de Eslovaquia y el dialecto de los *Roma Bergitka* de Polonia.



Dialectos del Noroeste

Se hablan en **Alemania, Austria, Francia, Italia, Países Bajos, Bélgica y Finlandia**. Se incluyen los dialectos: *Sinti-Manuš* de Alemania, Francia y las regiones circundantes y el *Romaní de Finlandia* o *Kaale*.



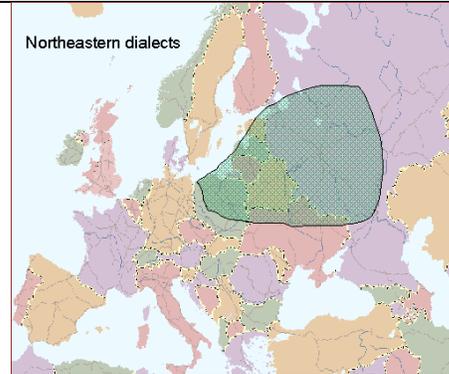
Nota: Fuentes: Romaninet (2011a, pp. 4-7) y Romani Project (2020). Elaboración propia basada en las fuentes.

Tabla 3 (Continuación)

Dialectos de la lengua romaní según la clasificación de Romaninet basada en Romani Project.

Dialectos Nororientales

Se hablan en **Polonia, Lituania, Letonia, Estonia, Rusia, Bielorrusia, y Ucrania.**



Otros grupos dialectales

Algunos dialectos muestran sus propias características.

Romaní Británico: incluye el romaní Inglés y el romaní Gales, ahora extintos y sobreviviendo solo como vocabulario, conocido como *Angloromani*.

Esto se debe tanto a un período de aislamiento de otros dialectos o al desarrollo de rasgos compartidos con varias ramas dialectales diferentes.

Romaní Ibérico: incluyendo el romaní Español, el romaní Catalán y el Errumantxela (romaní Vasco), todos extintos y de los cuales sobrevive solo vocabulario, conocido como *Caló*.

Como grupos separados se pueden definir los siguientes:

Los dialectos ***romanés del sur de Italia***, incluyendo el *Abruzzio* y el romaní Calabrés.

El ***romaní Esloveno*** conocido como *Istriani, Hrvati o Dolenjski*.

Los dialectos ***romanés del Azerbaijan romaní***, el *Zargari* y el romano (aunque estos tienen conexiones muy estrechas con los dialectos balcánicos).

Nota: Fuentes: Romaninet (2011a, pp. 4-7) y Romani Project (2020). Elaboración propia basada en las fuentes.

3.4. Modelos de socialización: educación y lengua

La *romanishib* es un rasgo definitorio de pertenencia al grupo. Se habla cotidianamente en situaciones intragrupalas, en el seno del hogar y con otras personas *rrom*: fiestas como bautizos,

pedidas de mano, *abiao*³¹ (bodas), *pashiv*³² (festejos grupales y bienvenidas), otros eventos de corte institucional y, por supuesto, durante las sesiones de la *kriss rromani*³³. Es la lengua materna de la población romaní de Bogotá y el principal medio de educación propia o educación endógena y socialización. El castellano se emplea generalmente en las situaciones de contacto con *gadyé*³⁴, derivando en un bilingüismo generalizado, incluso un multilingüismo.

Existe una estrecha relación entre la lengua y la educación. Por un lado, ya dijimos que la lengua es uno de los dispositivos de pertenencia y comunicación intragrupal, por otro lado, es el medio educativo por antonomasia. Entendiendo que el proceso educativo se da desde el mismo nacimiento, incluso antes, y durante toda la experiencia vital de los seres humanos, en este caso, del ciclo vital *rrom*. La lengua es la principal herramienta de socialización con la que cuenta el grupo.

De esta manera, niños y niñas experimentan un primer periodo en donde su contexto educativo está en el hogar, principalmente con la madre y las demás *rromnia* de la familia, y en menor medida con los demás miembros de la familia y del grupo. Las mujeres son las principales cuidadoras de la comunidad, en las labores de crianza y garantizando las funciones vitales básicas del grupo tales como comida, educación y hogar. Por lo tanto, su papel en la reproducción y sustentabilidad de la cultura es de primer orden. La base educativa de la comunidad está dada por el trabajo de las mujeres y, en este sentido, así también la preservación de la lengua.

³¹ *Abiao*: la boda o matrimonio romaní.

³² *Pashiv*: es una comensalía, ágape o celebración festiva mediante la cual el pueblo *Rrom* celebra colectivamente, sancionando, replicando y renovando el «ser *rrom*».

³³ *Kriss Rromani*: el ordenamiento jurídico interno propio del pueblo *Rrom*, traduce «Ley romaní» o «Ley Gitana». También llamada *Rromaniya*.

³⁴ *Gadyé*: persona no romaní. Adjetivo que indica su condición de no pertenencia al grupo *Rrom*.

Fotografía 4

Rromnia cuida de su sobrino en brazos, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D. C.



Nota: fotografía en el marco de la *Commemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana*. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

La pérdida de la lengua es uno de los síntomas de la erosión cultural del pueblo, así como se percibe en la siguiente exhortación de Dalila Gómez: *[tenemos que practicar nuestra lengua, sé que a veces se está perdiendo, los valores, el tema del respeto a las mayores, a los mayores, entonces es supremamente importante]* (comunicación personal, 28 de septiembre de 2019). En este orden de ideas, PRORROM destaca la necesidad de implementar diagnósticos y encuestas sociolingüísticas que permitan dilucidar la vitalidad del romanés colombiano.

Según los resultados del CNPV 2018, del total de personas autorreconocidas *Rrom*, las que hablan el romanés representan el 63,6% (1.608 individuos) y las que no lo hablan el 36,4% (922). Esto se contrasta con las cifras de 2005, ya que, para aquella época las personas hablantes eran el 76,9% (3.676) y las que no lo hablaban representaban el 23,1% (1.105). A la fecha, dentro del porcentaje de no hablantes hay un 27,5% que no la habla ni la entiende y un 8,8% que no la

habla, pero la entiende. Todo esto sugiere, estadísticamente hablando, un posible debilitamiento de la lengua (DANE, 2019c, p. 43)

Para el 2005, momento en que la lingüista austriaca Katharina Deman realizó su tesis doctoral sobre la gramática de la variedad romaní de la *kumpania* de Bogotá, se estimaron un número cercano de 8.000 hablantes bilingües de romanés y castellano en Colombia. Esto contrasta, a su vez, con el estimado del CG 2005 de casi 5.000. En la actualidad no existe certeza sobre la cantidad de hablantes. Gracias a las trayectorias geográficas de las familias también podemos encontrar personas que dominan otros idiomas como el inglés y el portugués.

El bilingüismo del pueblo *Rrom* colombiano es un fenómeno documentado desde los primeros trabajos académicos que se realizaron con la población. Así lo registra el lingüista colombiano Víctor Villa:

Bilingüismo en cuanto que “se expresan tanto en una segunda lengua, reproduciendo fielmente las estructuras y los conceptos propios de la misma, sin parafrasear la lengua materna”, y diglosia, en cuanto emplean una u otra lengua, según la necesidad social del momento. [...]

Este fenómeno se presenta como un hecho coordinado, un gitano puede pasar de un código lingüístico a otro, sin la necesidad de la traducción. Es en su casa con otros gitanos, donde el gitano de Santa María habla el Romaní. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 28-29)

Sin embargo, Caballero Rodríguez (2001) cuestiona un poco el ámbito diglósico, de acuerdo con las transformaciones paulatinas que se presentan en los usos lingüísticos de la población. Pues, ahora el romanés y el castellano conviven tanto en la comunicación familiar como la grupal, utilizándose casi paralelamente, aunque esto es particularmente relativo en las diferentes *kumpeniyi* y linajes del país. Así, es evidente que el romanés presenta todavía una estabilidad en las características fonéticas y gramaticales, la cual se ve fundamentada en aspectos como la transmisión patrilineal de la cultura y de la lengua, el patrón de asentamiento virilocal y patrilocal que evita la dispersión de las personas hablantes, el ejercicio de los oficios tradicionales del pueblo y la clara distinción *rrom / gadyé* que les permite privilegiar su propio modelo cultural antes que el de la sociedad mayoritaria (p. 77). Pero, principalmente:

El conservar su lengua hoy está demostrando toda una historia de lucha y defensa de su propia identidad. [...]

Esta capacidad de adopción [de elementos pertenecientes a otras lenguas] muestra su carácter potencial que la hace una lengua viva. Así, la lengua, producto de su propio grupo se percibe como mejor y diferente, tornándose entonces en elemento de poder. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 29-30)

Como se enunció, la variante del romanés hablado en Bogotá pertenece a los grupos Vlax o Valacos del grupo Kalderash. Los dialectos Vlax tienen una influencia importante del rumano, ya que la palabra hace referencia al principado rumano de Valaquia (Caballero Rodríguez, 2001, p. 73).

Figura 23

Dialectos del romaní presentes actualmente en Europa



Nota: Fuente: Katharina Deman. (Gómez Baos, 2010, p. 25)

En realidad, son pocos los estudios sobre las variantes del romanés habladas en Colombia, incluyendo la tesis doctoral de Katharina Deman (2005) *Untersuchung zur Grammatik der Romani-Varietät der Kumpanja in Bogotá/Kolumbien*. Existe una tesis de maestría titulada *Descripción sociolingüística de la comunidad Gitana Rrom de Sabanalarga-Atlántico* (Martelo Vallejo, 2018) y un par de artículos sobre la variante Bolochoch (Caballero, 2012a y Caballero Rodríguez, 2012b). En estos trabajos se pueden consultar los primeros ejercicios de inventario fonético y descripción gramatical de las variantes estudiadas y especialmente se destaca el de Deman (2005) por incluir en su estudio las *vitsi* Ruso, Bolochoch, Mijai y Greko (p. 28), mientras que Caballero Rodríguez (2012a) se limita al Bolochoch (p. 203) y Martelo Vallejo (2018) retoma

tal cual la propuesta del anterior (p. 36). Deman ofrece un inventario consonántico de 29 fonemas, con sus respectivos grafemas, como se aprecia en la tabla de la **Figura 24**, en contraste con los 23 que propone Caballero para el rromanés Bolochoch de Cúcuta:

Figura 24

Fonemas y grafemas consonánticos del rromanés (variante de la kumpania de Bogotá)

	labial	dental	alveolar	palatal	velar	uvular	glottal
Plosive sth	/p/ <p>	/t/ <t>			/k/ <k>		
Plosive asp	/ph/ <ph>	/th/ <th>			/kh/ <kh>		
Plosive pal							
Plosive sth	/b/ 	/d/ <d>			/g/ <g>		
Plosive sth pal							
Affrikaten stl		/ts/ <c>	/tʃ/ <ch>				
Affrikaten stl asp			/tʃh/ <chh>				
Frikative stl	/f/ <f>	/s/ <s>	/ʃ/ <sh>		/x/ <x>		/h/ <h>
Frikative sth	/v/ <v>	/z/ <z>	/ʒ/ <zh>	/j/ <j>		/ʀ/ <rr>	
Nasale	/m/ <m>		/n/ <n>	/ɲ/ <ɲj>	/ŋ/ <ng>		
Vibranten			/r/ <r>				
Laterale			/l/ <l>				
Laterale pal			/lj/ <lj>				

Nota: La escritura fonética aparece entre // y la grafía entre < >. Fuente: tesis doctoral *Untersuchung zur Grammatik der Romani-Varietät der Kumpanja in Bogotá/Kolumbien* de Katharina Deman (2005, p. 28).

Fonéticamente, el sonido que representa la R <Rr> con la que se pronuncia *rrom*, es una fricativa uvular /ʀ/. En consonancia con lo planteado por Yaron Matras, en las marcaciones del femenino y el masculino los dialectos Vlach tomaron préstamos morfológicos del griego que pueden evidenciarse en la variante colombiana. El romanés es una lengua de caso, pues "sus palabras se flexionan de acuerdo a las relaciones gramaticales" (Martelo Vallejo, 2018, pp. 38-39). Su estructura sintáctica básica es SVO (Sujeto-Verbo-Objeto). Es una lengua más sintética que analítica, dado que la morfología de la palabra está compuesta por dos o más morfos que tienden a fusionarse, expresando diversas categorías morfológicas (Caballero, 2012a, pp. 188-189). El tipo silábico más representativo es el CV (Consonante-Vocal), seguido de los siguientes: V, VC, CVV, CVC, CCV, CVCC, CCVC y se deduce que la máxima cantidad de segmentos aceptados en una sílaba romanés es de cuatro (Caballero Rodríguez, 2012b, p. 269, p. 271). No hay que olvidar que esto último es válido para la variante Bolochochok y relativamente para las demás.

La ortografía que se propone para el romanés colombiano está basada en el modelo ortográfico de Ian Hancock, las convenciones ortográficas que sugiere el libro *La iglesia gitana canta a Dios* y las propuestas del *rrom* argentino Jorge Bernal. "Los Rrom de Colombia han manifestado su preferencia por una ortografía que tome como referente en sus características principales a la ortografía castellana", lo cual se corresponde con las posibilidades de replicación (por ejemplo mediante redes sociales, teniendo en cuenta los teclados y herramientas de las que disponen las personas romanés en Colombia) y la transferencia generacional, la aceptación del modelo por parte de hablantes de la lengua y la facilidad en la lectura y la escritura del idioma (Gómez Baos, 2010, pp. 26-27).

PRORROM ha manifestado una clara disposición e interés por la construcción de una ruta de implementación de la Ley 1381 de 2010 sobre la protección de los derechos lingüísticos, individuales y colectivos de los diferentes grupos étnicos colombianos, así como existe una preocupación constante porque los procesos de etnoeducación contemplen las necesidades y características específicas del pueblo (Gómez Baos, 2010, p. 29). Para entender esto último hay que hacer referencia, necesariamente, al desarrollo del proceso educativo endógeno de la población. En primer lugar,

El niño Rom se mantiene a la tutela de su madre, en la primera etapa de su vida (0 a 5 años), casi exclusivamente, pues el padre no interviene muy a menudo. En ese tiempo se desarrolla libremente y aprende las reglas básicas de la vida en comunidad (aprende la lengua materna,

el respeto a los mayores y aprecio a la libertad). Es también en este momento en donde se le inculca al niño el miedo a la sociedad mayoritaria. (Gómez Fuentes y Gómez, 2007, p. 51)

Luego de este periodo niños y niñas se van incorporando a las actividades económicas familiares, desde los 5 a los 10 años, más o menos. Paralelamente, asisten a la escuela a partir de los 7 años, aproximadamente. De allí en adelante se profundiza un proceso formativo de carácter endógeno, en el cual se van estableciendo los roles de género y los oficios económicos de camino hacia la constitución de una familia, la cual puede establecerse a partir de los 14 años y, más o menos, hasta los 18 o 20. Esto último influye enormemente en la edad de deserción escolar, ya que a las mujeres se les retira más pronto que a los hombres, aunque estos tampoco titubean en abandonar, ya que muchas veces no se percibe una funcionalidad positiva de este tipo de educación.

La relación de las familias, especialmente la de las mujeres y la de los niños y niñas con el sistema educativo formal es compleja. Lo anterior puede ser ampliado en el «Autodiagnóstico educativo de la *kumpania rom* de Bogotá» realizado por PRORROM en 2007, con el apoyo del antropólogo húngaro Bálint Ábel Beremenyi, quien desarrolló su tesis doctoral sobre el mismo asunto. A pesar de esto, merece una mención especial el piloto de escolaridad flexible que se ha implementado en la *kumpania* recientemente:

[Entonces, a través de la Secretaría de la Mujer y la Secretaría de Educación hoy, el tema de educación de 30 mujeres Gitanas, tanto jóvenes como mayores, es algo supremamente importante en este país ¿Por qué? Porque se está mirando a Bogotá como ejemplo de este modelo flexible de educación, entonces, lo de las mujeres, ¡un aplauso por eso! Porque hemos empezado a decir que las mujeres necesitamos estudiar desde el enfoque diferencial y qué bien el día que tuvimos esa acción afirmativa porque este año se van a graduar dos personas. Entonces, a esas dos personas las quiero mucho, las felicito, porque así es como hay que avanzar en esta vida que a veces es muy difícil. Es una mujer y un hombre: Y. y D. Y lo más importante es que estamos despertando pedagógicamente de la ignorancia. Entonces, como les venía diciendo, el tema de la educación es importante, vamos a educarnos en el marco de usos y costumbres ¿Qué significa eso? Que no vamos a dejar de ser lo que somos por estudiar, al contrario, los Gitanos tenemos unas capacidades inmensas. Tengo el caso de un sobrino que nunca entró a un colegio, sabe leer, sabe escribir, sabe manejar computadores, tiene red, hace páginas web. Pero es bien importante

avanzar, no quedarnos ahí, sino avanzar. Hay Gitanos que dan mucho ejemplo en Europa. Por ejemplo, yo estuve en abril en la Universidad de Harvard, 30 Gitanos y todos con doctorado, maestría. Claro que ahí es importante mediar, porque de los 30 habíamos 5 que hablábamos rromanés ¿y el resto? Entonces tampoco hay que perder la lengua, tampoco hay que olvidarnos de lo que somos, es importante que conservemos los usos y costumbres, pero también podemos combinarlo con el hecho de ser cada día mejores a través de la educación].

[...]

[¿Usted ve todas estas jóvenes que están acá? [señala hacia algunas mujeres del grupo] Están asistiendo al primer modelo flexible en Colombia de educación, es decir que ellas tienen una educación diferente, no van al colegio, sino que la institución llega a la comunidad, a las mujeres, para que ellas mismas se instruyan también desde un punto de vista diríamos que «formal». Porque ellas se van a graduar con título, con todo. Entonces ellas están atendiendo a ese sistema de modelo flexible. Y también hay otros niños que van al colegio común y silvestre, pero aquí lo más importante es que hay que avanzar en una educación intercultural en donde tengamos los elementos identitarios]. (A. D. Gómez Baos, comunicación personal, 28 de septiembre de 2019)

A lo largo de este capítulo se contrastaron fragmentos de los testimonios obtenidos en campo con la información recabada de las investigaciones que engrosan el estado de la cuestión en Colombia. El objetivo de este segundo capítulo estaba puesto en brindarle a quien lee un panorama de información suficiente para contextualizarse *grosso modo*, pero de manera general, sobre algunos aspectos de las familias romanés, especialmente las de la *kumpania* de Bogotá -PRORROM-. Conocer en qué otros lugares del país se asientan, cómo las familias son una unidad social y económica importante, cuál es la importancia de su lengua propia para los procesos de socialización dentro y fuera del hogar, son asuntos que tienen que ver con la configuración de la sociedad romaní y, finalmente, se constituyen como las causas más primordiales sobre las cuales se erige el sistema agroalimentario del grupo.

4 Introducción al universo de la comida romaní -Gitana-: algunos aspectos relacionados con el ser y el comer como *Rrom*

4.1. Apuntes conceptuales para el análisis de la alimentación, la comida y los sistemas alimentarios

En Colombia la constitución del campo de la antropología de la alimentación y de la comida es una labor vigente y relativamente novedosa. La alimentación se constituye como un universo de sentido propicio para la intersección entre los factores biológicos, lingüísticos, históricos, políticos, económicos, socioculturales, identitarios y de género. En el análisis de la comida se entrecruzan diferentes tipos de variables que pueden ser exploradas tanto desde las metodologías cualitativas como desde las cuantitativas, así como se generan aportes importantes tanto para el conocimiento académico como para la proyección de la antropología aplicada, que se encuentra estrechamente ligada a los proyectos de intervención social e institucional y a los diferentes procesos comunitarios que le apuestan al movimiento por la soberanía alimentaria de los pueblos:

El campo de la antropología de la alimentación es especialmente fructífero para el encuentro de las disciplinas que se ocupan de las vertientes biológica y simbólica de la vida social; un acercamiento a los sistemas alimenticios en perspectiva transcultural permite observar la gran variedad de respuestas generadas ante el imperativo de satisfacer el hambre. La condición del omnívoro humano va más allá de lo fisiológico y desemboca en un régimen alimenticio determinado por un complejo haz de factores históricos, ecológicos, socioeconómicos y simbólicos. (Gálvez, 1997, p. 55)

Por otro lado, para Quiroga Dallos (2020) la antropología de alimentación en el país ha tenido como propósitos principales develar los cambios y las transformaciones que operan en los procesos relacionados con la alimentación, así como juega un papel fundamental en el cuestionamiento de la sociedad industrial y en la profundización de aspectos como la religiosidad y las identidades indígenas y campesinas (p. 52). Es claro que, a lo largo de su constitución como disciplina, la antropología ha centrado su interés en las dietas humanas y en el aspecto alimentario de la cultura mediante su preocupación por asuntos como:

- a) las disponibilidades ecológicas y de mercado de los alimentos.

- b) las clasificaciones culturales de los alimentos en «comestibles» o «no comestibles», jerarquizaciones en alimentos «preferibles» o «menos preferibles» y reglas para la distribución; y
- c) las consecuencias nutricionales y médicas de pautas culturales de consumo particulares, incluyendo las pautas de reparto de alimentos. (Messer, 1995, p. 27)

Ellen Messer llama a esta nueva subdisciplina antropología nutricional. Preferimos emplear el término **antropología de la alimentación** o **antropología de la comida**, dando a entender que no solamente se abordan los aspectos nutricionales de la dieta, sino que se contemplan, como se mencionó anteriormente, una multiplicidad de factores que intervienen en el campo de la alimentación de los diferentes grupos humanos.

La investigación antropológica emplea como recursos metodológicos una serie de métodos, técnicas e instrumentos de variados campos disciplinares para acercarse a las manifestaciones del comer. Como pieza central ubicamos la **etnografía de la alimentación**, la cual retoma técnicas e instrumentos de otros campos. Así mismo, la etnografía de la alimentación se complementa con técnicas como la revisión documental, los cuestionarios léxicos del campo semántico de la comida, los cuestionarios de 24 horas, que buscan registrar el consumo de alimentos de las poblaciones o grupos mediante un seguimiento cualitativo y cuantitativo, las entrevistas semiestructuradas, los grupos focales, los testimonios y las historias de vida, entre otros, construyendo un relato etnográfico polifónico.

Se van apuntalando entonces conceptos como el de **régimen alimenticio** “mediante el cual se definen los recursos del medio ambiente conceptualizados y apropiados como alimento” (Gálvez, 1997, p. 67). El de **hábitos alimentarios**, según la propuesta de Margaret Mead, los cuales se entienden como las “escogencias efectuadas por individuos o grupos de individuos en respuesta a presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimentarios disponibles” (De Garine y De Garine, 1988, pp.29-30; Gálvez, 1997, pp. 55-56). Y el de **costumbres alimenticias** que, para Messer (1995), se asimilan al concepto de dieta y se interpretan en el marco de “interrelaciones sistémicas entre consumo nutritivo y funcionamiento socio-psicológico”. (p. 34)

Así como los patrones de consumo (Gálvez, 1997, p. 56), las pautas de alimentación, las preferencias alimentarias, las pautas selectivas de comida, las actitudes hacia la alimentación o alimentarias, los comportamientos alimentarios, las ideologías alimentarias, las prácticas de alimentación, las creencias alimentarias, las estrategias dietéticas y nutricionales, el consumo

alimenticio, la conducta alimentaria, los modos alimentarios, el comportamiento nutricional, la cultura alimentaria, la economía alimentaria, entre otros (Messer, 1995, pp. 28-65). Todos los cuales se constituyen en maneras de interpretar el **aspecto alimentario de la cultura**, la cultura como alimentación o la comida como cultura (Montanari, 2004).

Además de las categorías anteriormente mencionadas, consideramos que el **sistema alimentario** es central en nuestra propuesta de análisis como modelo explicativo multidimensional. Encontraremos que hay quienes diferencian el sistema alimentario del sistema culinario como forma de separar la dimensión de la producción de la dimensión del consumo. Sin embargo, y aunque nos parece importante diferenciarlas como momentos particulares, optamos por retomar un enfoque donde producción y consumo constituyen una unidad analítica dialéctica.

Siguiendo a Messer (1995), los sistemas de alimentación o sistemas alimentarios son así una unidad compleja de análisis de carácter multidimensional, en donde lo material, lo sociocultural y lo médico-nutricional se interrelacionan de manera dinámica (p. 27). Para Montanari (2004) el sistema alimentario es, a su vez, una especie de código lingüístico (p. 94), un marco o sistema de referencia en cuanto,

Como la lengua hablada, el sistema alimenticio contiene y transporta la cultura de quien la practica, es depositario de las tradiciones y la identidad del grupo. Constituye por tanto un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de intercambio cultural: es instrumento de identidad pero también el primer modo para entrar en contacto con culturas diferentes, ya que comer la comida de los demás es más fácil -al menos en apariencia- que descodificar su lengua. (p. 110)

Por su parte, De Garine y De Garine (1998) distinguen entre sistemas alimentarios tradicionales y sistemas alimentarios modernos.. En los primeros ubica los tipos de alimentos como constitutivos del mismo sistema; alimentos primarios, centrales, básicos o «super alimento cultural» (p. 20), alimentos secundarios “consumidos frecuentemente, que aparecen de manera estacional pero que no tienen tanto valor afectivo y simbólico” (p. 23) y, por último, los alimentos periféricos “que se comen ocasionalmente según las estaciones y las oportunidades de consumo: mercados, fiestas, etc.” (p. 24). En contraste, los sistemas alimentarios modernos son descritos en términos del acceso a los alimentos que está mediado por la capacidad adquisitiva, un sistema alimenticio que se apoya en las cocinas regionales y se eleva hasta la cocina nacional, atravesado por la cuestión de la clase (p. 26).

Adherimos la propuesta de un sistema alimentario basado en tipos de alimentos, según su lugar y función dentro del sistema, y ubicamos pertinente la clasificación de alimentos en tres grandes grupos, como se había mencionado; en primer lugar, los **alimentos de base o alimentos principales** (Gálvez, 1997, p. 56, p. 61), también llamados alimentos clave, centrales, primarios, básicos o superalimentos, en segunda medida, los **alimentos secundarios** y, finalmente, los **alimentos periféricos**:

Estos alimentos centrales con fuerte carga simbólica proporcionan la mayor parte del valor calórico de la dieta. Casi siempre son carbohidratos, glúcidos de origen vegetal cuyo cultivo monopoliza la mayor parte de las actividades técnicas de las sociedades desde el neolítico, y dan el ritmo de los eventos sociales y religiosos del ciclo anual. Es lo que los cristianos nombran «el pan cotidiano». (De Garine y De Garine, 1998, p. 20)

En este sentido, los alimentos principales se convierten en **bienes culturales** (Gálvez, 1997 p. 56), no tanto por su estatus nutricional, sino por sus atributos simbólicos que lo hacen partícipe de la vida social, de los contextos rituales de determinado grupo social, los cuales juegan un papel crucial en las disputas por los patrimonios alimentarios y el derecho a la alimentación y la soberanía alimentaria. Y aunque Gálvez, como lo hacen De Garine y de Garine, atribuye este tipo de alimentos a los sistemas alimentarios tradicionales, en contraste con lo que ella llama las sociedades posindustriales, se considera que el modelo es pertinente para comprender, al menos de manera inicial, cómo opera justamente el sistema agroalimentario nacional colombiano. Actualmente, y como veremos más adelante, las familias Rrom de la *kumpania* de PRORROM en Bogotá comparten con la población nacional los alimentos de base que provee la producción agroalimentaria industrializada, por ejemplo, el arroz y el trigo.

No obstante, es necesario hacer eco de la sugerencia de Messer, en cuanto hay que avanzar en las clasificaciones nativas de los alimentos, de manera que no sean las categorías científicas occidentales bajo las que se expliquen los sistemas alimentarios locales, sino en categorías propias.

Por otro lado, y atendiendo en este caso a la preocupación de De Garine y De Garine por entender de manera diferenciada los sistemas alimentarios tradicionales de los modernos, proponemos retomar un **análisis multidimensional y sistémico del sistema alimentario** atendiendo a las siguientes premisas:

1. No es posible, en las condiciones históricas actuales, diseccionar tajantemente unos de otros, dado el grado de integración y conflicto sociocultural que implica la producción globalizada en el sistema-mundo colonial/moderno, mencionado por Lander (Albán Achinte, 2010, p. 20).
2. Los sistemas alimentarios son sistemas abiertos y multidimensionales, y se encuentran atravesados por múltiples variables y factores.
3. En el sistema alimentario se encuentran la producción y el consumo, como dos caras de una misma realidad compleja y como unidad dialéctica de análisis, atravesados transversalmente por las cuestiones del género, la clase, la etnia y la raza -en cuanto categoría de clasificación social y no como realidad biológica-, por lo cual se propone integrar un enfoque interseccional al análisis del sistema.

Bajo las premisas anteriores, el marco interpretativo para el análisis del sistema agroalimentario y culinario *rrom* se articula a la noción de la **reproducción social**, entendida como “el movimiento mediante el cual una realidad social histórica concreta [en este caso las familias *Rrom*] establece las condiciones para su continuidad y contiene transformaciones dentro de los límites de una lógica dominante [como la colonialidad alimentaria]” (Narotzky, 2004, pp. 19-20).

La comida y la alimentación aparecen entonces como un eje articulador de la reproducción social, en donde la producción y la reproducción, como el trabajo reproductivo, que es a su vez un momento histórico y específico de la producción capitalista (Federici, 2018, p. 33), se conjugan. Tenemos así que, la comida es un fenómeno multidimensional complejo, a la vez articulado por y articulador de la reproducción social, donde se intersectan la producción y la reproducción, así como la producción y el consumo, en el marco de un esquema como el que propone Goody:

Figura 25

Propuesta de Jack Goody para el análisis de la cocina

<i>Proceso</i>	<i>Fase</i>	<i>Locus</i>
Crecimiento	Producción	Terrenos agrícolas
Asignación/Almacenamiento	Distribución	Granero/mercado
Cocción	Preparación	Cocina
Comida	Consumo	Mesa

A los que debe agregarse una quinta fase, a menudo olvidada:

Limpieza	Eliminación	Fregadero
----------	-------------	-----------

Nota: Se leen cinco dimensiones cruzadas con tres tipos de categorías; proceso, fase y locus. Fuente: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada* (Goody, 1995, p. 55)

De igual manera, consideramos pertinente triangular la propuesta de Goody, ya que retoma las **fases producción-distribución-preparación-consumo**, en paralelo con el análisis que hace Marx (2007) del **circuito producción-distribución-intercambio-consumo**, corroborando con esto el enfoque sistémico, orgánico y multidimensional de un análisis antropológico sobre la comida y la alimentación que contempla la **producción -como circuito-** y la **reproducción -como trabajo reproductivo-** en tanto escenarios de la reproducción social. En el análisis marxiano³⁵ del circuito las fases se nos aparecen como momentos de la unidad y como formas determinadas de relaciones entre ellas:

El resultado al que llegamos no es que la producción, la distribución, el intercambio y el consumo sean idénticos, sino que constituyen las articulaciones de una totalidad, diferenciaciones dentro de una unidad. La producción trasciende tanto más allá de sí misma en la determinación opuesta de la producción, como más allá de los otros momentos. A partir de ella, el proceso recomienza siempre nuevamente. [...] Entre los diferentes momentos tiene lugar una acción recíproca. Esto ocurre siempre en todos los conjuntos orgánicos. (Marx, 2007, p. 20)

³⁵ Empleamos el adjetivo marxiano para referirnos al conocimiento que Karl Marx dejó consignado en las fuentes directas de su vasto trabajo. Evitamos la denominación marxista, ya que consideramos pertinente diferenciar la producción teórica propia de Marx, de las interpretaciones posteriores de su trabajo, que dieron lugar a múltiples corrientes y escuelas de pensamiento.

El enfoque dialéctico del análisis marxiano aporta una perspectiva importante para la comprensión de los sistemas alimentarios, no sólo por su anclaje en un sistema orgánico o una matriz, como es el circuito, sino por su **enfoque dialéctico** mismo, en donde las partes no existen de manera separada sino como engranajes constitutivos los unos de los otros. Cada fase tiene relaciones particulares con las demás, en diferentes niveles y de diferentes formas. Basadas en lo anterior, nos atrevemos a esbozar las siguientes hipótesis para que sean leídas en forma de preguntas, antes que de afirmaciones:

- El sistema agroalimentario y culinario de las familias de PRORROM en Bogotá encuentra estrecha relación con el sistema alimentario de la población urbana de la ciudad en el marco de una producción agroalimentaria industrializada de carácter global. A su vez, la producción alimentaria, como industria, es solo una de las ramas de la producción. Es por esto por lo que, mientras más se expande la producción capitalista, más se precarizan los modos de vida populares, incluido el *rrom*, insertándose en las lógicas de la dependencia.
- La forma en cómo estas familias se alimentan es, a su vez, una producción de sus propias formas de vida, simbólicas y materiales, es decir, la alimentación aparece como una forma particular y fundamental de la reproducción social, ya que:

Igualmente, el consumo es de manera inmediata producción, del mismo modo que en la naturaleza el consumo de los elementos y de las sustancias químicas es producción de plantas. Es claro que en la nutrición, por ej., que es una forma de consumo, el hombre produce su propio cuerpo. (Marx, 2007, p. 11)

- También, y, sobre todo, la producción capitalista de alimentos produce sus propios modos de consumo y su modelo de consumidor, los cuales se realizan mediante el acto último de consumo [alimentario] del individuo, en este caso encontrando eco en el despliegue de una **colonialidad alimentaria** que toca los hábitos alimentarios *rrom*:

En suma, el objeto [alimento] no es un objeto en general, sino un objeto determinado, que debe ser consumido de una manera determinada, que a su vez debe ser mediada por la producción misma. El hambre es hambre, pero el hambre que se satisface con carne guisada, comida con cuchillo y tenedor, es un hambre muy distinta del que devora carne cruda con ayuda de manos, uñas y dientes. No es únicamente el objeto del consumo, sino también el modo de consumo, lo que la

producción produce no sólo objetiva sino también subjetivamente. La producción crea, pues, el consumidor. (Marx, 2007, p. 12)

- La participación de las familias *rrom* en la distribución y el cambio, como momentos de la producción globalizada, sigue siendo marginal y precarizada. A esto se le suma el hecho de que se vean en la obligación de adquirir la totalidad de los recursos para su alimentación mediante el dinero, lo cual las hace dependientes de la oferta alimentaria urbana basada en los supermercados, como lugares centrales de la adquisición y comercialización de alimentos, y el consumo de alimentos provenientes de la industria agroalimentaria. Esta es una característica que comparten con el grueso de la población colombiana.

De esta manera queremos hacer notar que un acercamiento hacia la alimentación *rrom* no debe emprenderse unilateralmente, sino bajo la condición de que todo análisis particular debe dialogar con un análisis estructural de la tendencia histórica que implica la globalización del circuito de la producción y la inserción en los modos de vida y alimentación urbanos, sustentados en la misma producción industrializada del alimento, lo que configura cada vez más un panorama de dependencia económica e inseguridad alimentaria.

Sin embargo, todo este análisis pareciera estar dejando de lado las dimensiones lingüísticas, semióticas y simbólicas de la comida. Entonces es importante recordar que dichas dimensiones no se nos presentan de manera separada, sino intrínsecamente tejidas a todos los aspectos mencionados anteriormente y que el sistema alimentario es también un **código lingüístico**. Por ejemplo, y como sugería Marx, que el acto del consumo no es solamente el consumo nutritivo sino una forma específica de consumir y un objeto determinado de consumo, nos hace pensar por ejemplo en que, como menciona, Douglas (1998):

Tenemos que apartarnos radicalmente de la idea de que el consumo es una manifestación de elecciones individuales. La cultura misma es el resultado de una miríada de elecciones individuales, primariamente no entre mercancías, sino entre tipos de relaciones. La elección básica que tiene que hacer un individuo racional es una elección sobre el tipo de sociedad en la que quiere vivir. Lo demás se ajusta a esa elección. Cuando uno elige artefactos lo hace para demostrar esa elección. Los alimentos que se consumen, la ropa que se usa, el cine, los libros, la música, las vacaciones y todo lo demás son elecciones que se ajustan a la elección inicial de una forma de sociedad. (pp. 94-95)

Dichas elecciones no se efectúan tampoco fuera de unos marcos preestablecidos social y cognitivamente, lo que es comestible y lo que no, lo que es deseable en unas circunstancias o en otras, todo lo que parece pertenecer al grupo de las elecciones subjetivas e individuales encuentra también un asidero en determinados marcos de referencia sobre los cuales, o se acomoda, o los transgrede. Y aquí resulta trascendental enunciar que la globalización, en tanto forma global de la producción capitalista, en tanto forma geopolítica denominada sistema-mundo, tiene su correlato en la colonialidad -colonialidad del ser, del saber, del poder y de la naturaleza-, que a su vez se convierte, para nuestro interés, en colonialidad alimentaria.

Y la colonialidad [alimentaria] es el marco de referencia por antonomasia en donde, actualmente, las elecciones alimentarias se suscriben o se niegan. Es también una forma de **clasificación alimentaria**, un lenguaje portador de valores que jerarquiza y ordena el mundo:

La colonialidad se expresa en la forma en que los europeos intentaron a toda costa imponer sus patrones gastronómicos y sus prácticas culinarias en el Nuevo Mundo, como ya se señaló. En este sentido, podemos concebir una geopolítica gastronómica, que determina un orden de jerarquías que hace de las prácticas culinarias escenarios de poder y de confrontación entre culturas diferentes. (Albán Achinte, 2010, p. 18)

Inicialmente, la propuesta de Albán Achinte se circunscribe en las edades tempranas de la colonialidad, temporalidad en la que se efectuó el contacto entre las gentes de las tierras continentales de lo que hoy es Europa, América, África y Asia, mediante las prácticas esclavistas y de saqueo de recursos naturales sobre las que se erigió el proyecto europeo modernizador.

En la actualidad la colonialidad alimentaria ha tomado nuevas y subrepticias formas de acuerdo con el desarrollo histórico de la agroindustria alimentaria, de los conocimientos técnico-(bio)políticos como la nutrición y la dietética y de los discursos-prácticas como la higiene y la salud pública, todos los cuales van dictando pautas de alimentación que configuran **nuevos modelos alimentarios**, incorporando alimentos ultra procesados a las dietas locales y estableciendo nuevos estándares sobre los modelos de cuerpos deseables y consumibles, todo esto de la mano de los medios masivos de comunicación.

De manera que la colonialidad alimentaria se arraiga mediante una **matriz colonial**, la cual, según Noboa (2005), es

un sistema ordenador y acumulativo de la acción colonial-imperial, actúa como un patrón social subyacente y permanente que constriñe continuamente nuestras acciones de la vida

cotidiana y está directamente relacionada con las estructuras de poder (p. 92, citado en Albán-Achinte, 2010, p. 21)

se establece como un patrón de poder con carácter y vocación global y como resultado de la articulación de algunos elementos: la colonialidad del poder, el capitalismo, el Estado-Nación y el eurocentrismo (entendido como colonialidad del saber). (p. 75, citado en Albán-Achinte, 2010, p. 21)

La colonialidad alimentaria se expresa en una **colonialidad del ser** que se refleja, entre otras cosas, en la concepción estética de los cuerpos y las comidas; una **colonialidad del saber**, en cuanto se imponen los saberes técnico-políticos especializados sobre los saberes locales, populares y ancestrales asociados a la cocina, la alimentación y la salud; una **colonialidad del poder** que se expresa en el constreñimiento de la democratización sobre la toma de decisiones y las elecciones alimentarias; y, finalmente, una **colonialidad de la naturaleza**, ya que la industria alimentaria se reifica a sí misma como todo lo contrario a la naturaleza, como un triunfo y una conquista sobre un medio natural del cual se aspira no hacer parte, sino del cual busca alejarse y que cada vez es más violenta en las formas en cómo se apropia de los bienes o recursos naturales para satisfacer la voracidad capitalista.

Igualmente, la conducta alimentaria, los hábitos alimentarios y las reglas dietéticas son formas de clasificación y códigos simbólicos que se expresan a través del alimento y la comida y que nos hablan de prácticas y sentidos de pertenencia y exclusión, características asociadas a las **identidades culturales** en la construcción de **otredad** («lo ajeno») y **mismidad** («lo propio»), de la diferencia, que es una diferencia también colonial:

Observar las intrincadas reglas sobre lo que un ser humano puede comer y lo que no puede comer sin arriesgarse entre las especies animales tiene un hondo interés práctico. El menú diario, que diferencia las categorías humanas por la extensión de su dieta, es la apariencia superficial de la teoría profunda sobre la vida y la muerte, sobre la salud y la enfermedad. (Douglas, 1998, p. 149)

Las comidas, los alimentos, los hábitos, las reglas dietéticas, entre otras manifestaciones del comer, se convierten así en **marcadores culturales** de la mismidad y de la otredad, ya que, cuando se señala una pertenencia se marca, a su vez, una no-pertenencia, al señalar identidad también se genera una exclusión, por cuanto el juego de las identidades es siempre un juego de espejos, en este caso, expresado a través del **alimento como «símbolo»**, como portador de sentido.

Estos elementos son algunos de los aspectos que consideramos pertinentes a la hora de acercarnos al sistema agroalimentario y culinario de la *kumpania* de Bogotá –PRORROM-. En el transcurso del relato emergen otras categorías y conceptos que se tratarán más adelante.

4.2. Aproximaciones hacia una revisión bibliográfica y un estado de la cuestión sobre las cocinas romaníes, los modos de alimentación de los grupos *Romá* y sus costumbres alimentarias

En este apartado se enuncian y describen brevemente algunos insumos bibliográficos relevantes, así como se hace constar que hay un relativo vacío sobre los modos de alimentación que tienen las poblaciones romaníes alrededor del mundo. Las propuestas que se recuperan a continuación se consideran como los aportes más significativos a la hora de realizar un acercamiento a la alimentación de los grupos *Romá* y sus cocinas, en tanto “la cocina se puede definir como un conjunto de técnicas encaminadas a la preparación de los alimentos” (Montanari, 2004, p. 34).

Retomamos dos modalidades de revisión documental. La primera, bajo la cual exponemos los fragmentos extraídos textualmente, consiste en considerar las huellas y representaciones de la comida y la alimentación romaní dentro de textos académicos que versan sobre otros aspectos de la vida social de estos grupos. En la segunda, reseñamos los materiales que trabajan explícitamente el tema de la comida y la cocina romaní de diferentes poblaciones y lugares geográficos.

Bajo la primera modalidad se exploraron dos insumos. El primero, el libro publicado después de mediados del siglo XX por Jean-Paul Clébert, titulado *Les tziganes*, en donde el autor tiene un apartado sobre «Alimentación y cocina», lo cual llamó nuestra atención de manera particular. Este apartado lo reproducimos literalmente y luego apuntamos un par de comentarios sobre su contenido. El segundo, el trabajo de pregrado *Los gitanos de Santa María*, publicado en 1987 por las antropólogas Jaramillo Berrío y Soto Montaña, del cual extrajimos también, de manera textual, las referencias rastreadas sobre la comida Gitana. En este caso, agrupamos los fragmentos bajo posibles categorías de análisis y complementamos con un par de apuntes.

Los demás insumos se reseñan, destacando sus aportes más importantes o los aspectos más relevantes para nuestro interés, ofreciendo fragmentos y reproduciéndolos parcialmente,

consignando sus respectivas referencias bibliográficas para posteriores indagaciones. En el caso de Colombia no se han encontrado insumos académicos que aborden directamente el asunto de la comida Rrom. El único antecedente, y el más importante, es el *Catálogo de Gastronomía Gitana* elaborado en el año 2013 por la *kumpania* de Pasto, la cual será reseñada y puede consultarse en los Anexos. Todo esto supone la intersección de un vacío entre los estudios romaníes y el estudio antropológico sobre la comida y la alimentación, con lo cual el presente trabajo inaugura una línea de investigación y acción que arroja algunos elementos valiosos al respecto.

4.2.1. Alimentación y cocina en *Les tziganes de Jean-Paul Clébert. Francia, 1961.*

ALIMENTACIÓN Y COCINA

Los gitanos parecen haber sido, en su origen, un pueblo de recolectores. No siendo cazadores, ni pescadores, ni agricultores, en un principio debieron contentarse con los productos silvestres recogidos en plena Naturaleza: bayas, setas, raíces, frutos salvajes, pequeños mamíferos, reptiles, conchas..., todo ello «regado» con agua clara.

Al principio de las migraciones, los trueques empezaron a ser efectuados con las poblaciones sedentarias, y empezaron a utilizar los cereales y las leguminosas. Pero su actividad se limitó, durante mucho tiempo, a lo que llamamos caza furtiva. Muy hábiles en esta industria, pronto supieron manejar trampas, cepos, lazos..., más ingeniosos aún que los de los indígenas. Fueron los primeros en fabricar, hará unos ciento cincuenta años, cebos artificiales como estos pececitos de madera decorados con plumas de colores entre los que se disimulan los anzuelos. Los *gypsies* de Inglaterra fueron los que inventaron la mosca artificial para la pesca de la trucha. Y, en fin, saben componer cebos supuestamente mágicos como la «moscada de Divio», o, el más moderno, la «bola radiactiva»: son, en general, gomas vegetales cuya atracción sobre los peces ya era conocida en Persia, o piedras impregnadas con aceites aromáticos.

Esta actividad en recolectar los productos naturales es seguramente el origen del robo sistemático que practican los gitanos. De hecho, este concepto de robo sistemático que practican los gitanos es puramente *gachó*. Acostumbrados a recoger a su paso cuanto sea comestible, los nómadas no tienen conciencia de que roben los bienes del prójimo. ¿Quién es el prójimo sino el Creador? Los frutos de la tierra pertenecen a todos los hombres. No es

absurdo pretender que cuando un gitano se encuentra con un volátil doméstico errando por el camino o a lo largo de un seto, al apoderarse de él no hace más que repetir el gesto ancestral de los *sammlervölker*³⁶. Evidentemente, al entrar en contacto con nuestras civilizaciones basadas en la propiedad individual, el gitano ha comprendido que su acción era vituperable. Pero es notable que el término *ciorav* (pronunciado *churav*, y adoptado por el argot francés bajo la forma de *chouraver*) signifique coger, y, sólo por extensión, robar, dora, por otra parte, significa «urraca», y con ello ya está dicho todo.

Aún en la actualidad, las bayas, las setas, las hierbas (ortigas, por ejemplo), las legumbres salvajes y los animalitos desempeñan un papel de primer orden en la confección de guisos y sopas gitanas. Si bien la carne es muy apreciada, su consumo es objeto de severos tabúes; las de caballo, perro y gato están rigurosamente prohibidas. En cambio, se aprecia la caza y las aves. Los gitanos han adquirido desde hace tiempo una técnica particular para procurarse estos manjares escogidos, pero algunos de ellos no tienen inconveniente en alimentarse con carne pasada. Los de Europa Central y los del Oriente Medio, incluso parecen preferirla a la carne fresca. Los viajeros han citado casos en los que este alimento tenía el aspecto de una carroña. Y los nómadas más pobres que atrapan los volátiles en los alrededores de las granjas, empiezan por enterrar cuidadosamente su presa, con el fin de desviar las sospechas, y no van a recogerla hasta al cabo de unos días.

Uno de los manjares preferidos de los gitanos es el erizo, el *niglo*. Tiene su lugar en las comidas de las fiestas, por ejemplo, en el banquete de una boda. Entre las maneras de prepararlo, la más pintoresca (y quizás la mejor) consiste en hacerlo cocer lentamente en un horno de arcilla cavado en la tierra. El animal es colocado sobre unas piedras lisas calentadas al rojo, con la piel cubierta de arcilla. Cuando está cocido, las púas se quedan adheridas a la costra de arcilla y el erizo es servido envuelto en grandes hojas. Las vísceras no se tiran hasta el último momento. Es, efectivamente, un plato delicioso.

Los gitanos usan muy pocas especias y poca sal. El único condimento que aprecian es el ajo silvestre. Entre ciertos grupos, sin embargo, el conocimiento de las hierbas medicinales les ha dado la posibilidad de mejorar el sabor de los potajes. En general, la comida comporta un plato único, una sopa espesa, con múltiples ingredientes y tan grasa como sea posible.

³⁶ Traducido del alemán como «Coleccionistas».

(Advierto que las fórmulas llamadas «gitanas» servidas en los restaurantes exóticos no tienen nada que ver con esta comida, y no son más que copias de las cocinas rusa, serbia, rumana, ucraniana o judía.)

La bebida corriente es, claro está, el agua clara. Los gitanos beben poco vino, y sólo en los banquetes. Y muchas veces prefieren la cerveza. Sin embargo, cuando celebran ciertas ceremonias, son capaces de ingerir enormes cantidades de alcohol a la rusa. Los que vienen de Europa Central han adquirido el hábito del té, que beben hirviendo. Por otra parte, tienen una manera especial de tomarlo. El líquido hirviente, vertido en una taza, tiene que ser tirado, poco a poco, en el platillo y sorbido ruidosamente. Cuando la taza está vacía, se deja boca abajo, indicando que no se desea tomar más, y boca arriba si se desea repetir.

Los gitanos comen poco pan (*mamo*), pero hacen un gran consumo de pasteles de maíz (*ankrusté*) perfumados con coriandro y comino (*kalderas*).

El tabaco, por el contrario, es uno de sus placeres favoritos. Las mujeres y los niños pequeños fuman los cigarrillos como veteranos. En cuanto a las viejas, fuman durante todo el día unas pipas groseramente talladas. En efecto, los gitanos se fabrican ellos mismos sus pipas. Las más lujosas están recubiertas con una delgada capa de cobre. Como no siempre tienen tabaco a su disposición, utilizan indiferentemente hierbas y hojas secadas y trituradas. Cuanto más fuerte es la mezcla, más les gusta. Además, la palabra *drab*, que designa el tabaco, quiere decir, ante todo, hierba. Por otra parte, recogen cuidadosamente el jugo del tabaco y emplean todavía la expresión «beber tabaco» por fumar. Muchas veces ha sido la de engañar el hambre la razón por la cual los nómadas se han acostumbrado a fumar tanto. (Clébert, 1965, pp. 162-164)

En las anteriores aseveraciones de Clébert encontramos una mezcla entre la observación parcial de algunos hábitos y costumbres alimentarias de poblaciones Roma en Europa y la proliferación de los estereotipos sobre «lo gitano». Estos últimos, esencializan estas representaciones, basados en cuatro prejuicios comúnmente difundidos sobre las poblaciones romaníes:

- a) Una supuesta calidad eterna de nómadas, que les pone como un grupo recolector, sin preguntarse por los diferentes grupos romaníes que han practicado la agricultura.
- b) Su aparentemente intrínseca relación con la magia y los secretos.

- c) La predicable tendencia al robo con la cual se les ha deformado hasta convertir la palabra «gitano» en sinónimo de ladrón o estafador.
- d) La asociación con representaciones sobre lo inhumano y lo monstruoso, bajo el epíteto de «comedores de carroña».

4.2.2. Las huellas de la comida en Los gitanos de Santa María de Marcela Jaramillo Berrío y Luz Stella Soto Montaña. Medellín, 1987.

Según el censo realizado en 1985, mientras las antropólogas desplegaban su trabajo de campo, 29 de las 30 familias Gitanas asentadas para la época en el barrio Santa María, del municipio de Itagüí, eran Bolochok de apellido Gómez y solo una de apellido Romero, del clan Boyás. Así que los comportamientos alimentarios que se describen en su monografía son representativos solo de las familias Bolochok de la época, y esto hay que tenerlo en cuenta a la hora de emprender ejercicios comparativos. Se reproducen los fragmentos que versan sobre diferentes aspectos relacionados con el comer y se agrupan en cuatro categorías; comida cotidiana, comensalía, contaminación ritual y prohibiciones y alimento como dispositivo simbólico:

Comida cotidiana

El orden cotidiano de la familia gitana no responde a horarios fijos ni preestablecidos, tal como es en la división occidental del tiempo, donde cada actividad tiene su hora determinada. **En una familia gitana, el orden de las comidas no las "dispone el reloj"**³⁷, el desayuno puede servirse a las 11:00 a.m. ó a las 12 m. y el almuerzo a las 4:00 ó 5:00 p.m. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 48)

Comensalía

MATRIMONIO

En esta sociedad, donde el matrimonio representa una alianza, no solo se compromete la pareja, sino también el grupo familiar de cada uno de ellos, así como quienes intervienen en calidad de portavoces de cada una de las familias. Es motivo para **congregar a todo el**

³⁷ *El subrayado es mío.

grupo y ofrecer grandes festines, que además se constituyen en fuente de gran prestigio*. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 53)

El matrimonio, como mayor acontecimiento social del grupo está antecedido de una celebración, conformada por grandes festines que congregan a muchas personas. Anteriormente la duración de una boda gitana era de tres días. Primero, se hacía la celebración de la ceremonia del matrimonio, al día siguiente se celebraba la consumación de este y al tercer día, la familia de ella ofrecía otra fiesta. Todos estos festines estaban acompañados de gran abundancia de comida y licor. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 58)

Los gitanos para todas sus festividades utilizan como comida principal siempre el cerdo, ya sea asado o sudado, acompañado de verduras, frutas y pan. La distribución en la mesa se hace por grupos de edad y sexo*, quedando cuatro grupos así: mujeres y niños, hombres adultos, jóvenes de los 14 a 25 años aproximadamente, e igualmente otro grupo de las mujeres jóvenes y solteras. en el transcurso de la fiesta, es notoria la diferenciación de grupos por sexos; mientras las mujeres más jóvenes permanecen bailando, las mujeres con hijos pequeños están al cuidado de ellos y se observa en medio de la fiesta una gitana amamantando a su pequeño. Los hombres adultos permanecen en grupo, ingiriendo grandes cantidades de licor, permaneciendo tan eufóricos, que hasta se abrazan y cargan entre ellos. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 63)

LUTO

En el transcurso del año de luto, **se propicia como acto ritual la comensalía***, con participación de todo el grupo, conmemorándose en cinco fechas diferentes: a los tres días de muerto, a los nueve días, a las seis semanas, a los seis meses y al año.

"El lenguaje de la comensalía es de respeto mutuo y buena voluntad; compartir la comida y la bebida con un fantasma o espíritu, al igual que compartirla con cualquier otra persona, supone amistad y especialmente reconciliación" (Beattie, 1972: 304)

La celebración en cada una de estas fechas consiste en **una comida que, como dijimos anteriormente, era de predilección para el difunto***³⁸. La participación se hace con

³⁸ *Los subrayados son míos.

solemnidad y a diferencia de las demás celebraciones, se conserva un gran silencio. En este ambiente sacral se inicia la comida con un ofrecimiento en honor al difunto, hecho por un pariente cercano: un hijo, un hermano, un tío, siempre y cuando sea de sexo masculino.

Es tal la sacralidad que se desarrolla en estos actos de comensalía, que el comportamiento del grupo induce a sentir la presencia del espíritu del difunto. En estos actos, el gitano se enfrenta nuevamente con sentimientos ambivalentes producidos por el temor de las malas influencias que puede traer el espíritu del recién fallecido, al igual, que el temor que les produce la cercanía de la familia de este, peor a la vez le brindan afecto y respeto, el mismo que en vida se le brindaba al difunto. Es por ello que estos actos de comensalía son de vital importancia para que los individuos recobren su tranquilidad individual, y a su vez, el grupo; ya que **es allí el espacio permitido para "encontrar" el espíritu y compartir con él la mesa**³⁹. Con estas atenciones que el colectivo ofrece al espíritu este se "personaliza", estableciéndose una relación de igual a igual, a la vez que se neutraliza el mal que pudiera ocasionar. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 78-79)

Los "cabo de año" se celebran siempre con actos de comensalía y se inician con un ofrecimiento oral en honor al difunto. El acto transcurre en solemne silencio, como demostración de un gran respeto hacia sus difuntos. Así se hace visible el estado interior de los participantes. El acto termina al retirarse las sobras de comida de la mesa, para continuar con el ritual de botarlas al río. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 116-117)

OFRENDA RELIGIOSA

La palabra "manda" no tiene traducción en el Romaní; la "manda" invoca para el gitano una acción de gracias de cualquier santo de su devoción. Como acto es individual, un solo gitano la ofrece mediante la realización de la comensalía, haciéndose partícipe todo el colectivo, ya que la efectividad y solemnidad de dicho acto depende de ello.

[...]

El ritual lo inicia el oferente, dando gracias por el bien recibido: "Nos reunimos aquí en homenaje a la Virgen de Chiquinquirá, para agradecerle el haberme devuelto la salud, encontrándome con mis hermanos y los míos, le pido bendiga esta comida que es en su

³⁹ *El subrayado es mío.

honor". Solo los hombres se sientan a la mesa, transcurriendo en solemne silencio. Cuando la comensalía termina se sirve el licor, para comenzar el jolgorio con cantos acompañados al ritmo de sus palmas, de su taconeo...

De esta manera, la "manda" configura dos momentos: uno que empieza con el ofrecimiento y termina con el acto de la comensalía; y otro, cuando se da paso al licor, jolgorio y bullicio. En el primero se encuentran combinados el elemento católico, -con la imagen del santo-, y el elemento religioso gitano, con la elección del lugar hierofánico y el acto de la comensalía. En el segundo se presenta el elemento religioso gitano, claramente definido con la expresividad corporal, **representando en lo festivo lo que tiene de moral y solidario el ritual***. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 114-115)

Contaminación ritual y prohibiciones

DIETA

La gitana embarazada disimula su estado por el temor interior que le produce el saberse sometida a ciertas limitaciones y prohibiciones que aumentarán a partir del parto, haciéndole tomar un lugar especial y diferente dentro del grupo social. **Ella es marginada de toda actividad social durante la dieta***, no solamente queda excluida, sino que de parte del resto del grupo existe un **sentimiento de temor o contaminación***, produciéndoles "fastidio".

[...]

Hoy, **al momento de nacer el niño, a la madre se le separan ropa y vajilla***, además de los utensilios que ella debe usar y, si por algún motivo toca un objeto fuera de los de su uso, este se lavará.

Así también sucede con los alimentos, si los ve o toca se botan*⁴⁰. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 35-37)

Como afirma Van Gennep, con la dieta se inicia un cambio en la mujer, en la que se operan tres fases: separación, marginación e incorporación. Enfrentado el cambio ocurre una restitución del orden social, el llamado "retorno social del grupo". (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 38)

⁴⁰ *Los subrayados son míos.

LACTANCIA

Para el periodo de lactancia se tienen varias creencias y prohibiciones para los niños, que influyen en el comportamiento de los adultos hacia estos. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 40)

MUERTE

La idea de que el espíritu tiene poder para volver, o sea, la inmortalidad de este -una continuidad de vida a partir de la muerte-, está siempre presente en el gitano. Como consecuencia social de esta creencia podemos entender el por qué de ciertas prácticas que hoy se cumplen: botar la ropa y elementos de uso personal del difunto, abandonar temporalmente la casa donde él residía, celebraciones en fechas específicas durante el primer año después de su muerte con la preparación de comidas que eran de preferencia del difunto y así mismo botar las sobras de esta comida a un río; como también la práctica al cumplirse el primer año de muerto: vestir con ropa nueva en honor al difunto. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 74)

Recoger y botar el resto de la comida es una práctica ritual que indica una prohibición. La comida, con el ritual, se vuelve sagrada y su carácter no se pierde al terminar el acto religioso. **El motivo de la prohibición está en que la comida es un elemento sagrado-religioso y es solo para consumirse dentro del ritual, por fuera de él, se vuelve tabú**^{*41}. (Jaramillo-Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 116-117)

Alimento como dispositivo simbólico

PAN, SAL, VINO y LICOR

Los gitanos han acostumbrado que al niño, al tercer día de nacido se le practique una acción ritual, consistente en elaborarle una camisita por parte de tres mujeres solteras del grupo, preferiblemente jóvenes. Esa misma noche, a la cabecera del niño se le coloca sobre la camisita un vaso con vino o refresco, un pan sin levadura y algunas moneditas de oro. De esta forma se espera que esa noche lleguen a visitarlos tres espíritus divinos que le traerán tres gracias: larga vida, dinero y buena suerte. (...)

⁴¹ *El subrayado es mío.

Al día siguiente, al niño se le coloca la camisita. Se coge una moneda y un trozo de pan untado con sal y se envuelven en un pedazo de tela que se cose formando un pequeño talego al cual se le coloca un cordón para luego colgárselo al cuello del niño. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 39-40)

Quienes realizaban la ceremonia [del matrimonio] anteriormente, eran los encargados de colocarle a la pareja un poco de pan con sal en las rodillas de cada uno de los novios, así cada uno de ellos comía de este pan en la rodilla del otro. Al mismo tiempo esta persona les decía:

"Así como el pan y la sal deben ir juntos siempre, así deben estar ustedes para siempre, deseándoles que tengan muchos hijos para bien de la comunidad"*. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 60-61)

Se realiza la ceremonia por parte de un gitano de edad, y es él, quien les ofrece pan con sal y el vino, al tiempo que les dice en lengua Romaní: "Así, como el pan y la sal van siempre juntos, así les deseo que permanezcan juntos para siempre, esperando que tengan buena suerte y felicidad, y muchos hijos para orgullo de toda la comunidad gitana". Se les ofrece un poco de vino y se acercan a ellos los padrinos. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 64)

Para la gitana son actos u objetos de mal agüero el hecho de que accidentalmente se derrame la sal. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, p. 124)

Pedida de la novia: (...) Al empezar la tarde, los padres de él, llegan a la casa de la novia con una botella de licor, envuelta en una pañoleta, la cual guardarán para el día de la boda. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 55-56)

AYUNO y COMENSALÍA

Los padrinos son los encargados de comprar el vestido que usará su "ahijado" para ese día. **Ellos ayunan, como una prueba de sacrificio, ofreciéndole el bienestar del niño a Dios***⁴². Incluso si un gitano es nombrado padrino de un niño "particular", este conserva la costumbre de ayunar, ya que ellos asumen el rol como una responsabilidad mayor. El ser nombrado padrino, es siempre cuestión de honor para cualquier gitano.

⁴² *Los subrayados son míos.

Muy de mañana llegan los padrinos a la casa del niño. El padrino lo levanta deseándole muy buena suerte y bienestar para toda su vida, dejando caer al tiempo una moneda de oro sobre su cama y llamándolo por su nombre en romaní. Salen luego para la Iglesia a la ceremonia católica. Al regreso, **los padres del niño ofrecen una comida en su casa en honor al padrino. A ella asisten todos los miembros del grupo***⁴³. (Jaramillo Berrío y Soto Montaña, 1987, pp. 43-44)

De acuerdo con lo anterior, encontramos que, en el caso de la comida cotidiana de las familias Gitanas de la época, hay una referencia a la falta de horarios para comer, asociada principalmente, y según las autoras, a una concepción alternativa del tiempo. Esta observación es interesante porque es una aseveración que apareció también cuando conversamos con las personas romaníes en Bogotá, donde aseguraban no tener horarios estrictos para las comidas.

En las comensalías observamos contextos de consumo particulares asociados al matrimonio, al luto y a la ofrenda religiosa, como tres momentos privilegiados donde se comparte el comer en eventos de carácter colectivo. Es mediante el acto de comer juntos que se refrendan discursos y prácticas de grupo. En el matrimonio se exaltan, por ejemplo, la congregación familiar y colectiva, el prestigio y las jerarquías de orden social Gitano asociadas a la edad y al sexo. En el caso del luto la comida ritual es de carácter sagrado y la comensalía se expresa como el espacio de diálogo entre personas vivas y muertas, honrando así mismo la memoria del difunto y refrendando el sosiego de las personas y del colectivo. En el contexto de la ofrenda religiosa la comida es una acción de gracias y el licor toma forma de comensalía y celebración, reforzando los valores sociales del grupo relacionados con la moral y la solidaridad.

Por su parte, la contaminación ritual y las prohibiciones parecen relacionarse estrechamente con diferentes etapas del ciclo vital del grupo, en donde la dieta de las parturientas, el periodo de lactancia del recién nacido y la muerte de un miembro del grupo constituyen tres momentos claves para la observancia de diferentes prohibiciones.

Finalmente, cuando nos referimos al alimento como dispositivo simbólico queremos hacer notar que, a pesar de que el alimento es siempre un símbolo, una unidad de sentido que comunica, hay momentos en donde ese símbolo toma formas metafóricas y/o metonímicas. Por ejemplo, alimentos como el pan, la sal, el vino y el licor participan de contextos rituales donde,

⁴³ *El subrayado es mío.

además de ser consumidos, se convierten en símbolos de protección, abundancia, buena suerte, unión, entre otros valores. En el ayuno y en la comensalía que se realizan en el contexto de un bautizo, se conjugan dos comportamientos alimentarios. El primero, de carácter individual, donde los padrinos ayunan por su ahijado, presentándose como una ofrenda que implica el sacrificio. El segundo, mediante el cual los padres ofrecen una comida en honor de los padrinos y se da una participación de carácter grupal. Todo lo anterior nos muestra la importancia que tiene, y ha tenido la comida, para la reproducción social -material y simbólica- de los grupos Roma colombianos.

4.2.3. Capítulo 9 «Cuisine» del libro *Ame sam e Rromane dzene We are the Romani people de Ian Hancock. Inglaterra, 2002.*

Se ha enunciado ya la importancia que tiene Ian Hancock como académico romaní. En este caso resaltamos su aporte al análisis de las cocinas romaníes, tomado del capítulo «Cuisine» de su libro *We are the Romani people*, ya que constituye uno de los antecedentes más importantes sobre el tema. De acuerdo con su propuesta, retomamos las siguientes premisas básicas:

1. Existe una variedad de cocinas romaníes que no se agotan en un solo tipo de cocina.
2. Estas se diferencian entre sí de acuerdo con la conjunción entre la disponibilidad de alimentos y las circunstancias sociales del grupo, poniendo de manifiesto el aspecto ecológico de la alimentación humana en general y romaní en particular.
3. Hay presencia de un «toque distintivamente romaní», en el cual el papel de los condimentos utilizados es fundamental, especialmente el picante, relacionado con el uso de las pimientas y característico de algunas de sus preparaciones. (Hancock, 2002, p. 80)

Así mismo, el autor ubica una distinción histórico-geográfica fundamental para la comprensión de las cocinas romaníes:

- a) Grupos de Europa del este: han sido sedentarios por siglos y algunas de sus preparaciones se caracterizan por tener una influencia clara de otras poblaciones no romaníes. Preparaciones como:

Té romaní: el cual dice que es el mismo estilo del té ruso.

Sarmi: o rollos de repollo, que según él hacen parte de varias culturas étnicas europeas.

- b) Grupos de Europa occidental y central: han tenido mayor movilidad y una relación más cercana con la caza y la recolección. Su consumo alimenticio ha estado ligado a:

Animales de caza y aves; conejos, liebres, codornices, y perdices.

Otros animales como erizos y caracoles. (Hancock, 2002, pp. 80-81)

Las normas de cortesía en las cocinas romaníes, para Hancock, están sujetas a los siguientes tres principios. Cuando estos principios son transgredidos mediante el rechazo del ofrecimiento, denotan una forma de marcar o indicar la pureza o contaminación de la persona desairada, mediante la negativa o aceptación de la norma:

- Ofrecer algo de comer a las personas visitantes.
- Aceptar el ofrecimiento de comer.
- Aceptar sentarse a la mesa y comer cuando otras personas comen. (Hancock, 2002, pp. 81-82)

Existen, a su vez, contextos de consumo ritual especial del alimento como la Pomana, que es la ceremonia de velación de una persona difunta. Esto implica un acto de comensalía en el cual se observan tabúes como el de no comer patatas (*kolompirja*) o el de disponer los restos de comida de una manera específica y reglamentada evitando el riesgo de contaminación. (Hancock, 2002, p. 83). Relacionada a estas prohibiciones está lo que el autor trata como contaminación ritual y que ubica como una característica asociada al origen indio de los grupos Roma, estableciendo el análisis en términos de paralelismos con poblaciones como la Rajput (Hancock, 2002, pp. 82-83). Cabe resaltar que el reconocimiento de esta última población como un grupo diferenciado converge con las fechas aproximadas sobre las cuales se estiman las primeras migraciones de protorromaníes fuera del continente indio:

Un Rajput es un miembro de la casta guerrera hindú del norte de la India. Viven principalmente en Rajasthan, Uttar Pradesh y Madhya Pradesh.

La palabra "Rajput" es una forma contraída de raja o "monarca" y Putra , que significa "hijo". Según la leyenda, solo el primer hijo de un rey podía heredar el reino, por lo que los hijos posteriores se convirtieron en líderes militares. De estos hijos menores nació la casta guerrera Rajput .

[...]

Los Rajputs no fueron un grupo identificado por separado hasta el siglo VI d.C. En ese momento, el imperio Gupta se rompió y hubo repetidos conflictos con los heftalitas, los hunos blancos. Es posible que hayan sido absorbidos por la sociedad existente, incluidos los líderes del rango Kshatriya. (Greelane, 2019)

Dentro de las principales prohibiciones o tabúes alimenticios se encuentran:

- ✓ No comer animales con «hábitos inmundos», como perros y gatos.
- ✓ No comer carne de caballo. Esto debido al papel que ha desempeñado este animal para diferentes grupos Roma, mas no por ser considerado un animal contaminado o de «hábitos inmundos». (Hancock, 2002, p. 81)
- ✓ No mirar directamente a alguien que está comiendo si no se está comiendo también, pues los pensamientos maliciosos pueden entrar al cuerpo a través de la boca con la comida. Esto encuentra relación con los principios de la magia simpática, la medicina tradicional y la clasificación [alimentaria]. (Hancock, 2002, p. 81)

La magia simpática se refiere específicamente al campo de la salud y la enfermedad; esta es un instrumental de la magia blanca, es la que contrarresta, cura y devuelve el bienestar afectado por la magia agresiva.

La magia simpática opera a través de medios para contra-atacar o prevenir el mal. Estos elementos o medios pueden ser plantas o animales, semejantes al mal que se padece o al que se quiere evitar: "lo semejante produce lo semejante". (Soto Montaña y Jaramillo Berrío, 1987, p. 35)

- ✓ No comer ciertos alimentos, como las patatas, en contextos de consumo ritual particular, como la mencionada Pomana.
- ✓ No comer verduras (*zelenimata*) mientras se guarda luto o mientras se está esperando un bebé. (Hancock, 2002, p. 83)

Igualmente, se establecen distinciones o clasificaciones entre «alimentos ordinarios» y «alimentos benéficos» (*baxtale xajmata*). Este tipo de clasificación alimentaria nos habla de:

- La división y clasificación de los alimentos y las preparaciones según estas categorías.
- La estrecha relación entre comida y salud, que aún persiste en diferentes poblaciones Roma.
- Lo favorable o beneficioso se entiende como beneficioso para el cuerpo físico y también para el yo espiritual.
- Dentro de los «alimentos benéficos» se cuentan los de gusto picante y de sabor fuerte como el ajo, el limón, los encurtidos, los pimientos, la crema agria, entre otros.
- La pimienta roja y la negra se consideran «condimentos benéficos». Particularmente, la pimienta roja es empleada también en la cocina «ito» de Rajput. (Hancock, 2002, pp. 82-83)

Hancock (2002) rescata también algunas asociaciones semánticas y expresiones en romanés que tocan directamente con el comer. Las primeras, como el tabú de pronunciar ciertos nombres de animales en momentos específicos del día, debido a que se cree que traen mala suerte, por ejemplo, en poblaciones Romanichals en Gran Bretaña (p. 81). Del segundo caso rescatamos la expresión *te xas* (o *xan*) *sastimasa* que significa «que comas con salud» (p. 82).

Mención especial merece algo que Clébert aseguraba y que Hancock aclara, sobre su condición de «comedores de carroña». Esto merece especial atención si se desea profundizar la relación entre representaciones sobre lo gitano y las clasificaciones alimentarias que buscan asociar lo «comestible» con «lo humano». De forma que esta representación estereotípica negativa hace pensar en las formas en cómo se validan o no las existencias de grupos humanos de acuerdo con ciertas pautas de consumo alimentario consideradas mejores, avanzadas o verdaderamente humanas, develando la importancia de las ideologías alimentarias en la construcción de mismidad y de otredad, en suma, en el papel de las prácticas alimentarias como marcadoras de la diferencia colonial.

Por último, el autor entra específicamente en el terreno de algunas preparaciones de la cocina romaní. Se puede deducir que las técnicas empleadas en las diferentes cocinas Roma son, principalmente, los guisados o fritos, la cocción en agua y el horneado. Así como los alimentos predilectos son el pan, como complemento primordial, las verduras, los condimentos y las carnes provenientes de animales de caza y pastoreo, dentro de estos últimos figuran el cerdo y el cordero.

A continuación, presentamos un comparativo de preparaciones. De las que ofrece Hancock retomamos las que convergen parcial o mayoritariamente con las preparaciones de las familias Rrom de Bogotá, que pueden ser consultadas en el próximo capítulo, así como con preparaciones que encontramos en el *Catálogo de Gastronomía Gitana* de Pasto, que veremos más adelante, en este mismo capítulo:

Tabla

4

Comparativo de preparaciones romanés.

Preparación según Hancock	Preparación de Bogotá o Pasto	Convergencias
<p><i>Cignidaki zumi</i>: es una sopa hecha con las hojas de la planta de la ortiga.</p>	<p><i>Zumí lolí</i>⁴⁴ o sopa roja (Bogotá).</p>	<p>Que ambas preparaciones compartan el término <i>zumi</i>⁴⁵ nos hace pensar en que esta es una de las formas en romanés para referirse a las diferentes sopas y caldos. Pero que debe ser un término compartido por poblaciones romanés que hablan formas dialectales cercanas.</p>
<p><i>Galuski</i>: son pequeñas albóndigas hechas con harina y agua, aromatizadas con almendras y hervidas en leche⁴⁶.</p>	<p><i>Galusqui</i>⁴⁷: sopa de gallina con bolitas de harina. (Bogotá y Pasto)</p>	<p>Ambas preparaciones se llaman <i>Galuski</i> o <i>Galusqui</i>, aunque son diferentes. Lo que tienen en común son las masas de harina y agua que se cocinan, en un caso, en leche, o en el otro, en el caldo de gallina.</p>

⁴⁴ *Zumí lolí*: sopa roja.

⁴⁵ *Zumí*: sopa o caldo.

⁴⁶ “*Galuski* are small dumplings made from flour and water, flavoured with almonds and boiled in milk”. (Hancock, 2002, p. 84)

⁴⁷ *Galusqui*: sopa de gallina con bolas de harina de trigo.

Tabla 4 (Continuación)

Comparativo de preparaciones romaníes.

Preparación según Hancock	Preparación de Bogotá o Pasto	Convergencias
<p><i>Pirogo o pirogi</i>: es un plato elaborado con fideos, queso, grosellas y pasas. Hervir hasta que estén suaves una libra de fideos planos en agua aromatizada con miel y coloreada con un poco de azafrán, y escurrir. Extienda una capa en el fondo de un plato hondo bien untado con mantequilla y unte esto con queso crema. Tendrás que removerlo para que quede muy suave y salpicarlo para evitar que los fideos se muevan; opcionalmente se puede añadir un huevo batido a esta mezcla. Espolvoree una capa de pasas y grosellas sobre el queso crema, luego coloque otra capa de fideos encima y repita. Haga esto con la frecuencia que desee, haciendo la capa superior de fideos, tal vez con algún tipo de diseño decorativo. Salpique con mantequilla y hornee en horno caliente hasta que la parte superior esté dorada y crujiente. Las pasas se pueden remojar en jugo de frutas o en un aguardiente de frutas como slivovica o palinka antes de usarlas en la receta⁴⁸.</p>	<p><i>Bauka</i>⁴⁹: es un postre elaborado con pastas (espagueti), uvas pasas, huevo y derivados lácteos. (Bogotá)</p>	<p>Aunque tienen nombres diferentes, la estructura e ingredientes de preparación es muy similar. Técnicamente comparten la estructura en capas, el carácter de plato dulce y la cocción mediante horneado. Los ingredientes son muy similares: fideos, pasas, huevos y derivados lácteos.</p>

48 “*Pirogo or pirogi* is a dish made from noodles, cheese, currants and raisins. Boil until soft a pound of flat noodles in water flavoured with honey and coloured with a little saffron, and drain. Spread a layer on the bottom of a well-buttered deep dish, and spread this with cream cheese. You will have to stir this to make it very soft, and dot it on, to avoid moving the noodles; a beaten egg may optionally be added to this mixture. Sprinkle a layer of raisins and currants on the cream cheese, then place another layer of noodles on top of that and repeat. Do this as often as you want, making the top layer noodles, perhaps in some kind of decorative design. Dot with butter and bake in a hot oven until the top is brown and crispy. The raisins can be soaked in fruit juice or a fruit spirit such as slivovica or palinka before being used in the recipe”. (Hancock, 2002, pp. 85-86)

49 *Bauka*: postre con una base de pasta de trigo.

Tabla 4 (Continuación)

Comparativo de preparaciones romaníes.

Preparación según Hancock	Preparación de Bogotá o Pasto	Convergencias
<p><i>Rromano Cajo</i> es «té Romani», que se bebe en un vaso con melocotones o fresas⁵⁰.</p>	<p><i>Chayo</i>⁵¹ o té con frutas. (Bogotá y Pasto)</p>	<p>El <i>Chayo</i> es un tipo de té cocinado y servido con frutas que parece compartirse en muchas partes del mundo por los linajes romaníes del Este europeo. Parece ser una resignificación romaní del té ruso.</p>

⁵⁰ “*Rromano Cajo* is ‘Romani tea’, drunk in a glass with peaches or strawberries in it”. (Hancock, 2002, p. 86)

⁵¹ *Chayo*: té preparado con frutas.

Tabla 4 (Continuación)

Comparativo de preparaciones romaníes.

Preparación según Hancock	Preparación de Bogotá o Pasto	Convergencias
<p><i>Sarmi</i> son hojas de repollo rellenas de una mezcla de carne, arroz y pimienta, cocidas en salsa de tomate. Hay diferentes formas de hacer un sarma. Aquí hay uno: tome un repollo grande y retire algunas de las hojas exteriores, teniendo mucho cuidado de no romperlas. Corta parte del tallo grueso para hacer esta parte de la hoja mucho más delgada y colócalo en agua hirviendo para ablandarlo. Dejar de lado. En un tazón, mezcle una taza de carne picada frita, o jamón picado frito, o ambos, y una taza de arroz blanco hervido, sal y pimienta negra, y algunos pimientos verdes cocidos y picados, como el jalapeño, al gusto, pero el sarma debe ser <i>ito</i> (picante). Tome un poco de esta mezcla, que debe mantenerse unida en la mano, y envuélvala en una hoja de col para hacer un paquete rectangular sellado que puede sujetar con hilo o con un par de palillos. Coloque el sarmi preparado en una sartén poco profunda y cocínelo suavemente en salsa de tomate sazonada durante otros 30-40 minutos⁵⁴.</p>	<p><i>Sarma</i>⁵², <i>sarmi</i>⁵³ o <i>sarmas</i>: son unos envueltos en repollo, elaborados con carne, arroz y condimentos, preferiblemente picante. Actualmente, las familias de Bogotá elaboran otras versiones en pimentón o pepino rellenos (este último conocido también como archucha). (Bogotá y Pasto)</p>	<p>Es una receta que se comparte entre familias Roma que provienen del Este europeo. El mismo nombre y estilo de preparación llaman la atención sobre una tradición culinaria importante para algunos grupos romaníes actuales, la cual, como el anterior, parece ser una resignificación de una receta que comparten diferentes grupos étnicos del Este de Europa.</p>

⁵² *Sarma*: envuelto de repollo.

⁵³ *Sarmi*: plural de *sarma*, el conjunto de ellas. *Sarmas*: el plural de *sarma* con una clara marca del castellano, reemplazando el plural en romaní -i por el plural del castellano -s.

⁵⁴ “*Sarmi* are cabbage leaves stuffed with a meat, rice and pepper mixture, cooked in tomato sauce. There are different ways to make a sarma. Here’s one: take a large cabbage and remove a few of

Tabla 4 (Continuación)

Comparativo de preparaciones romanés.

Preparación según Hancock	Preparación de Bogotá o Pasto	Convergencias
<i>Sutlo sax</i> es una cazuela a base de repollo hecha con pollo o cerdo y sazonada con pimienta y vinagre ⁵⁵ .	<i>Saj tuliardo</i> o <i>prodzimé</i> ⁵⁶ : es una especie de guisado con textura de salsa, elaborado con repollo y cerdo. (Pasto y Bogotá)	Además de compartir la estructura y los ingredientes de preparación, es de notar la equivalencia de los términos del romanés <i>Sax</i> y <i>Saj</i> .

Nota: Fuentes: Hancock (2002, pp. 83-86), Kumpañia de Pasto (2013) y notas de campo. Elaboración propia basada en las fuentes.

Con todo lo anterior queremos dejar claras las principales orientaciones sobre las cocinas romanés y, en particular, las que nos serán útiles para la caracterización de la comida y el sistema agroalimentario y culinario *rrom* de las familias de la *kumpania* de Bogotá –PRORROM-. Seguidamente, se encontrarán pequeñas reseñas sobre el corpus bibliográfico identificado acerca de la comida romaní en el mundo. A continuación, se presentan dos libros en los que se recopilan

the outer leaves, being very careful not to tear them. Pare off some of the thick stalk to make this part of the leaf much thinner, and place into boiling water to soften. Set aside. In a bowl, mix a cup of fried minced beef, or fried minced ham, or both, and a cup of boiled white rice, salt and black pepper, and some chopped, cooked green peppers, such as jalapeño, to taste but the sarma should be *ito* (pepper-hot). Take some of this mixture, which should hold together in your hand, and wrap it in a cabbage leaf to make a sealed rectangular package which you can fasten with thread or with a couple of toothpicks. Put the prepared sarmi in a shallow pan and cook them gently in seasoned tomato sauce for another 30-40 minutes”. (Hancock, 2002, p. 86)

⁵⁵ “*Sutlo sax* is a cabbage-based casserole made with chicken or pork, and seasoned with pepper and vinegar”. (Hancock, 2002, p. 87)

⁵⁶ *Prozimé*: guisado a base de cerdo y repollo.

algunas recetas, publicados originalmente en inglés y a los cuales no fue posible acceder directamente sino solo a unos pequeños fragmentos. Es pertinente aclarar que estos fragmentos se obtuvieron gracias a la colaboración de la Mg Mariana Sabino, quien ha trabajado de la mano del mismo Ian Hancock, en México y Estados Unidos, temas como la representación de lo gitano.

4.2.4. Gypsy recipes de Robert Dawson y Pauline Duval. Inglaterra, 1998.

Publicado en Inglaterra por Robert Dawson y Pauline Duval (1998). Del primer autor se sabe que tiene una amplia producción bibliográfica sobre Gypsies y Travellers⁵⁷. La poca información que tenemos sobre este libro es que consiste en una compilación de recetas y que los ejemplares impresos reposan en las bibliotecas de algunos centros de estudio en Inglaterra. Las imágenes consultadas fueron sacadas de una fotocopia del ejemplar impreso y se pueden consultar en el **Anexo 6**.

4.2.5. Gypsy open-fire cookbook de Jacey Leo. Estados Unidos, 2005.

Publicado en Estados Unidos por Jacey Leo, en el año 2005, puede ser adquirido por medio de la plataforma Amazon. Dejaremos que sus palabras hablen por sí solas:

Biografía del autor - Jacey T. Leo

Mi nombre es Jacey T. Leo, un Gitano de pura sangre, nacido y criado en Estados Unidos. Nuestra familia es llamada «American Gypsies» [los Gitanos Americanos]. Mis abuelos eran de Italia y Francia y viajaron por Europa del Este. **Uno de los pasatiempos más populares de la cultura Gitana es nuestra hora de comer, la cual es siempre una celebración. Cuando cocinamos, es como una fiesta para alimentar a un ejército!*** Cincuenta a cien miembros de la familia y amigos pueden llegar a comer y, créanme, ¡tenemos ollas y sartenes ENORMES para demostrarlo!

⁵⁷ Un informe completo sobre la producción bibliográfica de Robert Dawson puede ser consultado en el catálogo <https://merl.reading.ac.uk/wp-content/uploads/sites/20/2018/08/THE-ROBERT-DAWSON-ROMANY-COLLECTION-catalogue.docx.pdf>

*El subrayado es mío.

La comida Gitana tiene un estilo y un sabor únicos, y debido a que nosotros, como cultura, no tenemos una nacionalidad, un país o una región específicos, nuestras recetas son desconocidas para la mayoría de la gente. Lo que nos separa como pueblo es nuestra fuerte cultura, las normas familiares y la religión. La comida Gitana probablemente no se parece a nada que hayas comido antes, no solo por los ingredientes, sino también por las técnicas de preparación. El ritmo juega un papel importante en la preparación de nuestros platos y en la incorporación de los ingredientes adecuados en la tradición Gitana.

Las recetas incluidas en este libro de cocina son platos populares que reflejan una tradición transmitida durante casi 100 años de generación en generación, y la mayor parte de esto se ha logrado sin el beneficio de la palabra escrita. Estamos dispuestos a revelar algunas de nuestras recetas secretas porque no hay ningún restaurante o lugar específico donde ir a buscar nuestra comida. Hasta el momento no existe ningún libro de cocina debido a la tradición oral de nuestra cultura*.

Sabemos que no es fácil de explicar, pero después de probar nuestras recetas, eso es todo lo que necesitarán para que usted y sus amigos se conviertan también en amantes de la comida gitana. Esto no es solo una charla, lo hemos intentado y probado y demostrado con nuestros amigos estadounidenses lo buena que es nuestra comida y siempre vuelven por más⁵⁸. (Leo, 2005)

En esa breve introducción se alcanzan a percibir notables apuntes que complementan las líneas propuestas por Hancock. Para iniciar, el autor hace referencia a las trayectorias geográficas de su familia, que constituyen un marco de referencia imprescindible para llegar a comprender la cocina propia de su familia, quienes, viniendo de diferentes lugares de Europa oriental, llegan hasta Estados Unidos, lugar al cual parecen estar arraigados ya que pueden ser llamados legítimamente «American Gypsies». Retoma el lugar central de la comida para la cultura Gitana y le asocia además con la celebración de la comensalía donde comer es, casi siempre, comer con otras personas, con otros Gitanos y Gitanas. A su vez, esto nos recuerda las normas básicas de cortesía romaní, en donde se cocina para mucha gente porque la comida es para compartir y porque siempre ha de llegar alguien más para sentarse a la mesa.

*El subrayado es mío.

⁵⁸ La versión original en inglés se puede consultar en el **Anexo 7**.

Así como Hancock, Leo resalta la noción de un estilo y sabor propiamente Gitanos que asocia, por un lado, a sus trayectorias geográficas y, por el otro, al sentido de pertenencia a una cultura diferenciada de otras, «la Gitana» o romaní. Nos recuerda que las recetas que abordará son platos populares, transmitidos oralmente por generaciones, lo cual les da un matiz tradicional, sin haber pasado aún por procesos de gourmetización o gastronomización, y que no pueden ser consumidos en restaurantes u otros lugares que no sean los hogares Gitanos:

Así podemos identificar un proceso de “gourmetización”, como lo describe Palmieri Júnior (2017). El autor sostiene que la “gourmetización” es una práctica contemporánea que tiene como objetivo buscar y producir distinción, en el sentido de Bourdieu (2008), o diferenciación social basada en un producto. La lógica se asemeja a lo que Poulain (2011) describe como “gastronomización”. (Ferreira, 2018, p. 327)

La Tabla de Contenidos del libro se observa en el **Anexo 7**. Llama la atención el hecho de que aparecen varias recetas que llevan en su nombre verduras como el repollo, carnes como el cerdo y alimentos como el pan. Por supuesto, no podía falta el Té Gitano y, para finalizar, de especial mención es un postre que aparece con el nombre de «Noodle cake» o traducido escuetamente como Pastel de fideos, recordando la mencionada *Bauka*.

En contraste con lo anterior, encontramos que el trabajo que existe sobre recopilación de recetas Gitanas -llamadas tradicionales- en español ha sido adelantado mediante las labores de interventoría social que lleva a cabo la Fundación Secretariado Gitano en España. Estas publicaciones son de acceso abierto en la web, lo cual facilita su consulta desde cualquier parte del mundo desde la cual se tenga acceso.

Esta serie de ejercicios que reseñamos a continuación siguen la línea de las dos publicaciones anteriores, en cuanto se busca recopilar las recetas y preparaciones más características de los diferentes grupos Roma a los que aluden. Se puede observar además un avance cualitativo, teniendo en cuenta que el primer material hace alusión al libro de cocina Gitana de Matilde Amaya, luego se publican tres recetarios entre 2007 y 2008, en los cuales participa ahora un mayor número de mujeres, ampliando la polifonía de voces, hasta llegar al libro «Sabores Gitanos», el cual se presenta como la compilación más completa. Este último no se reduce a la forma recetario, sino que se atreve a explorar un poco más las historias de vida de cada una de las mujeres partícipes.

4.2.6. «La cocina gitana de Matilde Amaya» de la revista *Gitanos Pensamiento y Cultura de la Fundación Secretariado General Gitano. España, 2003.*

Este artículo es un abrebocas al libro *La cocina gitana de Matilde Amaya*, publicado en 2002, un recetario con nombre propio en el cual la autora plasma las recetas que para ella son las más representativas de su familia. En el artículo Matilde menciona preparaciones como el potaje, el estofado, el guiso y las ollas, remitiéndonos, por un lado, a dos técnicas que se han mencionado ya, como el cocido y el sofrito. Por el otro lado, nos recuerda que la cocina Gitana española está fuertemente enmarcada en las cocinas regionales del país, llamando la atención sobre la procedencia y las trayectorias de las familias romaníes como un aspecto vertebral en el análisis de sus cocinas. Además, resalta el hecho de que la comida está asociada al sentimiento y a la memoria, tal como expresa cuando dice “Todavía recuerdo el olor a potaje o a estofado cuando volvía a casa después de jugar” (Fundación Secretariado General Gitano, 2003, p. 43).

Ciertamente es que el acto de comer en el acontecer diario no prescinde de la comensalidad, pero esta se reafirma en los contextos de consumo ritual especial, instalándose como la vía privilegiada para afirmar el sentimiento de comunalidad, por ejemplo, en las fiestas y en las celebraciones u ocasiones especiales. Por ello, la autora diferencia claramente entre comidas ordinarias y comidas especiales:

Normalmente comíamos potaje, que era nuestra comida diaria, unas veces con habas, otras con garbanzos o con arroz, pero cuando había una fiesta o algo que celebrar se hacía una comida diferente, a veces unas chuletas o también pollo asado, lo cual era todo un acontecimiento. (FSGG, 2003, p. 43)

La transmisión de saberes entre las mujeres, en el contexto de la cocina, es de carácter oral y se realiza materialmente en el dominio de la culinaria y todo lo que ello implica, ya que las mujeres se vuelven agentes directas en la reproducción social de las familias. Esta transmisión de saberes, atravesada por las redes de parentesco, hace que para una mujer casada la madre de su esposo se convierta en la autoridad femenina más inmediata e importante en términos culinarios, sin perder los lazos con la madre, las hermanas o con otras parientes que pueden ser mujeres del linaje paterno o materno.

El ejercicio de recopilación de preparaciones tiene notablemente un tinte (auto)biográfico, en la medida que, como veníamos diciendo, la cocina es un arte que se aprende oralmente y en la práctica diaria, de la mano de las parientes más próximas:

Yo tenía veinte años y aunque sabía hacer las cosas de la casa, de cocinar no tenía ni idea. Así que Juan, nada más casarnos, me dijo: "Mati, ya te puedes poner al lado de mi madre y aprender a cocinar". [...]

Yo le decía: "Tía **-las gitanas también llamamos a la suegra tía***-, ¿cómo se hace esto?". Y ella me respondía: "Ven Mati, esto se hace así y así". [...]

Porque **las gitanas nos contamos las cosas de la casa y así vamos aprendiendo de madres a hijas para que nuestra cocina y nuestra cultura no se pierdan***. (FSGG, 2003, p. 43)

Finalmente, Amaya llega a una conclusión que nos llega como una constatación de cosas que se han venido apuntando:

Mientras recopilaba las recetas para el libro -junto a la periodista Eva Celada- enseguida me preocupó el hecho de que algunas de mis recetas no fueran iguales a las de otros gitanos y gitanas de otros lugares. Pero nos dimos cuenta de que **los potajes y otros platos se adaptan a los alimentos de cada región***⁵⁹; que no es lo mismo un potaje de coles en Extremadura que en Levante, y que los arroces que se hacen en mi tierra no se hacen en Galicia, por poner un ejemplo .

Por esta razón hemos llamado a este libro *La cocina gitana de Matilde Amaya*, porque es la mía, la de mi familia, la que me enseñó mi suegra y a ella su madre; en la que hay un poco de todos los lugares donde he estado y de todas las gitanas que he conocido y me han querido enseñar sus platos. (FSGG, 2003, p. 43)

Por todo esto, no existe una única forma de cocina romaní o Gitana, sino, una vez más, múltiples cocinas que están ancladas a las trayectorias de los diferentes linajes y sus múltiples diálogos y tensiones con las comidas locales, regionales y, en la actualidad, con las cocinas nacionales e internacionales, en el marco de la modernidad alimentaria.

⁵⁹ *Los subrayados son míos.

4.2.7. Tavarel ça lache gun Cocinar con buen gusto Recetario tradicional de abuelas gitanas de Albacete de la *Fundación Secretariado Gitano Albacete. España, 2007.*

Siguiendo la línea anterior está este recetario que tiene como protagonistas a las abuelas Gitanas de Albacete, con quienes la Fundación realizó una serie de talleres en los cuales se recopilaron las recetas:

La mayoría abuelas gitanas de Albacete· principalmente amas de casa· que han sido capaces de conservar recetas trasmitidas de generación en generación* . (Fundación Secretariado Gitano Albacete, 2007, p. 21)

Por un lado, está el asunto de la tradición, asociada principalmente a la transmisión de saberes durante periodos de tiempo que involucran varias generaciones. Por el otro, no hay que perder de vista el contexto de intervención social y diálogo intercultural en el que estos textos han sido producidos.

El recetario se compone de 18 recetas y se puede consultar directamente en la fuente. Este ejercicio sugiere la necesidad de ir avanzando en un análisis de la gramática de la comida Gitana, particularmente de la española, ya que, como se evidencia, este recetario inaugura, junto al de Matilde Amaya, un corpus de información acorde con ese propósito:

En todas las sociedades el modo de comer está regulado por convenciones parecidas a las que dan sentido y estabilidad a los lenguajes verbales. Este conjunto de convenciones, que llamamos gramática, configura el sistema alimenticio no como una simple suma de productos y alimentos, ensamblados de manera más o menos casual, sino como una estructura en el interior de la cual cada elemento define su significado. (Montanari, 2004, p. 98)

4.2.8. Recetas Gitanas Pucheros para compartir «Legumbres» de la *Fundación Secretariado Gitano Murcia. España, 2007.*

Este segundo recetario se compone de 12 recetas basadas en alimentos de origen vegetal conocidos como «legumbres», en las cuales destacan lo que más adelante se nombra como «platos de cuchara»; arroces, ollas y potajes. Insistimos en la facilidad de consulta del material, que puede encontrarse también en las referencias bibliográficas. Como en el anterior, no nos detendremos en

las preparaciones del recetario debido a que, como se apuntó, existe un corpus de información pertinente para emprender un análisis académico más profundo sobre la alimentación y la cocina Gitana española, los sistemas alimentarios Gitanos en España y su gramática de la comida, el cual excede nuestros propósitos.

Particularmente, queremos resaltar un enunciado del recetario que sugiere algo que Marushiakova y Popov (2019) tratan como el carácter multidimensional de las identidades romaníes en el Este europeo: “En una de las entrevistas para conocer estas recetas, una mujer nos dijo: “¡Pero si esta receta es igual para castellanos y gitanos!” (Fundación Secretariado Gitano Murcia, 2007, p. 7)

Y esto se debe, en parte, a que las comunidades Gitanas en España han estado sometidas durante siglos a procesos violentos de asimilación, como la prohibición de su lengua y demás costumbres particulares. En otras palabras, y aunque tal vez no sea un tema explorado, las costumbres alimentarias de las poblaciones Gitanas españolas han estado sometidas también a procesos de colonialidad alimentaria de largo alcance. Y, en este sentido, como habíamos apuntado, las cocinas Gitanas en España están claramente ancladas a las cocinas regionales del país, ya que, partiendo de que la comida es un vehículo directo de la identidad:

Los procesos de formación y desarrollo de las identidades de cada uno de los grupos Roma no están herméticamente aislados dentro de los límites de la comunidad, sino que están en conexión inseparable con los procesos de la sociedad en la que viven⁶⁰. (Marushiakova y Popov, 2019, p. 44)

4.2.9. Recetas Gitanas Pucheros para compartir II «Carnes» de la Fundación Secretariado Gitano Murcia. España, 2008.

Este recetario, que es una continuidad del anterior, contiene 10 recetas, cada una con su forma de preparación. Su estructura es la misma del anterior. «Platos de cuchara» como arroces, cocidos, estofados, ollas, entre otros tipos de platos, aparecen articulados alrededor de la carne, sea pollo, cerdo o cordero. (Fundación Secretariado Gitano Murcia, 2008)

⁶⁰ “The processes of formation and development of the identities of the individual Roma groups are not hermetically isolated within the community limits, but are in inseparable connection with the processes in the society in which they live”. (Marushiakova y Popov, 2019, p. 44)

4.2.10. Sabores Gitanos de *Fundación Secretariado Gitano. España, 2010.*

Este libro, que es una suerte de prolongación de una forma de texto tipo recetario, comienza a ampliar la mirada sobre la comida. Ya no se reduce a la recopilación de recetas, sino que busca profundizar esa mirada biográfica, que es también familiar, y aspira a convertirse en una polifonía de voces de mujeres Gitanas, valiéndose de la memoria para fortalecer el sentido de pertenencia, de Gitanidad, en últimas, de identidad cultural Gitana.

Logra llamar la atención una pequeña observación que se enuncia desprevenidamente, pero es interesante detenerse brevemente allí, en tanto sugiere implícitamente que a través de la comida se tejen caminos metodológicos fructíferos para todo tipo de trabajos comunitarios, educativos, académicos, políticos y económicos: “A través de los colores, los olores y los sabores de la cocina nos aproximamos a su cultura, la cultura gitana”. (Fundación Secretariado Gitano, 2010, p. 7)

Este libro es producto del Programa de Intervención con Mujeres Gitanas desarrollado por la Fundación, teniendo como pilares fundamentales de su discurso la promoción de la mujer Gitana española desde el reconocimiento de su identidad cultural, pues, en palabras de la misma Fundación, “las mujeres son, sin duda, el motor de cambio en la comunidad gitana” (FSG, 2010, p. 9).

Es interesante el hecho de que se abordan allí dos cuestiones: “la heterogeneidad existente en la cultura gitana” y “los cambios que han vivido a lo largo de los años, tanto en las formas de vida como de trabajo, así como en las maneras de cocinar”, todo esto a partir de las vivencias mismas de las mujeres que construyeron el relato (FSG, 2010 p. 13). Según la misma Fundación, la realización de este libro estuvo pensada desde un objetivo doble,

en primer lugar, facilitar la toma de conciencia de las mujeres sobre sus virtudes y capacidades personales; en segundo lugar, dar a conocer la cultura gitana a través del testimonio de vida y de las recetas que tradicionalmente las mujeres vienen cocinando y que han aprendido de sus antepasados. (FSG, 2010 p. 12)

La estructura del libro consta de una parte introductoria en la que se encuentran una serie de prólogos. El primer capítulo arroja de entrada, con su nombre, un sugerente llamado hacia la importancia de una bebida como el café; «Café Gitano Historia e identidad de un pueblo» es un contexto histórico y político de las trayectorias y experiencias de las poblaciones Gitanas en

España, introduciendo al café como un recurso semántico para articular un relato histórico. El segundo capítulo son las historias de vida y los testimonios de las mujeres que ‘cocinaron’ este libro, y se titula «Los aromas de nuestras vidas». El tercero es la recopilación de 21 recetas, amparadas bajo el nombre de «Secretos de cocina». Y el último capítulo se llama «La esencia de ser mujer» en donde “nos muestra una reflexión sobre los cambios que se han producido en la forma de ser y de sentirse gitana”. (FSG, 2010 p. 14)

Hasta acá tenemos un corpus bastante grueso de contenidos que, como se ha sugerido, podría ser el insumo para un análisis de otro orden, aunque esto precise otro nivel de indagación y excede nuestros propósitos y alcances. Dejamos siempre la invitación para que cada quien consulte lo que desee y se sumerja en el inmenso mar de recetas de la cocina Gitana española, la cual guarda una estrecha relación con las cocinas regionales y locales del país.

A grandes rasgos, del libro podemos resaltar aspectos como el papel de las mujeres y la transmisión de saberes culinarios en el contexto familiar, así como las condiciones de precariedad a las cuales se enfrentaban, y se enfrentan aun en muchos casos, las familias Gitanas españolas, rasgo que comparten a su vez con otros grupos *Romá* en el mundo y con los sectores populares de los países en los cuales habitan. Esto configura a las cocinas Gitanas como cocinas de re-existencia, en el sentido que lo trata Albán Achinte (2010):

Es importante considerar que tanto los pueblos indígenas como los pueblos africanos esclavizados no sólo resistieron al poder dominante, sino que, por el contrario, desarrollaron formas altamente creativas para continuar inventándose la existencia, incluso por fuera de los marcos legales, pero también jugando con el sistema establecido. Tanto en el pasado como en el presente estos pueblos y comunidades mantienen y desarrollan esas formas de producción de existencia cotidianamente. A este acto lo he denominado re-existencia. (p. 10)

De igual manera, se llama la atención sobre algunos cambios y transformaciones que se operan en el ámbito de la alimentación. Toda vez que un cambio se opera tiene siempre la contrapartida de otras costumbres que tienden a conservarse, haciendo de la cocina una unidad dialéctica de continuidades y tensiones entre la tradición y la innovación. De lo cual las palabras de Carolina Campos Hernández ilustran perfectamente:

Si te das cuenta, las cosas han cambiado mucho en todos los sentidos y eso pasa también con nuestra cocina. Antes todo se hacía en la lumbre, con un buen puchero y un fuego bien

vivo, los guisados eran siempre de leña y las carnes y las frutas de temporada. Ahora nos hemos vuelto tan cómodos... tenemos el gas y cuando queremos comer algo acabamos antes haciéndonos un bocadillo, pero eso no alimenta tanto como la comida tan buena que hacíamos antes. Muchas cosas han cambiado, pero aquellos guisos y comidas que te calentaban tanto el cuerpo cuando hacía frío siguen siendo únicos. (FSG, 2010, p. 65)

4.2.11. «Alimentos, recetas y técnicas de la gastronomía gitana» de Yolanda Baeza Vergara. España, 2014.

Este artículo de Yolanda Baeza Vergara, escrito en 2014 como requisito de grado para el pregrado de Nutrición Humana y Dietética en la Universidad de Alicante, se preocupa por el estudio de

las formas de alimentación en el pueblo gitano [español], centrado en tres generaciones de una misma familia, para conocer aquellas tradiciones y costumbres más representativas, analizando la importancia que para ellos tiene la alimentación y el valor que le dan a la comida. (Baeza Vergara, 2014, p. 4)

Su objetivo era “conocer la evolución de la alimentación tradicional tan particular de la cultura gitana y qué características de la misma han perdurado en el tiempo hasta nuestros días” (Baeza Vergara, 2014, p. 4). El artículo es el informe de un “estudio cualitativo basado en la realización de entrevistas semiestructuradas a miembros de la población gitana” (Baeza Vergara, 2014, p. 5). Las personas entrevistadas se contactaron por medio de las personas representantes de la Fundación Secretariado Gitano en Alicante. Tres mujeres Gitanas, de generaciones diferentes y miembros de una misma familia, las cuales fueron entrevistadas bajo la guía de un cuestionario de 21 preguntas que puede ser consultado como anexo en la misma publicación.

Todo lo anterior nos hace considerarlo un antecedente importante, en el cual se incorpora la perspectiva etnográfica. Este insumo y el próximo son interesantes porque ponen a dialogar la reconstrucción de la receta, como un proceso metodológico de investigación y acción. La receta no es tanto un fin como un pretexto, una vía, un método de ir más allá.

Dentro de los principales resultados de Baeza nombraremos los siguientes. En primer lugar, este linaje de mujeres Gitanas coincidió en ubicar las «recetas de cuchara» o también llamados «platos de cuchara», como una de las preparaciones más importantes:

Estos “platos de cuchara” son conocidos tradicionalmente como guisos o platos de temple, existen incluso zonas donde se les dice cocina de barro o cobre, ya que los utensilios utilizados hace unos años eran de estos materiales, en los que el calor se transmite de forma paulatina y con poco calor pueden cocinar por un largo tiempo, sacando así todos los sabores de los productos utilizados. (Chef GMcash, 2015).

Por un lado, está el estofado, que combina cocción y sofrito y es de textura espesa. Es una preparación que tiene además la ventaja de ser sencilla y no necesita incorporar muchos ingredientes:

La mayor parte de los ingredientes de las recetas son legumbres, acompañado en la mayoría de los casos de algún alimento proteico, ya sea carne o pescado, y grasas aportadas principalmente por el aceite de oliva (Baeza Vergara, 2014 pp. 11-12).

Muchas veces la carne es uno de los alimentos que ha sido de menor acceso debido a la situación económica de las familias Gitanas, cuando esto sucede estos alimentos de costosa adquisición tienden a ser reemplazados por una versión aceptable más económica, el bacalao, en este caso.

La ensalada juega un papel de alimento acompañante del plato principal, es decir, no se ve como un plato indispensablemente constitutivo. En ocasiones de consumo especial suele añadirse, además de la ensalada, algunas entradas y un postre. Platos como «el potaje» son los alimentos preferidos en navidad, un alimento cohesionador y característico de esa época.

Como gran parte de los sectores populares en el mundo entero, también las familias Gitanas, incluso de maneras más acentuadas, ven su consumo alimentario reducido o limitado porque no tienen el dinero para adquirirlo, mas no por falta de oferta de los alimentos, con lo cual la disponibilidad de los alimentos se reduce a la capacidad adquisitiva en términos monetarios. Fenómeno propio del capitalismo que somete la seguridad alimentaria de las poblaciones bajo la moneda.

También se percibe la existencia de escalas de la comensalidad. Por ejemplo, el nivel familiar nuclear, así como están las comidas de domingo, donde se puede cocinar hasta para sesenta personas:

Las comidas son momentos de encuentro a los que están invitados los que están y los que pueden venir. Se cocina para muchos y, como señala Ángeles “en mi casa siempre sobra

comida [...] si sé que somos cinco para comer tengo que hacer para ocho por si viene alguien”. (Baeza Vergara, 2014, p. 9)

Por otro lado, es mediante la tradición oral que se transmiten estos saberes relacionados con el arte de la cocina, “se transmiten las formas tradicionales de cocinar y con ello también los valores asociados a la alimentación y, por supuesto, los gustos” (Baeza Vergara, 2010, p. 8).

4.2.12. Chapter five «How to cook a Hedgehog: Ceija Stojka and Romani Cultural Identity through the Culinary Literary Arts» de Lorely French. Inglaterra, 2010.

Escrito por Lorely French, este capítulo del libro *Cuisine and Symbolic Capital: Food in Film and Literature*, va narrando aspectos importantes de la vida de Ceija Stojka, artista, escritora, educadora y defensora romaní, nacida en Austria y sobreviviente del genocidio nazi.

En esta narración los hechos biográficos, de carácter familiar, se tejen hábilmente con apuntes claves para comprender una experiencia común para las personas romaníes que padecieron el genocidio o tuvieron la suerte de escapar de él, no sin sufrir múltiples consecuencias debido a la persecución. En el diálogo que estableció la autora con la artista, la primera estaba particularmente interesada por lo que la segunda clasificaba como «traditional Roma food», para quien la preparación del erizo era una clara muestra de ello. (French, 2010, p. 105)

El texto tiene varios subtítulos entre los que destacamos: «*Así es como cocinan las Romnja*»: *Construyendo una comunidad romaní a través de la comida y las formas de comer: creación de tradiciones compartidas mediante la recreación de la receta. Y «Estas son historias de gitanos*»: *La comida y las formas de comer como metáforas en las historias de Ceija Stojka*. Finaliza con el apartado «*Comida romaní, a la manera gitana*»: *Observaciones finales*, el cual reproducimos a continuación, ya que logra condensar elocuentemente las proposiciones desarrolladas a lo largo del texto:

Para familias como la de Stojka, cuya cultura se basa en los viajes, la comida se convierte en **un medio para dar la bienvenida a los demás y entre ellos dentro de su hogar y comunidad. Pero para un grupo étnico como los romaníes, cuya historia tiene sus raíces en la persecución, la comida se convierte en un sustentador de la vida para los individuos y para todo el pueblo***. Las historias de Ceija Stojka resaltan así el significado de la comida y las formas de comer. La cocina y las artes culinarias en sus historias asumen

cualidades que apoyan las observaciones de Susan Kalchik sobre la "performatividad de la identidad étnica". Una *Gypsy manner* [«manera Gitana»] en la que la comida es preparada y las comidas especiales "roma", como el erizo y el “té-gitano” que usa “ropa interior-gitana”, Ceija enfatiza diferencias importantes que pueden parecer extrañas para los no-Roma. Si bien esas diferencias pueden parecer extrañas para los no-Roma, las actuaciones de Ceija ponen en perspectiva su significado y cualidades beneficiosas. Además, las diferencias no se basan en los estereotipos habituales que han degradado a los romaníes por siglos. Por ejemplo, **recibir ingredientes a cambio de servicios prestados demuestra una cultura basada en el intercambio y no, como se cree comúnmente, en el robo***. De esta manera, Ceija aboga implícitamente por la aceptación de la diversidad y la comprensión de las metáforas culturales y los antecedentes históricos a partir de los cuales se ha desarrollado la *Roma cuisine* [«cocina romaní»]. Se puede concluir que sin sus historias, se perdería una parte importante de la cultura, la comunidad y la historia de los romaníes⁶¹. (French, 2010, p. 126)

4.2.13. Catálogo de Gastronomía Gitana de la *kumpañoia* de Pasto. Colombia, 2013.

Como se hizo notar, el primer antecedente en Colombia, y el más importante, es este *Catálogo de Gastronomía Gitana* de la *kumpañoia* de Pasto, publicado en 2013. Dicho catálogo es un insumo impreso que no se encuentra en la web y cuyo acceso fue posible gracias al apoyo que el antropólogo PhD. Esteban Acuña le ha brindado a la presente investigación. Dada su importancia y difícil consulta compartimos las imágenes del original impreso en el **Anexo 8**.

*Los subrayados son míos.

⁶¹ “For families such as the Stojka one, whose culture is rooted in travel, food becomes a means to welcome others and each other into their home and community. But for an ethnic group such as the Roma, whose history is rooted in persecution, food becomes a sustainer of life for individuals and for the entire people. Ceija Stojka's stories thus heighten the significance of food and foodways. Cuisine and culinary arts in her stories assume qualities that support Susan Kalchik's observations on the "performance of ethnic identity." In identifying a "Gypsy manner" in which the food is prepared and the special "roma" meals, such as the hedgehog and "Gypsy-tea" that uses "Gypsy-underwear," Ceija emphasizes important differences that may seem strange to the non-Roma. While those differences may seem strange to the non-Roma, Ceija's performances place their meaning and beneficial qualities in perspective. In addition, the differences do not rely on the usual stereotypes that have degraded the Roma for centuries. For example, receiving ingredients in exchange for services rendered demonstrates a culture based on exchange and not, as commonly believed, on stealing. In this manner, Ceija implicitly pleads for acceptance of diversity and understanding of the cultural metaphors and historical backgrounds out of which Roma cuisine has developed. One can conclude that without her stories, a major part of Roma culture, community, and history would be lost”. (French, 2010, p. 126)

El catálogo consta de un índice, una presentación y las consabidas recetas. A continuación, reproducimos integralmente el texto que aparece en la presentación para que quien lee tenga la oportunidad de enterarse de primera mano del propósito que impulsó la realización del Catálogo:

Los y las gitanas somos una comunidad milenaria, indómita, que conserva como pocas el saber natural del medio, el amor por su autonomía y la confianza firme en su andar, pues gracias a él nos hemos nutrido como pueblo. Somos un grupo étnico cuya diversidad cultural se manifiesta en múltiples aspectos, entre ellos el idioma, la organización social y política, las relaciones económicas, el cuidado que caracteriza nuestra relación con el medio ambiente, entre otros elementos constituyentes de nuestra cosmovisión, que redundan en aportes significativos para la construcción de la nacionalidad colombiana. Dicha riqueza cultural nos distingue de una manera especial: se refleja en nuestras costumbres a las que llamamos "sakono", y las manifestamos en cada uno de los aspectos de la vida, como por ejemplo el gastronómico, **esa relación especial que tenemos con el arte de preparar alimentos y generar, en torno a ellos, espacios de encuentro y construcción del sentido de ser gitanos y gitanas***.

A continuación presentamos algunos de nuestros platos característicos. (Kumpañia de Pasto, 2013, p. 5)

Como vimos en el apartado sobre las trayectorias de las diferentes familias *rrom* en Colombia, estamos en la capacidad de dilucidar que las familias de la *kumpania* de Pasto no tienen las mismas costumbres alimentarias que las de otras poblaciones *rrom* del país. Sin embargo, encontramos convergencias entre algunos de sus platos y los de las familias de Bogotá. Entre estos encontramos el *Sabiaco*⁶² o pastel Gitano, el *Baló* que es el cerdo asado, la *Sarma* de repollo y de pimentón, el *Galusqui*, el *Saj Tuliardo* o también llamado *Prozimé* y el *Chayo* o té.

Por vía comparativa encontramos entonces que la cocina *rrom* de la *kumpania* de Pasto y la de la *kumpania* de Bogotá –PRORROM- comparten parcialmente un lenguaje, a la vez que se distancian la una de la otra, creando sus propias formas. La convergencia en las seis preparaciones mencionadas nos hace pensar que las familias asentadas actualmente en Pasto y Bogotá han

*El subrayado es mío.

⁶² *Sabiaco*: postre de harina de trigo, uvas pasas y derivados lácteos.

compartido trayectorias y linajes, y que sería interesante profundizar en análisis comparativos de las diferentes cocinas romaníes colombianas, considerando el Catálogo de Pasto y la presente monografía como los ejercicios pioneros.

4.3. Aspectos generales sobre la alimentación y la salud de las familias de la *kumpania* de Bogotá -PRORROM-

La alimentación cotidiana de la población *rrom* de Bogotá es tan variable como los ingresos económicos que obtienen mediante los trabajos informales y temporales a los cuales se dedican. A simple vista, y siguiendo las conclusiones proporcionadas por Dalila a lo largo de las conversaciones que tuvimos, se puede deducir que hay una conjunción de factores que permiten hablar de un riesgo de inseguridad alimentaria en el grueso de la población. aunque no se hayan adelantado todavía estudios sobre valoración nutricional o indicadores de salud. Este es el primer aspecto relevante para comenzar a hablar sobre alimentación y salud.

En este sentido, y como es deseable de visibilizar para PRORROM, la lucha por el derecho a la alimentación se encuentra articulada directamente con la conquista de sus derechos colectivos como grupo étnico, mediante el proceso de visibilización que adelantan algunas familias y *kumpa*ñy a través de PRORROM y de otras organizaciones ante el Estado colombiano.

En términos generales, sus hábitos alimentarios se asemejan mucho a los de la población mayoritaria de la ciudad capital, con excepción de las comensalías rituales que mencionaremos más adelante, y con esto se evidencia la exposición que tiene la población a factores de riesgo asociados a los patrones alimentarios de la dieta nacional. Sin embargo, dentro de estos patrones de consumo de alimentos alineados con la tendencia mayoritaria, se pueden observar pequeños rasgos de apropiación y acondicionamiento cultural de los alimentos. En palabras de Ana Dalila Gómez, *[la alimentación cotidiana que es básicamente con todos los elementos que se dan en Colombia, pero que tienen su «cuestión Gitana». Por ejemplo, nosotros no utilizamos el color, utilizamos es la remolacha que le da color a las cosas]* (comunicación personal, 24 de abril de 2019). Y esto nos acerca, a su vez, a un aspecto de los hábitos alimentarios romaníes relacionado con técnicas de preparación e ingredientes susceptibles de constituirse en marcadores culturales. L. nos comparte, por ejemplo, algunos de los hábitos alimentarios en su hogar:

[La comida diaria es arroz, papas, pero todo también con un toquecito de la tradición de nosotros, que es como la remolacha. Todas las cosas que nosotros hacemos no condimentamos mucho con los colores sino como con la verdura, o sea, el solso⁶³ rojo, que es el sudado⁶⁴ rojo, para ustedes, nosotros le decimos solso, se le echa papa, yuca y la remolacha para que dé color.

[...]

Nuestra comida es como bajo mucha ensalada, y lo otro es que es muy como en lo frito, nos gusta la costilla, papa frita, todo eso más que todo. Pero también se maneja mucho el solso, o sea, el solso rojo que le echamos la remolacha, todo eso lo utilizamos mucho.] (L., comunicación personal, 23 de abril de 2019).

Reiteradamente se menciona el arroz con papas como una de las bases alimentarias de la comida cotidiana romaní, constatando un patrón articulado a la dieta de la población urbana nacional. La base del arroz, como alimento principal, se conjuga con viandas como la papa, el plátano o la yuca y proteínas animales como la carne de res, el cerdo y el pollo, ocasionalmente el pescado, el cual se consume primariamente en su versión industrializada de atún enlatado antes que fresco.

En este sentido se corroboran las observaciones sobre dos aspectos que operan en la alimentación de las familias en Bogotá. El primero, tiene que ver con la dependencia económica y alimentaria de la dieta *rrom* a la dieta nacional, las cuales se ven atravesadas por múltiples manifestaciones de la colonialidad o modernidad alimentaria. El segundo, que estos hábitos alimentarios operan también en el marco de las identidades *Romá* multidimensionales, las cuales se debaten entre la etnicidad y la nacionalidad (Marushiakova y Popov, 2019, p. 44).

Para las familias, cuando existe la capacidad adquisitiva, la carne que se consume primordialmente es el cerdo, denotando cierto favoritismo por el consumo de este animal. También hay un gusto por las verduras, acompañando muchas de las preparaciones diarias, tanto en sudado como en ensalada. Así como se habla de un «toque Gitano», el cual se auto percibe por las personas

⁶³ *Solso*: sudado, plato estofado.

⁶⁴ Sudado: es una preparación característica de la comida colombiana que consiste en una especie de estofado. Se prepara con una base de carne (res, cerdo o pollo) y viandas como la papa y la yuca, condimentado con aliños propios que pueden ser ajo, cebolla cabezona, cebolla larga, tomate y algún colorante natural o artificial. Se sirve acompañado de arroz.

del pueblo *Rrom* como un rasgo diferenciador entre la comida cotidiana de la población bogotana promedio, y la comida cotidiana de su gente.

La cuestión del cambio o la permanencia de ciertos comportamientos alimentarios es transversal al análisis de la alimentación, pues estos comportamientos son, en sí mismos, heterogéneos y variables, y dependen de una gran cantidad de factores entre los que se conjugan la capacidad adquisitiva de la familia, las preferencias alimentarias de los miembros y, por supuesto, la labor de las mujeres Gitanas a la hora de transformar los alimentos en preparaciones para la familia.

En los hogares romaníes muchas veces se prepara lo mismo para el almuerzo y para la cena, así la mujer encargada de estas labores ahorra tiempo y esfuerzo al atender más de siete familiares, en promedio, por cada comida. Como S. mismo reconoce, no se podría decir que esta sea una práctica adoptada en todos los hogares Gitanos. Él recalca que, así como hay casas donde se hace lo mismo para almuerzo y cena, también hay otras donde se preparan diferentes platos para cada comida. Finalmente, hay una cantidad considerable, y en aumento, de personas que prefieren salir por las noches a comer la comida rápida que se oferta en el barrio y sus alrededores. Por otra parte, hay otra variante asociada a la omisión que muchas mujeres, especialmente jóvenes, hacen de la cena, pues prefieren no comer en la noche como un hábito de dieta para reducir el peso.

Estos hechos nos hablan sobre los cambios alimentarios que operan al interior del grupo, relacionados con las mismas transformaciones a las cuales se enfrenta la población mayoritaria, derivadas principalmente de los cambios en las dietas directamente influenciados por el mercado de la comida procesada o el alimento industrializado, todo lo cual se relaciona a su vez con los cambios en los modos de vida de las personas en las ciudades, los tiempos e insumos para proveer las comidas básicas del día, los roles de género y la distribución de las tareas domésticas, incluida la cocina por supuesto, y el impacto de los medios de comunicación en la educación alimentaria de las diferentes poblaciones.

Con esto podemos enunciar que estos cambios se inscriben entonces en una matriz de colonialidad alimentaria, puesto que están sujetos al contexto de dependencia agroalimentaria y económica del país, alimentados por los flujos de información de los medios de comunicación masiva y de las redes sociales que aportan directamente en la configuración de las representaciones sobre la comida, así como en el estatus que adquiere la modernidad alimentaria globalizada.

En cambio, hay otros hábitos que persisten, por ejemplo, las actividades ejercidas por hombres y mujeres en el hogar, así como el acto mismo de compartir la comida como un acto social y familiar. Constantemente se encontraron alusiones al hecho de que los *rroma* saben cocinar, pero lo hacen en sus tiempos libres, ya que su tarea es salir a trabajar. Por lo cual, las principales cocineras de la familia son las *rromnia*, ya que, como hemos dicho, la economía del cuidado está a cargo de las mujeres jóvenes y adultas de la comunidad. En una casa donde la madre o la abuela es una mujer mayor o, por diversos motivos, ella no puede asumir el cuidado total de la familia, es generalmente una hija, una nuera o una sobrina la que asume dichas tareas.

La comensalía continúa siendo uno de los mayores momentos de encuentro para las familias, quienes comparten la comida en el marco de sus dinámicas de reunión grupal. Así, encontramos un grupo de preparaciones o platos denominados «tradicionales», descritos en el próximo capítulo, los cuales remiten tanto a sus trayectorias geográficas e históricas de peregrinaje por diferentes países y lugares, como a sus momentos de celebración colectiva. Al compartir estas comidas en comunidad, en eventos de carácter ritual como bautizos, pedidas de mano y matrimonios, así como en las bienvenidas que se brindan a personas Gitanas que vienen de otras ciudades o países, o en los rituales mortuorios, el pueblo fortalece la cohesión social mediante la comida.

También así en los eventos de fortalecimiento, como el mencionado Día de la Mujer Gitana, los cuales son espacios ganados gracias a la lucha reivindicativa de PRORROM. A este tipo de ágapes, así como a las comidas de bienvenida o celebración grupal, se les llama *pashiv*. A pesar de estas continuidades cabe recordar la necesidad de observar con mayor detenimiento, en próximas investigaciones, cuáles de estas formas de comensalía ritual tienden a desaparecer y cuáles se fortalecen y las causas que inciden en esta dinámica de conservación e innovación.

En una conversación que se entabló al mismo tiempo con S. y L. en su casa, ambos manifiestan como norma de cortesía típicamente romaní el servir y compartir comida con las personas que llegan de visita, como una forma de hacerles saber que son bienvenidas, reafirmando lo que dice Hancock sobre este rasgo de cortesía en la comensalidad romaní:

[L.: [...] A usted nunca le van a decir «S. voy a ir a visitarlo», no. Así llegan, y así usted esté comiendo usted les sirve a todos.

S.: por ejemplo, nosotros somos siete personas, pero nosotros nunca cocinamos para siete, sino harto.

I.: ¿o sea que ustedes siempre cocinan para un montón de gente?

*S.: sí, porque es que siempre llega, siempre. Yo estoy acá cocinando cuando ¡pum! llegaron. Entonces yo no voy a coger los platos y los voy a ir a meter a escondidas, no. Nosotros, al contrario, servimos toda la mesa y si toca partir la carne de nosotros por la mitad pues la partimos. Ese es el pueblo Gitano en todas las casas, así sean bien pobres, bien lo que sea, todo lo ponen ahí*⁶⁵]. (L. y S., comunicación personal, 23 de abril de 2019).*

Existen también dos bebidas características de las familias *rrom* colombianas, aunque estos gustos trascienden la frontera nacional y se pierden en las historias particulares de sus linajes y las migraciones entre países de Europa y América ratificando, una vez más, un sentimiento común de pertenencia a un pueblo, el cual se puede ver reflejado en sus costumbres alimentarias. Tenemos así el té y el café como dos bebidas predilectas por la población y características de las *vitsi*. Esto nos habla de marcas de diferencia intragrupal. Así lo expresa S.:

[A nosotros los Rrusos nos gusta más el té y a los Bolochochok más el café. Los Bolochochok son un clan y nosotros somos otro clan. Pero a ellos les gusta más el café, pero sin azúcar y bien fuerte. Yo, al principio, cuando tomaba café por allá donde ellos yo hacía ¡puuffff! lo botaba, porque no era capaz de pasarlo ¡Jum, bravo! sin azúcar]. (comunicación personal, 23 de abril de 2019)

El té es una herencia de su arraigo en Rusia, como acotaba Hancock, aunque no hay que perder de vista que la palabra en Hindi para denominar al té es *Chai*, la cual es muy semejante a la palabra *Chayo* que emplean las familias en Colombia. Es entonces una bebida para tomar sola o con pan, que acompaña tanto las rutinas diarias de hombres y mujeres como encuentros importantes de las familias, como cuando sesiona la *Kriss*. Después de preparar un delicioso té con frutas, S. y L. nos cuentan un poco sobre la bebida:

[S.: ¿quiere pan? Acá hay pan.

I.: ¿dónde compran el té?

S.: en el supermercado.

I.: pero ¿es el de bolsita?

S.: sí.

⁶⁵ *El subrayado es mío.

L.: el hindú.

S.: entonces si usted quiere lo cocina y le echa manzana, le echan limón, le echa mandarina, lo que quiera. Pero también hacemos este mismo, por ejemplo, con lulo o con mora, o con uvas, bueno lo que quiera, queda rico. Esa es la bebida del pueblo Gitano. O sea, el que no toma de esto toma café, pero a la mayoría le gusta el té, nosotros le decimos chayó]. (comunicación personal, 23 de abril de 2019).

En este sentido vemos como el té Gitano o *chayo* es un claro ejemplo de los matices que deben tenerse en cuenta al analizar las prácticas alimentarias de cualquier grupo humano, donde las fronteras entre lo extraño y lo propio se solapan, en este caso, para ofrecernos una bebida resignificada como característicamente romaní. Si, como sostiene Hancock, la tradición del té preparado con frutas proviene de Rusia, las *vitsi Rrom* que aprendieron a tomarlo y a prepararlo llegaron a Colombia, después de su peregrinaje por otros lugares, siguieron conservando la costumbre, incorporando frutas de la región colombiana, como es el caso del lulo o la mandarina. Mediante estos procesos de resignificación y memoria culinaria el té se convierte en el *chayo*, refrendando un sentimiento de pertenencia mediante su consumo, y a la vez de interculturalidad culinaria, por el diálogo que se establece con alimentos colombianos y otros provenientes de la agroindustria alimentaria globalizada.

Siguiendo con las relaciones múltiples que se tejen entre la alimentación y la salud, uno de los factores a considerar en el diagnóstico sobre el estado de salud de las familias *Rrom* de Bogotá es, primordialmente, el estado nutricional de la población, lo cual se traduce en una preocupación latente expresada en los comentarios de sus líderes.

Un antecedente importante para lo anterior se encuentra en la participación de Ana Dalila Gómez en la construcción de un documento sobre el diagnóstico de seguridad alimentaria en el Distrito, más o menos para el año 2012. A partir de esto, surgió la oportunidad de integrar al pueblo *Rrom* en los bonos distritales para la canasta familiar, lo cual contribuyó significativamente en el aumento en los índices de acceso a la alimentación. Desafortunadamente, la Alcaldía de Enrique Peñalosa les suspendió este beneficio, lo cual la líder *rromni* entiende como producto de la discriminación, aparentemente soterrada, aunque operativa, que persiste contra la población *Rrom* desde las entidades gubernamentales y la institucionalidad estatal.

Sobre la salud, la auto percepción de la población arroja varias consideraciones. Por un lado, se tiene la idea de que las personas mayores son muy fuertes, ya que podemos encontrarlas

de 85 y 90 años, sin seguir dietas especiales o rutinas de ejercicio. Inclusive, S. menciona que los hombres Gitanos toman licor y fuman cigarrillo, aunque las mujeres también fuman, pero en menor medida. Por otra parte, hay enfermedades claramente identificables que les aquejan. Se ubica el estrés como una enfermedad pues, como se mencionó anteriormente, el *rrom* sufre estrés por tener que pagar el arriendo, los servicios y cubrir las necesidades de su familia cuando llegan las fechas convencionales de pago, ya que, al vivir de actividades económicas fluctuantes, es angustiante tener que pensar en conseguir elevadas sumas de dinero, que un día pueden tener, y al otro ya no.

Se puede deducir entonces que efectivamente hay un conjunto de problemas de salud asociados a factores de riesgo de tipo alimentario. Sin embargo, hasta el momento no se tiene un diagnóstico claro de la situación. En últimas, ni el Distrito, ni el Departamento, ni el Estado colombiano encarnado en los Ministerios del Interior, de Salud y Protección Social, de Cultura, de Ambiente y Desarrollo Sostenible, tampoco el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, ninguno de estos ha avanzado hacia garantizar para el pueblo *Rrom* bogotano y colombiano el derecho fundamental a la alimentación, que no es más que el derecho fundamental a la vida misma. Pues, tal como manifiesta Dalila,

[Porque nosotros no tenemos el trabajo fijo, son trabajos inestables, son trabajos informales. A veces la gente come las tres veces al día, si le va bien, o come una vez o no come en ningún momento del día. Yo me atrevería a decir que hay mucha gente que tiene problemas de alimentación y con eso también vienen problemas gastrointestinales, porque la gente no se alimenta bien, somos muy desordenados para tener horarios fijos para alimentarnos]. (comunicación personal, 28 de noviembre de 2019)

En los Talleres sobre Adaptación de GABAS, realizados en 2019 por el ICBF y la UN, a los cuales asistimos en dos oportunidades en calidad de acompañantes con el aval de PRORROM, las *rromnia* declararon que sus esposos no desayunan, escasamente se toman un café con pan para salir a trabajar. Este es uno de los factores que, para ellas, incide en algunos problemas de salud propios de los hombres de la *kumpania*. Según estos testimonios, los *rroma* padecen enfermedades circulatorias y gastrointestinales; colon irritable, estreñimiento, gastritis, sobrepeso, intolerancia a la lactosa, triglicéridos altos y diabetes. Y las *rromnia* sufren de hipertensión arterial, aun en un rango de edad joven.

Otro de los posibles riesgos para la salud de la población se encuentra en los hábitos alimentarios de los niños y las niñas. Las mujeres coinciden en determinar que les gusta comer

dulces y golosinas, aunque también se dijo que las niñas comían más verduras que los niños, al parecer, desde pequeños los niños se alimentan de manera menos saludable, aseguran algunas de las mujeres. En general, las mujeres de la *kumpania* tienden a identificar en el consumo creciente de dulces, harinas y grasas, así como en la comida rápida elaborada en puestos callejeros, las causas primarias de las enfermedades que padece el grueso de la población. Todo esto nos remite, una vez más, a los cambios que están experimentando las dietas humanas con la colonialidad alimentaria globalizada.

5 Sistema agroalimentario y culinario de la *kumpania* de Bogotá -PRORROM-

5.1. Reflexiones propias sobre la comida como mecanismo de re-existencia y de reproducción social: entre el patrimonio alimentario y el derecho a la alimentación

Como hemos visto, los repertorios alimentarios constituyen no sólo la principal fuente del éxito de la reproducción biológica de las diferentes poblaciones humanas, sino uno de los lenguajes más eficaces de su continuidad simbólica, proyectándose como eje central de la reproducción social (Narotzky, 2004, pp. 19-20) y como forma particular de re-existencia (Albán Achinte, 2010, p. 10). Como un fenómeno de carácter político, la alimentación no es un tema de interés exclusivamente académico, sino, y fundamentalmente, una preocupación real de diferentes actores de la sociedad global entre los cuales se inscriben tensiones, acuerdos y desacuerdos. De esta manera, la comida, tanto como la salud, es un campo en donde las disputas por el poder tienen un asiento asegurado.

El propósito de este apartado es el de aportar a PRORROM algunas herramientas que les sean útiles para sus objetivos, en tanto la comida y la alimentación es un campo en donde se encuentran las disputas por el derecho a la alimentación y por su visibilidad étnica. No nos extendemos sobre cuestiones que son ampliamente abordadas en los documentos que tomamos como referentes, más bien nos detenemos a enunciar sucintamente los puntos más relevantes y problemáticos de las políticas alimentarias y de la patrimonialización de la comida. Ya que surgen como dos preocupaciones evidentes al acercarnos al tema de la comida, la alimentación y los sistemas alimentarios de las familias de la *kumpania* de Bogotá -PRORROM-.

5.1.1. Políticas de alimentación y nutrición: tensiones entre la seguridad, la soberanía y la autonomía alimentarias.

Se había mencionado ya que, aún sin haberse efectuado hasta la fecha ningún tipo de diagnóstico o balance, se perciben algunos factores de inseguridad alimentaria. Ante esta preocupación, el Proceso Organizativo cree pertinente acceder a algunas ayudas que garanticen, mínimamente, los niveles adecuados de seguridad alimentaria que les permitan darle continuidad a su reproducción social.

Generalmente, estos programas, como el que habían tenido acceso alguna vez y que desde hace un par de años ya no tienen, son los bonos alimentarios y otras estrategias de asistencia alimentaria, enmarcadas en el concepto de la Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN-, que para el Estado colombiano se entiende como:

la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2015, p. 8)

Esta definición nos habla de un aspecto muy primario, en cuanto se considera que el bienestar nutricional está basado exclusivamente en la posibilidad de satisfacer el hambre a costa de cualquier tipo de alimento. Por esto creemos que es pertinente sugerir que el derecho a la alimentación de los grupos *rrom* en el país no se reduce a la satisfacción de la seguridad alimentaria de las familias, aun cuando este sea un aspecto importante que pone de manifiesto las condiciones adversas a las que se enfrentan en la actualidad.

Las políticas estatales y mundiales de mitigación del hambre no solamente no la combaten, sino que la profundizan, encuentran en el hambre un discurso que las proyecta socialmente, mientras siguen reproduciéndola en diferentes escalas del orden social. Esto se puede evidenciar en el hecho de que las estrategias de asistencia alimentaria no se preocupan, evidentemente, por abastecer a la población de alimentos que sean acordes con sus prácticas y cosmovisiones alimentarias, sino que se limitan a paliar el hambre profundizando un modelo alimentario acorde con la agroindustria y la modernidad alimentaria.

Encontramos pues como los discursos sobre la seguridad alimentaria y las políticas de intervención institucional en la alimentación y la salud se convierten en correlatos de los discursos biopolíticos del desarrollo y de la modernidad. Sobre esto se sugiere consultar el capítulo IV «La dispersión del poder: Fábulas de hambre y alimento» en el libro de Arturo Escobar *La invención del Tercer Mundo Construcción y deconstrucción del desarrollo*, pues

El capítulo investiga las formas concretas que asumen los mecanismos de profesionalización y de institucionalización en el campo de la desnutrición y el hambre. En particular, estudia la llamada estrategia de Planificación y políticas nacionales de alimentación y nutrición (FNPP1), creadas por el Banco Mundial y un puñado de

universidades e instituciones de los países desarrollados a comienzos de los setenta, e implementados en varios países del Tercer Mundo a lo largo de los años setenta y ochenta. (Escobar, 2007, p. 180)

La SAN opera entonces mediante programas y políticas de Estado, asociados a planes de intervención y educación alimentaria, así como a los programas de desarrollo rural, derivados principalmente del proyecto de la revolución verde. Todo esto se articula a la creciente industrialización de la agricultura, ubicándola como un campo más de la producción capitalista globalizada y desarticulando las economías locales campesinas.

Sumado a esto se opera un ajuste paulatino a la matriz de la colonialidad alimentaria, ya que, mediante la educación alimentaria que ofrecen instituciones como el ICBF por medio de sus GABAS se van imponiendo nuevos modos de comer y de concebir el alimento, incorporando estándares alimentarios y corporales coloniales y homogenizantes, teniendo como vehículo los alimentos provenientes de la agroindustria alimentaria (Camacho, 2014, pp. 189-191).

La producción de alimentos, a cargo de la agroindustria, se ubica cada vez más como una producción de mercancías y no como la producción de bienes comunes (Houtart, 2014), reduciendo la cuestión del hambre a la de la adquisición de alimentos por medio de la forma dinero y no como un problema social de carácter moral. En tanto hay suficiente oferta alimentaria como para mitigar los padecimientos alimentarios de los grupos humanos, no debería suceder que su alimentación quede sujeta a la capacidad de dichos grupos y personas para acceder a los alimentos por medio de la consecución del dinero necesario para comprarlos, o por medio de la pobre asistencia alimentaria que ofrece el Estado.

Entonces entendemos que es de primer orden llamar la atención sobre las garantías que tienen las familias romaníes para acceder a los alimentos, pero que la problemática es de mayor envergadura puesto que debe cuestionar las distintas nociones de una alimentación adecuada o pertinente. Aunque es claro que PRORROM busca que la institucionalidad estatal se haga cargo de lo que en su aparente fuero le compete, las estrategias alimentarias enmarcadas en la SAN deben ser consideradas una medida provisional, buscando avanzar en alternativas alimentarias, modelos de planeación participativa y alternativas propias de desarrollo que garanticen las condiciones reales y propicias para la reproducción social de la *kumpania*. Esto sugiere, a su vez, que las problemáticas de carácter alimentario y de salud *rrom* se proyecten bajo la perspectiva de la

soberanía y de la autonomía alimentarias. Esta última entendida como la autodeterminación de los pueblos para decidir de qué maneras y bajo qué mecanismos desean constituir su soberanía.

Esta visión sobre la soberanía alimentaria es un acumulado político abanderado por la Vía Campesina -el movimiento internacional de personas campesinas, pequeñas y medianas productoras, pueblos sin tierra, indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas-, desde que lo puso en discusión pública en el marco de la Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996. Ocasión misma en la que se adoptó, en su lugar, el concepto de la seguridad alimentaria -SAN-, más acorde con los intereses políticos de los Estados nacionales, ya que, “la soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, de sus Países o Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin *dumping* frente a países terceros” (La Vía Campesina, 2003). Y esto es algo que va en contravía de la geopolítica mundial, en donde, por enunciar algo, los estados considerados subdesarrollados se limitan a la producción de materias primas y de fuerza de trabajo que los países desarrollados capitalizan.

Por tanto, la perspectiva de la soberanía contrasta visiblemente con la propuesta de la FAO, para quien la seguridad alimentaria es la vía de realización del derecho a la alimentación (FAO, 2015, p. 7). Mientras que, bajo la perspectiva de la autonomía, se plantea que el derecho a la alimentación se logra solo mediante el derecho colectivo a la soberanía alimentaria, el cual no implica solo nutrirse, como el acto biológico de aprovechamiento de los alimentos, sino alimentarse, tanto en el sentido material como en el sentido espiritual y simbólico.

Con esto queremos hacer notar que el derecho a la alimentación es un campo en disputa, en el cual los actores sociales se ubican desde diferentes perspectivas civilizatorias. Particularmente, es claro que para PRORROM tanto la seguridad como la soberanía son importantes, por lo que no se ha renunciado al logro de ambas, teniendo como horizonte el de la soberanía, en tanto la seguridad es la necesidad inmediata de que las familias romanés no se enfrenten a periodos de escasez alimentaria derivados de la precarización económica creciente en el país, pero solo bajo el enfoque de la soberanía alimentaria pueden alcanzar la autodeterminación que desean como pueblo.

5.1.2. Patrimonio alimentario y culinario: disputas de sentido y re-existencia.

Al indagar por las diferentes comidas de la *kumpania* nos encontramos con la clásica distinción entre comidas cotidianas y comidas festivas o de ocasión especial. Estas últimas tienen una connotación particular, ya que son referidas por las mismas personas como las «comidas tradicionales Gitanas». La mención de lo tradicional nos hizo pensar en la posibilidad a la que se enfrentan estas preparaciones, como capital simbólico, ante los procesos de patrimonialización de la comida, los cuales están relacionados con el impulso de la industria del turismo cultural gastronómico y del desarrollo local, territorial y sustentable (Ferreira, 2018, p. 307; Ministerio de Cultura, 2012, p. 10), de manera que “el patrimonio se valora y se promueve como un nuevo factor de bienestar social y desarrollo económico” (Camacho, 2014, p. 175).

En Colombia la iniciativa que busca avanzar en el reconocimiento del patrimonio alimentario y culinario del país está representada en la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* y su *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*. Al consultar los 17 tomos que conforman esta última no se encontró ninguna mención sobre las comidas de los grupos Rrom colombianos, con lo cual se constata la permanencia de cierto estado de invisibilidad ante las políticas adelantadas por el Estado colombiano.

En términos de la Política,

La cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral. La cultura culinaria está imbricada en la memoria colectiva y, no obstante esta nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, la cocina siempre está resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores. (Ministerio de Cultura, 2012, pp. 21-22)

Si bien, la tradición es, así como el derecho a la alimentación, otro campo en disputa parece importante revisar críticamente las implicaciones de este discurso-práctica que opera en relación con la alimentación, por un lado, y con la cuestión del patrimonio nacional, por el otro. Comida, patrimonio, tradición, identidad nacional e interculturalidad son campos de sentido que

se van tejiendo en un discurso sobre la patrimonialización de las cocinas regionales, locales, populares y étnicas de Colombia. Juana Camacho (2014) apunta que,

algunas de las medidas de salvaguardia de los conocimientos y prácticas tradicionales que propone la política se orientan no solo a la transformación de las manifestaciones culturales que se quieren proteger, sino también al moldeamiento de las identidades, los comportamientos y los gustos alimentarios de las poblaciones a las que se dirige la política, tanto en la esfera pública como en el hogar. (p. 73)

Por su parte, Mauricio Pardo elabora de manera magistral una exposición crítica sobre el patrimonio cultural como régimen de culturización articulado al desarrollismo. Con base en estos trabajos, destacamos los siguientes como los aspectos más relevantes acerca de la cuestión sobre una posible patrimonialización de las cocinas y las comidas romaníes:

- Como régimen de culturización las declaraciones sobre la patrimonialidad de las diferentes expresiones culturales, incluida la comida, contribuyen, como propone Abu-Lughod, a esencializar la diferencia cultural empleándola como la principal herramienta de fabricación de la Otredad, en este caso, del Otro étnico. (Pardo, 2019, p. 112)
- En los procesos de patrimonialización se tiende a desarticular la dimensión semiótica, el discurso sobre la comida tradicional, del resto de dimensiones que componen la complejidad social de los grupos humanos, su situación alimentaria real (Pardo, 2019, p. 107). Esto se ejemplifica en el hecho de que mientras se abren múltiples escenarios para la mercantilización de las identidades étnicas, los grupos portadores de estas siguen en condiciones de precariedad. Según Camacho (2014):

Paradójicamente, la formalización y la institucionalización de los conocimientos empíricos y las prácticas informales en recetas o en currículos educativos significan la descontextualización y la disociación entre los portadores de la tradición, que son en su mayoría mujeres, y las formas de aprendizaje tradicional y cotidiano. Así mismo, implican la selección de ciertos elementos del repertorio alimentario y culinario, que se pueden terminar congelando y naturalizando como formas o expresiones prototípicas de la autenticidad y la tradición, cuando en realidad son dinámicas y se modifican y resignifican constantemente. Su formalización en recetas, currículos y manuales podría llevar a la constitución de una versión oficial

de la cocina tradicional, sustentada en la nostalgia o en una idealizada noción de la comida nacional. (p. 190)

- La patrimonialización despliega ciertos regímenes de gobernabilidad que buscan incorporar las nuevas ciudadanía étnicas en la gestión efectiva del Estado y del mercado, constituyendo la multiculturalidad neoliberal (Pardo, 2019, p. 116) y operando de manera análoga a los regímenes de desarrollo (p. 126).
- El patrimonio se edifica como un correlato de la nación, en los términos que la aborda Anderson (1993), una "comunidad política imaginada como inherentemente limitada y soberana" (p. 23). De manera que opera como una tradición inventada, puesto que "es esencialmente un proceso de formalización y ritualización, caracterizado por la referencia al pasado, aunque sólo sea para imponer la repetición" (Hobsbawm, 2002, p. 10).
- Es un proceso de selección, refinamiento, gastronomización o gourmetización (Ferreira, 2018, p. 327) y finalmente estandarización, mediante el cual se esencializan ciertas prácticas culinarias y alimentarias con el fin de insertarlas efectivamente en las lógicas del mercado de bienes culturales (Pardo, 2019, p. 126).

Todo lo anterior configura un panorama bastante complejo en el cual el patrimonio se ubica como un campo de disputa política y de sentido. Son múltiples los actores que intervienen en los procesos de patrimonialización de las tradiciones culinarias, como múltiples sus propósitos, que no siempre han de estar alineados con la preocupación por el desarrollo endógeno de un grupo étnico como es el *Rrom*. En este sentido, PRORROM se constituye como un actor clave y participativo en el reconocimiento de su patrimonio alimentario y culinario, articulando su lucha por el derecho a la alimentación a la lucha por su visibilidad étnica, teniendo presente que es bajo la condición de su autonomía que lograrán avanzar cualitativamente en acciones que abonen el camino hacia su soberanía alimentaria. Pues, como apunta Pardo (2019)

Como toda política pública, el patrimonio está sujeto a controversias y a la acción colectiva de grupos y organizaciones sociales. En ausencia de oposición, el patrimonio se convierte fácilmente en un instrumento de legitimación y control por parte de los sectores hegemónicos. Pero puede ser también una herramienta para que las poblaciones locales y los movimientos sociales avancen en agendas por la protección y control de sus producciones estéticas y expresivas, agendas que pueden estar articuladas con otras reivindicaciones políticas y económicas. (p. 132)

5.1.3. Un marco normativo para el Derecho a la alimentación del pueblo Rrom en Colombia.

A continuación, presentamos una recopilación sobre las principales disposiciones legales que cobijan la mayor cantidad de aspectos sujetos a la protección de los derechos humanos y colectivos del pueblo *Rrom* colombiano, en el marco de la preocupación por el derecho a la alimentación. Esperamos que sea de utilidad para PRORROM en su proyección de la lucha por el derecho a la alimentación y a la visibilidad étnica ante el Estado colombiano.

Tabla 5
Principales disposiciones legales sobre el pueblo Rrom colombiano

Normatividad internacional adoptada por el Estado colombiano	
<i>Disposición legal</i>	<i>Descripción</i>
1998 Artículo 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos	"Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación , el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene así mismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad". (FAO, 2015, p. 15)
1966 Artículos 11 y 12 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC)	Establece el derecho de toda persona a la alimentación y a la salud. (FAO, 2015, p. 15)
1984 UNESCO -Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura-	Adopta y reconoce el término Rom para referirse a la multiplicidad de grupos Roma en el mundo. (Bustamante Cardona, 2012, p. 30)

Tabla 5 (Continuación)

Principales disposiciones legales sobre el pueblo Rrom colombiano

<p>1989</p> <p>Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo</p>	<p>Dicta las principales disposiciones a nivel internacional para el reconocimiento y la protección de los pueblos tribales e indígenas en países independientes con el fin de “regular la relación de los pueblos indígenas y tribales con el Estado”. (PRORROM, 2007b, p. 67; PRORROM, 2008)</p>
<p>1996 y 2001</p> <p>Cumbre Mundial de la Alimentación</p>	<p>Colombia se acoge a los acuerdos refrendados en ambas versiones de la Cumbre, particularmente en la de 1996 se adopta el concepto de Seguridad Alimentaria. (FAO, 2015, pp. 15-16)</p>
<p>2000</p> <p>Declaración del Milenio</p>	<p>El Estado colombiano se compromete con la reducción del 50% del hambre en territorio nacional para 2015. (FAO, 2015, p. 16)</p>
<p>2001</p> <p>Art 2 de la Declaración Universal sobre Diversidad Cultural de la Unesco</p>	<p>“Establece el pluralismo cultural, como “la respuesta política al hecho de la diversidad cultural”, la necesidad de políticas que favorezcan la integración y participación de los ciudadanos, personas y grupos, con identidades culturales plurales, variadas y dinámicas” (Gutiérrez Obando y Padilla Cardona, 2014, p. 202)</p>
<p>2001</p> <p>Informe de la Conferencia Mundial contra el Racismo, la Discriminación Racial, la Xenofobia y las Formas Conexas de Intolerancia, de las Naciones Unidas</p>	<p>En el informe realizado por el relator especial de las Naciones Unidas Doudou Diène, se hacen recomendaciones especiales a Colombia “para que tome medidas encaminadas a mejorar las condiciones de vida del pueblo Rom” (PRORROM, 2007b, pp. 67-68; Gutiérrez Obando y Padilla Cardona, 2014, p. 202) .</p>

Tabla 5 (Continuación)

Principales disposiciones legales sobre el pueblo Rrom colombiano

Marco legislativo del Estado colombiano para el pueblo Rrom	
<p>1991</p> <p>Constitución Política de Colombia</p>	<p>Artículo 7: reconocimiento y protección de la diversidad étnica y cultural de la nación p. (PRORROM 2007b, p. 68)</p> <p>Artículo 43: derecho de la mujer embarazada y hasta después del parto a recibir del Estado un subsidio alimentario en caso de desamparo. (FAO, 2015, p. 16)</p> <p>Artículo 44: derecho de la niñez a una “alimentación equilibrada” (FAO, 2015, p. 16).</p> <p>Artículo 48: el derecho de las personas de la tercera edad a su protección, incluido el subsidio alimentario en caso de indigencia. (FAO, 2015, p. 16)</p> <p>Artículo 49: derecho a la salud. (FAO, 2015, p. 16)</p> <p>Artículo 70: donde se considera que la diversidad cultural es fundamento de la nacionalidad colombiana. (Bustamante Cardona, 2012, p. 81)</p> <p>Artículo 339: se reconoce como principal instrumento de planeación el Plan Nacional de Desarrollo. (FAO, 2015, p. 18)</p>
<p>1991</p> <p>Ley 21</p>	<p>Por medio de la cual se acoge el Convenio 169 de la OIT y se reconoce el estatus de los grupos étnicos del país. (Bustamante Cardona, 2012, p. 79)</p>
<p>1994</p> <p>Capítulo III de la Ley 115 Ley General de Educación</p>	<p>"Define la atención educativa para los grupos étnicos y determina que esta debe ser acorde con sus usos y costumbres. Señala que la enseñanza con tradición lingüística propia sea bilingüe" (PRORROM, 2007b, p. 68)</p>

Tabla 5 (Continuación)

Principales disposiciones legales sobre el pueblo Rrom colombiano

<p>1995 Decreto 804</p>	<p>Reglamenta el capítulo anterior y "enfatisa la necesidad de instituir mecanismos generales en materia de etnoeducadores, currículos especiales, administración y gestión institucional para la educación intercultural" (PRORROM, 2007b, p. 68)</p>
<p>1998 Acto jurídico 0864 de la Dirección General de Asuntos Indígenas -D.G.A.I.-</p>	<p>Surge como la respuesta a un derecho de petición interpuesto por miembros del pueblo <i>Rrom</i> y es el primer acto jurídico expedido explícitamente sobre el estatus del pueblo en el ordenamiento jurídico colombiano. Se les reconoce la nacionalidad colombiana de acuerdo con las disposiciones del Convenio 169 de la OIT y su define su calidad de pueblo tribal. (Bustamante Cardona, 2012, p. 77; p. 102)</p>
<p>1998 Acto jurídico 2025 de la Dirección General de Comunidades Negras y otras colectividades étnicas -D.G.C.N.-</p>	<p>Ratifica la condición tribal del pueblo <i>Rrom</i> colombiano y las disposiciones adoptadas mediante el D.G.A.I. 0864. Hace mención explícita de las autoridades descentralizadas del pueblo, localizadas al interior de cada linaje. (Bustamante Cardona, 2012, p. 77; p. 105)</p>
<p>1999 Resolución 022</p>	<p>Se reconoce la existencia legal del Proceso Organizativo del Pueblo <i>Rrom</i> (Gitano) de Colombia, otorgándole la personería jurídica. (Bustamante Cardona, 2012, p. 77; p. 105)</p>
<p>2000 Resolución 087</p>	<p>Se le otorga la personería jurídica a la organización política Unión Romaní. (Bustamante Cardona, 2012, p. 77; p. 106)</p>

Tabla 5 (Continuación)

Principales disposiciones legales sobre el pueblo Rrom colombiano

<p>2003 Ley 812 que reglamenta el Plan Nacional de Desarrollo 2003-2006</p>	<p>Se afirma la pertenencia del pueblo Rrom como grupo étnico colombiano y enuncia la necesidad de proponer mecanismos para el reconocimiento de sus derechos y la mejora de sus condiciones de vida. (Bustamante Cardona, 2012, p. 84; Gutiérrez Obando y Padilla Cardona, 2014, p. 198)</p>
<p>2003 D.E.T. 1807</p>	<p>Es la respuesta a un derecho de petición, en la que se adjunta una circular para alcaldes y gobernadores sobre las calidades identitarias del pueblo Rrom. (Bustamante Cardona, 2012, p. 107)</p>
<p>2003 Circular 1629 de la Dirección de Etnias</p>	<p>Circular dirigida a alcaldes y gobernadores para que adopten medidas de protección y garantías de la calidad de vida para los miembros del pueblo Rrom. (Bustamante Cardona, 2012, pp. 107-108)</p>
<p>2004 Acuerdo 244</p>	<p>Estipula que las personas pertenecientes al pueblo <i>Rrom</i> sean incluidas dentro del régimen subsidiado de seguridad social en salud. (Gamboa Martínez y Rojas Venegas, 2005, p. 193)</p>
<p>2004 Acuerdo 273 del Consejo Nacional de Seguridad Social en Salud</p>	<p>Se estipula incluir a las personas pertenecientes al pueblo <i>Rrom</i> en los listados censales como forma de identificación, los cuales deben ser elaborados por la autoridad tradicional de la <i>kumpania</i>. (Bustamante Cardona, 2012, p. 109)</p>
<p>2008 Documento 113 del Consejo Nacional de Política Económica y Social -CONPES-</p>	<p>Se establece la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN-. (FAO, 2015, p. 17)</p>

Tabla 5 (Continuación)

Principales disposiciones legales sobre el pueblo Rrom colombiano

<p>2008 Decreto 1720</p>	<p>Se incluye explícitamente al pueblo Rrom como competencia de la Dirección del Ministerio del Interior y de Justicia. (Bustamante Cardona, 2012, p. 110)</p>
<p>2008 en adelante Planes Territoriales de SAN</p>	<p>Se establece la formulación e implementación de los Planes Territoriales de la SAN en los 32 departamentos del país. (FAO, 2015, p. 18)</p>
<p>2009 Ley 1355</p>	<p>Por la cual se establece la Comisión Intersectorial de SAN como máxima autoridad del asunto, definiendo sus integrantes y funciones. (FAO, 2015, p. 17)</p>
<p>2009 Acuerdo 415</p>	<p>Es la actualización y ratificación del pueblo Rrom como beneficiario del régimen subsidiado de salud. (Bustamante Cardona, 2012, p. 108)</p>
<p>2010 DECRETO 2957</p>	<p>Por medio del cual se establece un "marco normativo para la protección integral de los derechos del grupo étnico Rrom" (Bustamante Cardona, 2012, p. 111; Gutiérrez Obando y Padilla Cardona, 2014, p. 199). Se puede consultar íntegramente en Ministerio de Cultura (2013, pp. 22-26).</p>
<p>2010 Ley 1381 de Lenguas Nativas</p>	<p>Se reglamenta la protección de las lenguas nativas que hacen parte de la nación colombiana, incluida el romanés. (Ministerio de Cultura, 2013, p. 18)</p>
<p>2011 Artículo 93 de la Ley 1448 de Víctimas</p>	<p>Se establece la participación de representantes <i>Rrom</i> en las mesas de víctimas y los Comités Territoriales de Justicia Transicional. (Gutiérrez Obando y Padilla Cardona, 2014, p. 211)</p>

Tabla 5 (Continuación)*Principales disposiciones legales sobre el pueblo Rrom colombiano*

<p>2011</p> <p>Decreto 4634</p>	<p>"Contiene las medidas de asistencia, atención, reparación integral y restitución de tierras a las víctimas pertenecientes a este pueblo" (Gutiérrez Obando y Padilla Cardona, 2014, p. 203).</p> <p>Artículo 92: "Garantizar a la niñez del pueblo Rrom afectado el acceso a la educación intercultural, así como a la salud integral y a una alimentación bajo el enfoque diferencial étnico" (Gutiérrez Obando y Padilla Cardona, 2014, p. 208)</p>
<p>2011</p> <p>CONPES 140</p>	<p>Se definen estrategias para alcanzar las metas y los Objetivos del Desarrollo del Milenio hasta el año 2015. (FAO, 2015, p. 17)</p>

Tabla 5 (Continuación)

Principales disposiciones legales sobre el pueblo Rrom colombiano

<p>CULTURAL PARA EL PUEBLO GITANO del Ministerio de Cultura</p>	<p>marcha de la visibilización, reconocimiento, representación, garantía, protección y restablecimiento de los derechos culturales" (Ministerio de Cultura, 2013, p. 11).</p> <p>Este es la política pública que contiene las acciones precisas encaminadas al fortalecimiento del grupo Rrom mediante la protección de su patrimonio, su ley propia, su lengua, la etnoeducación, la participación en instancias administrativas y la adecuación institucional necesaria, su etnohistoria y las campañas de visibilización necesarias. (Ministerio de Cultura, 2013, pp. 11-13)</p> <p>Dentro de las acciones que contempla llevar a cabo la política, destacamos el Proyecto 5 que habla de:</p> <p>“Grandes potenciales en los sistemas tradicionales de conocimientos, innovaciones y prácticas propios de las mujeres, principalmente en el área de la gastronomía, y la medicina tradicional (parteras), en este caso con un gran potencial de desarrollo en las bebidas tradicionales, el cual puede generar un ingreso para el fortalecimiento de su actividad.” (Ministerio de Cultura, 2013, p. 21)</p>
<p>2013 CONPES 3755</p>	<p>Se definen acciones de promoción y prevención en SAN y la entrega de alimentos de alto valor nutricional por el ICBF. (FAO, 2015, p. 17)</p>
<p>2013 Capítulo Étnico del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional</p>	<p>Se avanzó en la formulación del Capítulo Étnico. (FAO, 2015, p. 18)</p>

Nota: Los términos o frases que aparecen subrayados dentro de la Tabla son míos. Fuentes: Gamboa Martínez y Rojas Venegas, 2005; PRORROM, 2007b; PRORROM, 2008; Bustamante Cardona, 2012; Ministerio de Cultura, 2013; Gutiérrez Obando y Padilla Cardona, 2014 y FAO, 2015. Elaboración propia basada en las fuentes.

5.2. Sistema agroalimentario y culinario *Rrom* en Bogotá

El sistema agroalimentario⁶⁶ y culinario de las familias que pertenecen a PRORROM en Bogotá es en sí mismo heterogéneo y en él se percibe la multidimensionalidad de su identidad, de acuerdo con la propuesta de Mariushakova y Popov (2019) para el caso de las identidades Roma del Este europeo, de manera que mediante la alimentación romaní se evidencia el hecho de que:

Los grupos Roma no son sistemas sociales y culturales herméticamente aislados y autosuficientes. En todo el mundo, los grupos Roma siempre han existido al menos en 'dos dimensiones', o en dos planos coordinados, tanto como una comunidad étnica separada y como una sociedad (es decir, como parte integrante de su base étnica dentro del respectivo Estado-nación en el que viven desde generaciones así como ciudadanos de pleno derecho que son)⁶⁷. (p. 42)

Por un lado, existen hábitos alimentarios que se comparten con la población urbana de Bogotá, sobre todo en la ingesta diaria o cotidiana. Y dado que este grupo *Rrom* no ha sido agricultor, la opción que tienen es la de adquirir los alimentos disponibles en el rango cercano a sus viviendas, dependiendo completamente de la oferta alimentaria que provee la agroindustria. Fenómeno que Messer (1995) identifica como la deslocalización de pautas de consumo, ya que se efectúa un cambio de alimentos elaborados en pequeña escala a alimentos elaborados industrialmente (p. 57).

Por otro lado, las familias ubican un grupo de preparaciones que denominan tradicionales y constituyen los marcadores alimentarios de las comensalías de carácter ritual o especial; matrimonios, bautizos, bienvenidas, eventos de fortalecimiento, entre otros. Con esto se efectúa una primera distinción entre comida ordinaria o comportamiento alimentario cotidiano y

⁶⁶ Empleamos el término «agroalimentario» en el sentido de que, a pesar de que en la *kumpania* estas familias no son agricultoras, es claro que su alimentación depende de los frutos que se obtienen mediante la agricultura y a los cuales se accede mediante la compra de estos en los centros de abastecimiento de la ciudad. En este caso su sistema alimentario es dependiente de la producción agrícola, bien sea de las familias campesinas o del modelo agroindustrial que tiende a imponerse de manera creciente.

⁶⁷ “The Roma are not a hermetically isolated and self-sufficient social and cultural system. Everywhere in the world Roma have always existed at least in ‘two dimensions’, or in two coordinate planes - both as a separate ethnic community and as a society (i.e. as its ethnically-based integral part within the respective nation-state where they are living from generation and which full- fledged citizens they are)”. (Mariushakova y Popov, 2019, p. 42)

comida ritual (Messer, 1995, pp. 48-49), reafirmando así un sistema agroalimentario y culinario que se constituye como una vía privilegiada para la reproducción de su identidad multidimensional.

Por esto, las memorias culinarias de las familias *rrom* no pueden ser analizadas sino bajo la óptica de sus trayectorias históricas y geográficas particulares, pues sus sistemas agroalimentarios y culinarios se perciben entrelazados a las diferentes costumbres alimentarias que han resignificado de otros grupos humanos con los que han tenido contacto. Esto es importante porque nos recuerda, una vez más, que el sistema alimentario no es una unidad estática ni cerrada, sino dialéctica y multidimensional, el cual se expresa como un código alimentario, un lenguaje, “en el que los alimentos o sus componentes -especialmente en lo que se refiere a la manera como se preparan, transforman o sirven- expresan otros aspectos de las relaciones sociales, la identidad cultural y la división sexual del trabajo”. (Messer, 1995 p. 48)

Dentro del comportamiento alimentario cotidiano de estas familias aparecen rasgos como la carencia de horarios estrictamente definidos para comer y la desestructuración del modelo de consumo alimentario basado en las tres comidas del día (desayuno, almuerzo y cena). Esto se explica por diferentes motivos. Muchas veces omiten el desayuno o la cena dependiendo de las labores cotidianas que desempeñen, por ejemplo, los hombres que salen temprano a trabajar suelen prescindir del desayuno, o más bien reemplazarlo por un café con pan. Algunas mujeres, por su parte, omiten la cena debido a las ideologías alimentarias que vienen adoptando relacionadas con la aspiración de modelar sus cuerpos mediante estándares de delgadez y las dietas particulares que adoptan, como el consumo de los suplementos dietarios de Herbalife. También cabe resaltar que la omisión de las comidas o el desajuste horario de la ingesta se relaciona directamente con la capacidad para acceder a los alimentos, determinada principalmente por los bajos ingresos económicos de las familias.

De manera que el acceso a estos alimentos cotidianos está sujeto a su adquisición diaria en lugares como tiendas y supermercados, lo cual interviene directamente en el menoscabo de la autosuficiencia alimentaria del grupo, dado que “en las economías orientadas hacia el mercado en las que la gente compra la mayor parte de sus alimentos, parece que existe una relación regular (y no sorprendente) entre la renta, la diversificación dietética y el bienestar nutricional” (Messer, 1995, p. 61).

El patrón alimentario cotidiano está basado en un modesto consumo de verduras, combinado con proteínas animales y cereales. Las verduras que se consumen crudas, en ensaladas,

son la lechuga, el tomate, la cebolla, el aguacate, el pepino, entre otras. Las que se preparan en cocción suelen ser la remolacha, la arveja, la habichuela y la zanahoria. Hay un consumo de carnes, principalmente el cerdo, seguido del pollo, la res o el pescado, así como del huevo. Se consumen también granos como los frijoles, las lentejas y los garbanzos, acompañados del arroz. También se consumen las pastas de harina de trigo y el pan. Así mismo, los lácteos hacen parte de su dieta de manera variable; leche, queso y yogur, principalmente. Las bebidas que acompañan las comidas del día son los jugos de fruta natural y las gaseosas, así como el café y el té.

En este orden de ideas, en su sistema agroalimentario y culinario identificamos alimentos básicos como el arroz y el trigo, consumo que comparten con la población nacional y que se relaciona directamente con un modelo alimentario basado en la agroindustria y la modernidad alimentaria. Aunque, como se ha reiterado, varias personas de la *kumpania* coinciden en ubicar las verduras como el eje vertebral de su alimentación, tanto cotidiana como ritual, por lo cual podemos deducir que este grupo de alimentos también se ubican como básicos o principales, configurando una base alimentaria en la dupla cereal-verdura.

Así mismo, el té y el café se consideran alimentos básicos que se convierten en bienes culturales ya que son bebidas que pueden acompañar las comidas o consumirse de manera independiente, con una regularidad asidua y sin falta en los hogares Rrom. Como se mencionó, parece que el té es característico del linaje Rruso y el café del Bolochochok, configurando una práctica alimentaria de distinción intragrupal.

Como alimentos secundarios ubicamos las carnes y el huevo, puesto que no están incondicionalmente presentes, pero son altamente valoradas. En este caso su carácter secundario viene dado por la capacidad económica de las familias para acceder a su consumo. Otros tipos de alimentos como la papa, tipo sabanera o criolla, y la yuca se ubican también como secundarios. Finalmente, alimentos como los lácteos, el pescado y, de manera creciente, las comidas rápidas y los suplementos alimentarios como el «Herbalife» se constituyen en los alimentos periféricos del sistema, altamente reemplazables y variables dentro de la dieta. Las bebidas gaseosas y otras bebidas derivadas de la industria alimentaria con altos contenidos de azúcar tienen un papel importante que sería pertinente evaluar, en consonancia con la “presencia del azúcar en la estructura alimenticia de las economías modernas contemporáneas” (Messer, 1995, p. 56), sobre todo como un factor de riesgo para las enfermedades asociadas a la alimentación.

Aunque las comidas cotidianas tienen un anclaje en la colonialidad alimentaria, existen formas, tácticas y dispositivos a través de los cuales las mujeres agencian la incorporación de alimentos en los marcos de consumo *rrom*, asegurando formas de continuidad étnica mediante la alimentación cotidiana. Este comportamiento culinario nos remite a

la manera como los grupos étnicos “marcan” los alimentos en un nuevo entorno mediante condimentos y pautas de preparación particulares, pero también cómo las comidas festivas u ordinarias de una cultura mayoritaria acaban siendo “marcadas” al rodearlas de alimentos típicos dentro de la estructura típica de una comida. (Messer, 1995, p. 53)

Esta continuidad se expresa en lo que se ha venido nombrando como un «toque distintivamente romaní» basado en el uso de condimentos y verduras como la remolacha o el gusto picante, este último especialmente presente en las preparaciones tradicionales. Así, la comida cotidiana se apropia y resignifica de acuerdo con un gusto propiamente romaní, pues, siguiendo a Mintz, “cuando nuevos usuarios adoptan sustancias extrañas, estas ingresan en contextos sociológicos y psicológicos preexistentes y adquieren o les dan un significado contextual para quienes las usan”. (Quiroga Dallos, 2020, p. 74)

Ya que las familias cuentan con acceso a servicios públicos domiciliarios, hay un acceso permanente al agua, aunque este también esté condicionado por los ingresos económicos. Las principales técnicas de preparación suelen ser la cocción y el guisado. Y la familia patrilineal, nuclear o extensa, se ubica como la unidad fundamental de producción y consumo configurando un patrón de economía familiar en el que los diferentes miembros desempeñan roles particulares, dentro y fuera de la unidad de residencia, destacando el trabajo reproductivo de las mujeres como el pilar sobre el que se erige la organización social del grupo. Por su parte, la economía monetaria articulada a la economía familiar está principalmente asociada al trabajo masculino, aunque no de manera exclusiva, pues cada vez más las mujeres buscan proveer también el dinero para satisfacer las necesidades alimentarias de las familias.

Destacamos entonces el papel de las *rromnia* como las agentes principales, que no únicas, de la reproducción social del grupo, pues, como afirma Quiroga Dallos (2020) “a través de la comida las mujeres gestan el control en las cocinas que permite el desarrollo de la vida fuera de esta” (p. 72), “con cada acción crean y posibilitan la alimentación favoreciendo la reproducción cultural del grupo” (p. 78). En este sentido, las mujeres que cocinan son agentes de poder, al ser

las sujetas que participan activamente en el despliegue de prácticas cotidianas de tipo táctico basadas en la alimentación (p. 55).

En el caso de las comidas llamadas tradicionales, este grupo de preparaciones se inserta bajo la lógica de lo que Messer llama una cocina cultural o cocina étnica, lo cual se entiende como “el conjunto de prácticas relacionadas con la alimentación culturalmente elaboradas y transmitidas de una cultura determinada”, las cuales consideran:

1. La selección de un conjunto de alimentos básicos (principales o secundarios).
2. El uso frecuente de un conjunto característico de sabores.
3. La elaboración característica de estos alimentos, es decir, la reproducción de técnicas específicas de preparación.
4. La adopción de una variedad de reglas referentes a la aceptabilidad y combinación de alimentos, las comidas festivas, el contexto social de las comidas y los usos simbólicos de los alimentos. (Messer, 1995, pp. 50-53)

Este conjunto de preparaciones constituye una forma particular de código alimentario que se reproduce en contextos de consumo ritual y se convierten en los principales marcadores culturales de los momentos de comensalía romaní. Estas comensalías de carácter festivo son la vía más prolífica para refrendar la cohesión grupal y en la cual se despliega un repertorio de memorias culinarias, remitiendo al comensal a un pasado común y afianzando su sentido de pertenencia, ya que, como propone Ellen Messer (1995):

Se suelen retener las pautas festivas, incluso cuando los comportamientos alimentarios cotidianos cambian al cambiar la residencia. Se trata de un medio para mantener la identidad étnica allá donde se ve amenazada por fuerzas alimentarias “aculturativas”. (p. 49).

En este orden de ideas, este código alimentario *rrom* de carácter ritual converge con lo que la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* denomina una cocina tradicional según las siguientes características:

- I. Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo.

- II. Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.
- III. Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, 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.
- IV. Son un ámbito por excelencia –aunque no exclusivo– del saber femenino.
- V. 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, 2012, pp. 9-10)

Fotografía 5

La mamió nos deja ver una de las ollas en el Día de la Mujer Gitana, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.



Nota: fotografía en el marco de la Conmemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

A grandes rasgos, esta cocina tradicional *rrom* se lee como un código alimentario particular articulado dentro su sistema agroalimentario y culinario multidimensional, el cual tiene una clara función de distinción étnica. Se come en reuniones y encuentros de participación grupal que trascienden el ámbito de las familias nucleares. Son las *rromnia* mayores, también llamadas *mamió*⁶⁸, quienes preparan estas recetas, ya que atesoran las memorias culinarias que reproducen el código. Aunque se identifica también una participación de los hombres en recetas específicas que involucran un trabajo masculino.

Fotografía 6

El almuerzo está servido en el Día de la Mujer Gitana, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C



Nota: En la mesa se observan platos como la *sarma* de pimentón y la *sarma* de pepino, el cerdo asado, la ensalada, acompañados de pan, yuca, papa criolla y gaseosa. Fotografía en el marco de la *Conmemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana*. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

⁶⁸ **Mamió:** abuela, *rromni* mayor, también llamada *mayora*, tiene un reconocimiento especial de la *kumpania*. Ellas atesoran las memorias culinarias del grupo y participan activamente de la preparación de las comidas tradicionales.

La preparación de estas comidas se hace previamente al evento, dependiendo del plato. Por ejemplo, el cerdo se adoba desde el día anterior y es transportado para ser asado en hornos, en los que se prepara también lechona, estos generalmente quedan cerca de las viviendas Rrom. En el caso de las *sarmi* y el postre, se cocinan en las casas de las *mamió*, en donde se reúnen varias de ellas y sus familiares para preparar la gran cantidad de comida que debe satisfacer a los comensales. De manera que en algunas casas se cuenta con ollas y fogones de gran tamaño para cubrir esta demanda en las ocasiones festivas. En el caso de la conmemoración del día de la mujer Gitana todo estaba preparado ya, se llevó todo en ollas al lugar en donde se llevó a cabo la celebración, que es un salón comunal, y allí se sirvió en platos desechables. Lo único que se cocinó allí fueron unas papas criollas.

En estas comensalías hay una disposición espacial donde se disponen grandes mesas con manteles de colores y decoraciones frutales, sobre las que se distribuyen diversos platos para que cada quien tome lo que prefiera. Casi no se consumen preparaciones como sopas, más bien platos como sudados, asados, fritos y ensaladas, en los cuales destacan las verduras y los condimentos. Se sazonan salsas, guisos y rellenos, y el cerdo es la carne-símbolo que articula la mayoría del código. El acompañante predilecto es el pan y la bebida característica la gaseosa.

A continuación, presentamos algunos de los platos más importantes de la cocina tradicional Rrom, con la salvedad de que estos tienen sentido en la medida que reproducen la continuidad étnica del grupo como marcadores culturales y en estrecha relación con las trayectorias de sus linajes provenientes, principalmente, de países del Este europeo. En este sentido, hacemos eco de lo que Hancock advierte, acerca de que no existe un único modo de cocina romaní, ni este tipo particular de cocina romaní de las familias de PRORROM en Bogotá debe tomarse como un modelo único de referencia, ni siquiera para las familias Rrom colombianas.

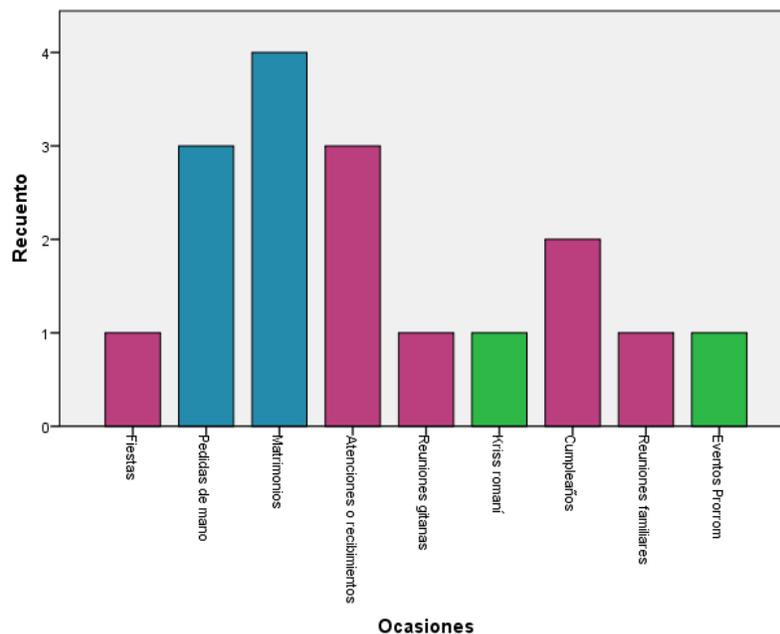
5.3. Los lugares de la comensalía *rrom*: ocasiones de consumo y cocina tradicional

Como veníamos diciendo, las preparaciones que se identificaron como propias de la cocina tradicional *rrom* son platos que tienen contextos de consumo específicos, de carácter festivo, como reuniones familiares y grupales. Los platos que se presentan a continuación son producto de las conversaciones que tuvimos en diferentes niveles y con diversas personas de la *kumpania*, tanto de manera formal como informal.

Como se describió en las memorias de campo, nos apoyamos en la realización de un cuestionario sobre hábitos y preferencias alimentarias, el cual fue contestado por siete integrantes de la *kumpania*. Aunque sabemos que no es una muestra significativa ni estadísticamente pertinente, nos apoyamos en la información construida mediante este instrumento para ofrecer algunas descripciones de los hábitos. A continuación, presentamos los principales resultados asociados a las variables de consumo alimentario, los resultados producto de la sistematización completa del cuestionario se pueden consultar en el **Anexo 9**.

Del total de respuestas obtenidas para la pregunta *¿cuáles son las ocasiones donde se preparan y consumen las comidas tradicionales Gitanas?* la de mayor frecuencia fueron matrimonios, seguido de pedidas de mano y atenciones o recibimientos, cumpleaños, fiestas, reuniones familiares, reuniones Gitanas, *Kriss romaní* y eventos de PRORROM. Esto se puede observar en la **Figura 26** y la **Figura 27**.

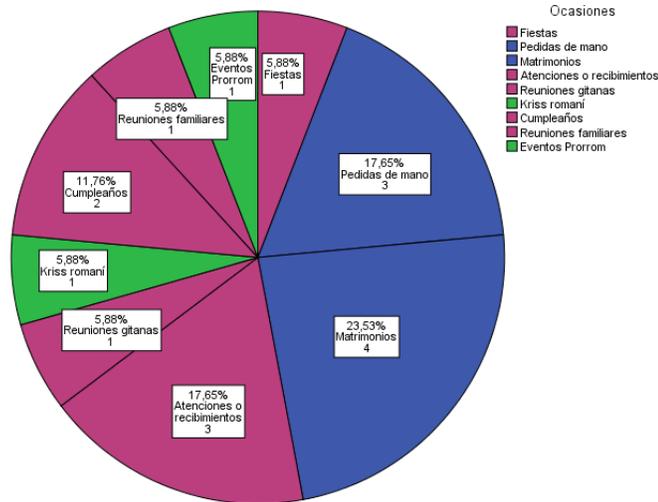
Figura 26
¿Cuáles son las ocasiones donde se preparan y consumen las comidas tradicionales Gitanas?
Gráfico de barras



Nota: gráfico de barras que muestra las frecuencias de aparición de las festividades donde se consumen preparaciones tradicionales.

Figura 27

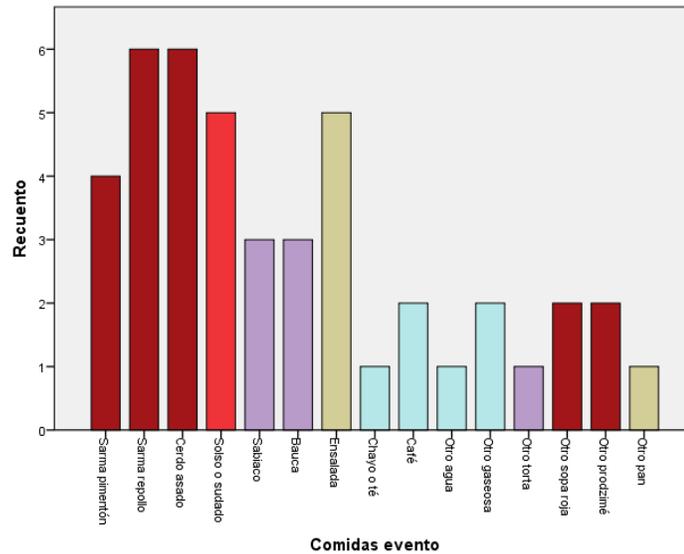
*¿Cuáles son las ocasiones donde se preparan y consumen las comidas tradicionales Gitanas?
Gráfico de sectores*



Nota: gráfico de sectores que muestra los porcentajes de las frecuencias de aparición de las festividades donde se consumen preparaciones tradicionales. Elaboración propia.

Figura 28

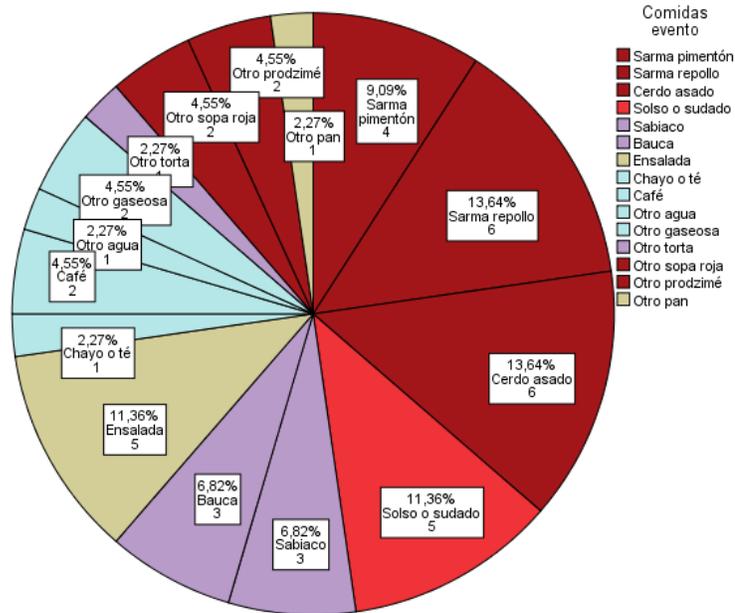
¿Cuáles son las comidas que no pueden faltar en una festividad Gitana? Gráfico de barras



Nota: gráfico de barras que muestra las frecuencias de aparición de las preparaciones tradicionales que se consumen en las festividades. Elaboración propia.

Figura 29

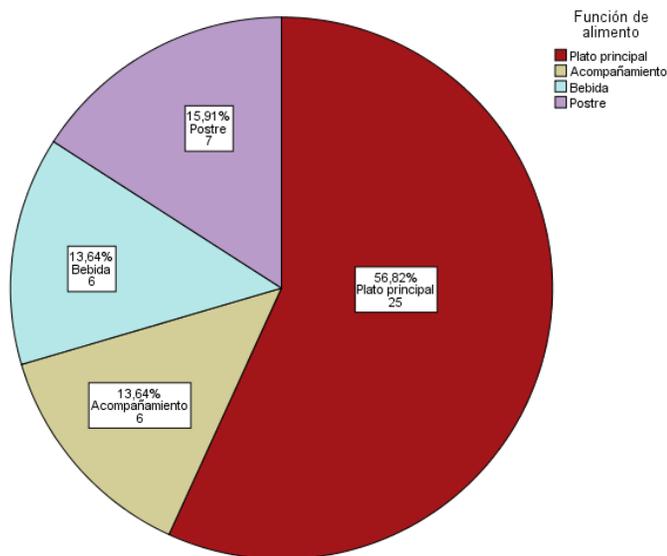
¿Cuáles son las comidas que no pueden faltar en una festividad Gitana? Gráfico de sectores



Nota: gráfico de sectores que muestra los porcentajes de las frecuencias de aparición de las preparaciones tradicionales que se consumen en las festividades. Elaboración propia.

Figura 30

Tipos de preparaciones que no pueden faltar en una festividad Gitana



Nota: gráfico de sectores que muestra los porcentajes de las frecuencias de aparición de los tipos de preparaciones que se consumen en las festividades.

De las preparaciones que nunca pueden faltar en las ocasiones anteriores, respondiendo a la pregunta *¿cuáles preparaciones no pueden faltar en las celebraciones Gitanas?*, es decir, las comidas que se van constituyendo como marcadoras de los contextos de consumo ritual especial o festividades, aparecen en primer lugar la *sarma* de repollo y el cerdo asado, luego el *solso* o sudado, la ensalada, la *sarma* de pimentón, el *sabiaco*, la *bauka*, el café, la gaseosa, el té, la sopa roja y el *prodzimé*, la torta, el agua y el pan. Como se puede ver en **Figura 28** y **Figura 29**

Al reconvertir la variable «preparación» en unidades de mayor clasificación denominadas «tipos», como vía para avanzar en una posible gramática de la comida de la *kumpania* de PRORROM Bogotá, nos encontramos con que son los platos principales los que ocupan el primer lugar (*sarma* de repollo, cerdo asado, *solso* o sudado, *sarma* de pimentón, sopa roja y *prodzimé*), seguidos de los postres (*sabiaco*, *bauka* y torta), los acompañamientos (ensalada y pan) y finalizando con las bebidas (café, gaseosa, té y agua). Como se aprecia en la **Figura 30**.

5.3.1. *Solso*.

El *solso* es el nombre que se le da en romanés a una preparación muy cercana a un plato de la comida colombiana conocido como «sudado». El *solso* se consume en reuniones y actos de comensalía a nivel grupal, y también hace parte de la comida cotidiana de las familias. Lo consideramos un plato que provisionalmente llamamos de transición, entre la comida cotidiana y la comida ritual especial. De acuerdo con las verduras que se le agregan a esta preparación suele denominarse con diferentes nombres.

Solso:

[Nuestro plato se llama solso. Los ingredientes fueron costillita de cerdo, papa, la alverja, la remolacha y la zanahoria. Mi compañera A. fue la que lo preparó. Este lo consumimos en la casa, también puede ser para un día normal o para las fiestas. Esto se pone a cocinar primero la carne, se le echa cebolla, tomate, se deja sudar un poquito, se le echa la papa, se le echa la verdura y la carne, queda ya el sudado. De 15 a 20 minutos que se ablande la papa entera]. (P., comunicación personal, noviembre de 2019)

*Solso loló*⁶⁹ o *Solso rojo*: es el mismo sudado con verduras, al que se le agrega específicamente remolacha para darle el color distintivamente rojo. También se le llama solamente *solso*.

Fotografía 7

Solso de pollo, noviembre de 2019, Bogotá D.C.



Nota: solso de pollo con habichuelas y zanahoria, sazonado con cebolla, tomate y otros condimentos. Fotografía en el marco de los talleres de adaptación de GABAS a cargo de la UN y el ICBF. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

⁶⁹ *Solso loló*: *solso rojo* o sudado rojo.

Fotografía 8

Solso loló o Solso rojo, noviembre de 2019, Bogotá D.C.



Nota: solso de costilla de cerdo con papa, arvejas y remolacha. Fotografía en el marco de los talleres de adaptación de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos a cargo de la Universidad Nacional y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

5.3.2. Sarmi.

Sarmi es el plural en romanés para el singular *sarma*. Cabe acotar, como dato particular, que la terminación *-i* es característica del romanés, sin embargo, a veces se les dice *sarmas*, lo cual es un indicativo del plural del castellano, un pequeño detalle que ayuda a poner luz en los préstamos lingüísticos que pueden observarse entre estos idiomas. Originalmente, la *sarma* es un envuelto de repollo. El relleno es un guisado de carne molida de res y/o de cerdo, arroz, especias como ajo, ají, comino, pimienta, perejil, cebolla, tomate y salsa de tomate. Según los testimonios de las mujeres también los hombres preparan las *sarmi*, aunque la mayoría de las preparaciones son del dominio de las mujeres en general.

Fotografía 9

Sarma de pimentón, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.



*Nota: en la mesa se observan varios platos como la sarma de pimentón [primer plano a la izquierda], la sarma de pepino, el cerdo asado, la ensalada y el pan. Fotografía en el marco de la *Commemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana*. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.*

[J.: El abuelo es el que nos prepara las sarmas y él, cuando veía que preparaban algo raro en la sarma, él era el primero en pelear.

***PAPO**⁷⁰: nosotros cocinamos el repollo en vinagre y sal y de ahí, cuando esté bien blandito el repollo, la carne la adobamos bien con arroz, pimienta, ají, salsa de tomate, cebolla y todo eso. Después sacamos la hoja del repollo y envolvemos. **La sarma original es con repollo. El pepino relleno lo hacen para salir rápido, como yo le dije, ya la cosa sigue adelante, esa es la nueva moda. Pero la carne que preparaban antes es lo más rico que hay porque era picante, entonces porque ya viene mucho niño ya no la preparamos así con ají**^{*71}.*

⁷⁰ **Papo**: abuelo, rrom mayor y respetado en la kumpania como un líder.

⁷¹ *El subrayado es nuestro

OTRAS RROMNIA: *pero también cuando uno prepara las tortas y las sarmas nadie puede tocarlas, sino solo esa persona que las va a preparar, es muy delicada porque o sino se daña toda la mezcla. Lleva dos clases de carne, lleva más carne de cerdo que de res. Ahora hay unas nuevas que van a salir de Brasil, traen tocineta y aceitunas, y la carne no la vamos a moler sino picada en pedacitos. Siempre separamos unas con ají y otras sin ají, para poderles dar a los niños, porque a los niños les gusta mucho la sarma].* (comunicación personal, noviembre de 2019)

Reproducimos una de las formas de preparar la *sarma* de acuerdo como se recupera de una publicación de Facebook, con el fin de ofrecer el ejemplo de una receta. De ningún modo se sugiere que todas las preparaciones de *sarma* que se realizan por diferentes grupos y familias *Romá* alrededor del mundo sean igual a la que reproducimos:

Una receta típicamente gitana, escrita por Neiva Camargo.

Sarma (envuelto de repollo).

[...]

Cobertura: comunidad Romaní, especialmente la Rom (de origen del este europeo).

Ingredientes

4 repollos grandes

1 kg de carne de res

1 kg de carne de cerdo

1/2 kg de tocino

10 tomates maduros

1/2 kg de arroz

5 hojas de laurel

1/2 taza de aceite

Aceitunas y champiñones al gusto

Condimento: cebolla, sal, pimienta al gusto.

Sosso (salsa)

2 cucharadas de aceite

2 dientes de ajo

2 latas de salsa de tomate preparada

5 tomates picados

1 cucharada (café) de pimentón

Pon todos los ingredientes en una sartén y cocina.

Modo de preparar

Repollo

Retire el corazón de cada uno de los repollos sin desmontar las hojas. Colocar en una olla grande con agua, vinagre, sal, aceite y 2 hojas de laurel suficientes para cocinar el repollo (no dejes que se cocine demasiado). Retire los tallos de las hojas sin rasgarlas. Reserve.

Relleno

Corta las carnes en cuadritos pequeños. En una sartén, coloque el aceite, los condimentos y la carne. Déjalo cocinar. Luego agregue el cerdo. Déjalo cocinar. Retire la parte de cuero del tocino y reserve. Luego coloca el tocino en la sartén con las carnes. Déjalo cocinar. Corta 5 tomates picados y colócalos en la olla de las carnes. Una vez cocido, retire del fuego y agregue las aceitunas y los champiñones picados. Lavar el arroz y añadirlo al guiso. Agrega el resto de la hoja de laurel.

Los envueltos

Coge una olla grande, empapele con las hojas de repollo sobrantes y el cuero del tocino. Reserve. Tome la hoja de repollo y coloque una cucharada de relleno en el centro. Doble la hoja: 1° la parte derecha encima del relleno, 2° la parte izquierda encima de la 1ª parte. Doble dos veces el rollo dejando la parte abierta hacia abajo. Proceda de la siguiente manera con todas las hojas. Coloque los envueltos en círculo dentro de la olla, comenzando desde los lados hacia el centro. En cuántas capas quepan. Cubrir con el resto de las hojas de repollo sobrantes, dejando aproximadamente 10 centímetros para el crecimiento de los envueltos. Agregue suficiente agua para cubrir y coloque la salsa (sosso) y deje hervir. De vez en cuando, sacudir la olla para que no se queme. El plato estará listo cuando el arroz esté cocido.

Acompañamientos

Ensalada verde y mayonesa o papas asadas.

Rendimiento: 60 personas⁷². (Feitiços e Magias Geo Do Cigano, 2020)

También existe una preparación derivada denominada *Sarmi jojamlé*⁷³, que consiste en el relleno de la *sarma*, al cual se le puede adicionar repollo picado, y se sirve como un tipo de arroz. Las *rromnia* declaran que la palabra *jojamlé* da a entender que no es la original sino una imitación, pero la original va en relleno.

La *sarma* es una de las preparaciones predilectas de la *kumpania*, para estas personas es un plato típicamente Gitano, aunque, como apunte Hancock (2002), “se encuentran en muchas culturas étnicas europeas con diferentes nombres” (p. 80). Esto último no significa que este plato no sea legítimamente romaní, sino que es una resignificación que ciertas tradiciones culinarias romaníes, provenientes sobre todo de Europa del Este, han incorporado a sus costumbres alimentarias, mediante la resignificación y la incorporación y selección de nuevos elementos, como vemos en Colombia, por ejemplo, con el pimentón y el pepino para rellenar, este último también conocido como archucha.

Un intento de búsqueda rápida nos arroja este resultado de un blog gastronómico:

El *sarma* consiste en un alimento -habitualmente arroz o carne, acompañados de otros ingredientes y especias- que se envuelve en hojas de parra, repollo u otros vegetales; es un plato típico de la cocina otomana que en la actualidad puede encontrarse con muchas variantes en la gastronomía turca, pero también en la cocina de muchos países que estuvieron bajo la influencia del Imperio Otomano incluyendo los Balcanes, el sureste de Europa u Oriente Medio. (Gómez, 2015)

⁷² La receta original aparece publicada en portugués y puede ser consultada en la referencia, la que se ofrece es una traducción propia.

⁷³ *Sarmi jojamlé*: preparación derivada de la *sarma*, el relleno de la *sarma* que es consumido como un tipo de arroz.

Fotografía 10

Sarma en pepino para rellenar o archucha, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.



Nota: la *sarma* de pimentón servida en su salsa. Fotografía en el marco de la Conmemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana. Elaboración propia. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

Que no se malinterprete lo anterior porque no se quiere negar que la *sarma* sea, en la actualidad, un plato que también hace parte de la comida romaní. Lo único que se desea hacer notar, como una pequeña sugerencia, es que así como en las diferentes variantes del romanés hay presencia de raíces de otros idiomas que denotan el contacto permanente y la habitabilidad que hacían los grupos Roma en ciertos territorios, por las múltiples causas que vimos en el recuento histórico inicial, también en la comida, por vía comparativa, se pueden comenzar a explorar cómo esas trayectorias históricas y geográficas de los diferentes linajes Roma en el mundo dejan una huella en las costumbres alimentarias de los grupos actuales, y como estos, en una labor puramente humana de selección alimentaria por conservación o innovación, modifican sus propios hábitos alimentarios de acuerdo con las circunstancias que propicia el medio.

5.3.3. *Baló ando bou*⁷⁴ o cerdo asado.

Baló ando bou le llaman en la *kumpania* de PRORROM Bogotá, en el *Catálogo de Gastronomía Gitana* (2013) aparece como *Baló* (p. 9). Junto con la *sarma*, el *Baló* se erige como un plato predilecto en las festividades Gitanas, especialmente en los matrimonios, el cual ha experimentado transformaciones visibles, adaptaciones a las nuevas condiciones de adquisición y procesamiento de los alimentos. Jaramillo Berrío y Soto Montaña para 1987 ya registraban que “los gitanos para todas sus festividades utilizan como comida principal el cerdo, ya sea asado o sudado, acompañado de verduras, frutas y pan” (p. 63), teniendo en cuenta que el linaje que predominaba en la *kumpania* de Santa María para la época eran los Bolochochok de apellido Gómez.

Según el *papo*, la preparación del cerdo se efectúa de la siguiente manera:

[Nosotros cogemos el marrano, lo limpiamos bien, lo lavamos y lo condimentamos. ¿Ese condimento qué lleva? Pimienta, ajo, color y cerveza y se hace el menjurje y se le unta y se dora con eso. Claro que eso lleva sal. **Primero poníamos el marrano y le dábamos vueltas sobre una candela hasta que se asaba, cuando estábamos en las carpas***. Pero eso era hace tiempo, ya no hay nada]. (P., comunicación personal, noviembre de 2019)

Es de notar que el cerdo asado es una preparación que tiende a ser realizada por hombres, tal vez no exclusivamente, pero sí particularmente hay un papel preponderante del hombre en el asado del cerdo. Antes, como decía el *papo*, cuando vivían en carpas, los Gitanos asaban el cerdo en un horno artesanal que ellos mismos preparaban. Ahora se adaptan a las condiciones de la ciudad. Por ejemplo, Sandro, que sabe prepararlo bien, lleva a asar las piernas del cerdo en los hornos para asar la lechona, una preparación que es de las regiones del Huila y del Tolima. Él mismo lo adoba, lo lleva y lo trae y, así mismo, prepara la mesa donde se va a servir. El cerdo se acompaña con papa, yuca y pan, también acompaña la ensalada. Sin duda, uno de los favoritos de las familias *rrom*.

⁷⁴ *Baló ando bou*: cerdo asado al horno.

*El subrayado es mío.

Fotografía 11

Baló ando Bou o cerdo asado, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.



Nota: se observa el *baló* servido sobre una hoja de lechuga. Fotografía en el marco de la Conmemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana. Elaboración propia. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

[MAMIÓ: Antiguamente no se usaba solamente el marrano, como dijo el papo, se usaba también el cordero⁷⁵. Se mataba y lo que eran las vísceras y eso se fritaban la noche anterior y se comían con cerveza, los chicharrones. El cordero se usaba para el sudado y se acompañaba con el marrano ya horneado en las fiestas de matrimonio, de cumpleaños. Ya hoy en día el cordero no se deja ver pa' cogerlo.

D.: yo recuerdo que hay una raza de gitanos que se llama Mijay y cuando yo conocí ese plato lo conocí allá donde ellos, ellos cocinaban era el chivo. El chivo bien picadito, bien chiquitico, pero lo cocinaban en bastante ají, muy poquitico tomillo, laurel, aceitunas y no me acuerdo más. Todos los Mijay migraron, no hay acá. Acá hay Bolochochok, rusos y griegas]. (comunicación personal, noviembre de 2019)

⁷⁵ *El subrayado es mío.

5.3.4. Bauka.

La *bauka* es un postre romaní hecho con pasta de trigo, originalmente espagueti. Lleva la pasta y otros ingredientes como uvas pasas, azúcar, queso, leche, huevo, harina, crema de leche y leche condensada. Se prepara por capas, tipo hojaldre o lasaña, se hornea y se sirve frío, acompañado de té o gaseosa.

Fotografía 12

Bauka, 28 de septiembre de 2019, Bogotá D.C.



Nota: la bauka es uno de los favoritos de las familias Rrom. Fotografía en el marco de la Conmemoración del Día emblemático del Pueblo Gitano con énfasis en Mujer Gitana. Elaboración propia. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

[...] [Este es un postre Gitano. Se prepara a base de pastas, se puede hacer con pastas normales [espagueti] pero esta vez lo hicimos con pasta de lasaña. Es con queso, crema de leche, lecherita, huevos, harina.

J.: Esto tiene el queso es el queso campesino crudo, se raya y se le pone con las uvas pasas, con leche evaporada, leche condensada, crema de leche, leche entera, se batieron dos huevos, un

*poquito de harina de trigo y se hace por capas como un hojaldre. Entonces poníamos una capa, le poníamos la mantequilla derretida, mantequilla alpina le pusimos, y luego uvas, queso, le poníamos como el aderezo de todas las leches y un poquito de azúcar para que quedara caramelizada, para que quedara con ese color y así hicimos varias capas. **La tradicional es el espagueti, entonces digamos que todo va cambiando, también se modernizó el postre**^{*76}. Se puede acompañar con una deliciosa coca cola, o las que estamos a dieta lo acompañamos con chayó [té]. Lo pusimos en el horno más o menos una hora a 250° y le fuimos mermando, cuando ya empezó a hervir lo bajamos a 150°, la apagamos y ya con el calorcito que quedó en el horno se terminó de cocinar. No se puede comer inmediatamente sale del horno sino cuando esté fría]. (comunicación personal, noviembre de 2019)*

5.3.5. *Sabiaco*.

El *sabiaco*, también llamado en Pasto «pastel gitano». Es un postre Gitano que, junto a la *bauka*, se roba toda la atención de los comensales. “Es el pastel típico gitano, su delicioso sabor es producto de la mezcla de pasas, queso derretido y harina” (kumpaia de Pasto, 2013, p. 8). Sus ingredientes constitutivos son la harina de trigo, uvas pasas, queso, mantequilla, leche, huevos y azúcar. Comparte los mismos ingredientes de la *bauka*, pero se prepara con harina de trigo y no con pasta, lo cual le da una consistencia diferente, como de pan. No es una preparación de dominio cotidiano o generalizado, son personas específicas quienes lo preparan y se consume en ocasiones especiales. La *bauka* y el *sabiaco* se parecen en sus ingredientes principales, inclusive en la base de harina de trigo (en forma de masa o de pasta), pero difieren justamente en la presentación de esta última.

Encontramos una entrada de blog con una receta para prepararlo:

"Sabiaco" dulce de harina de trigo enrollado de mil hojas con pasas y queso.

Ingredientes del Sabiaco:

1 Kg. de harina de trigo, 1 pote de mantequilla, 1/4 Kg. de azúcar, pasas, 1/2 Kg. de queso llanero y sal.

Preparación:

⁷⁶ *El subrayado es nuestro

Amasar la harina con la sal, mantequilla y azúcar con agua tibia hasta que quede suave, deje reposar por 15 a 20 minutos cubierto con un paño.

Se extiende con un rodillo lo más delgada que puedas y se colocan todos los ingredientes, las pasas a tu gusto, la mantequilla, el azúcar y el queso llanero en trozos. se enrolla y se le da la forma en espiral al colocarlo en un molde enmantequillado y con harina. Colócalo en el horno de 40 a 60 min. hasta que dore, ella va a soltar la mantequilla. (Mendoza de Gómez, 2014)

Figura 31

Sabiaco – Pastel Gitano



Nota: Fuente: *Catálogo de Gastronomía Gitana* (kumpañia de Pasto, 2013, p. 8.)

5.4. Otras preparaciones

Las siguientes son preparaciones que en principio no se conocían y emergieron tanto del ejercicio del cuestionario como en medio de los talleres sobre GABAS. Algunas son menos frecuentes como la sopa roja y el *galusqui*, mientras que el *prodzimé* se perfiló como un plato muy apetecido. También se encuentran las ensaladas y, por último, las bebidas.

5.4.1. Sopas.

5.4.1.1. *Zumí lolí*⁷⁷ o Sopa roja.

Literalmente es una sopa de color rojo, un caldo de carne o hueso carnudo con papa, verduras como remolacha, espinaca y zanahoria, y unas pequeñas tortas de harina con un fuerte color rojizo procedente de la pasta de tomate con la que se condimentan y que llaman *prezala*⁷⁸, aunque el color rojo de la sopa proviene principalmente de la cocción de la remolacha. Se consume en las festividades y es una preparación propia de las familias que habitaron Europa del Este. Como se puede apreciar en los siguientes testimonios:

[...] *[vamos a hablar de la sopa roja. Bueno, mire, nosotras somos colombianas y con mucho honor, aquí nos gusta mucho Colombia pero mis padres eran extranjeros. Mi padre era ruso, mi mamá griega. Ellos preparaban estos platos deliciosos, nosotros los preparamos más o menos imitándolos, pero no como ellos, ellos los preparaban mejor, porque eran los propios, pero nosotros tratamos de imitarlos*]. Esta sopa roja lleva remolacha, lleva papa, lleva acelga, pero una sopa que la hicimos con mucho amor y la verdad que esas comidas son extranjeras. Entonces lleva harina de trigo, nosotros fritamos la harina de trigo con aceite y se le echamos para que la sopa espese. La hicimos con mucho amor para ustedes, el señor les bendiga.*

N.: ella lleva acelga, lleva espinaca, lleva cerdo, papa, remolacha y zanahoria. Esta sopa se prepara, se pone a sofreír muy bien la carne, tiene que quedar color de hormiga, tiene que

⁷⁷ *Lolí*: tanto el *loló*, en el *solso loló*, como *lolí*, en *zumí lolí* o sopa roja, hacen pensar que esta palabra hace referencia a un adjetivo que significa «rojo». La terminación -i y -o denotan el género.

⁷⁸ *Prezala*: Una torta de harina frita de color rojo que se condimenta con salsa de tomate y se le agrega a la sopa roja.

*El subrayado es mío.

*quedar bien tostadita, cuando está así bien color hormiguita entonces se le pone la remolacha. Se cocina aparte la acelga, no se pone cruda sino se cocina y entonces cuando ya está cocinada ahí sí se le agrega a la sopa y después se le echa la papa. Después se prepara aparte, como dice la señora [anterior], se prepara la harina de trigo, se fritada, se le echa pasta de tomate para que quede roja que es la prezala, que nosotros le decimos, entonces ya la ponemos a la sopa. Esperamos quince o veinte minutos para que espese. La remolacha se echa cuando se echa la papa y la espinaca. Y esperamos, cuando ya está bien blandita la papa y las demás verduras, le echamos, preparamos la pasta, que preparamos la prezala y ya dejamos quince o veinte minutos para que espese. Nosotros la sazonomos, solo le ponemos pimienta y ajo, nada más, y la sal. Y la crema de leche que eso ya es a lo último, ya al final una decoración cuando la van a servir para que ya la prueben. Acompañamos con pan francés, **todas las comidas de nosotros las acompañamos con pan francés y té. Y al almuerzo, todas las comidas que están aquí son para ocasiones especiales***]. (comunicación personal, noviembre de 2019)*

La configuración de esta sopa, así como de la siguiente, nos hace pensar que es posible replantear la sopa como un alimento de entrada, como lo ve la cocina occidentalizada. Sin muchas pruebas contundentes, pero atreviéndonos a especular, nos parece que algunas sopas, dentro de la comida Rrom en Bogotá hacen las veces de plato principal por la variedad de ingredientes que cohesionan, brindando la saciedad.

De nuevo se hizo el ejercicio de rastreo rápido en la web con la palabra «sopa roja», y se encontró algo interesante:

Una sopa que, justamente, es parte del carné de identidad de una región del mundo tan vasta, que es muy difícil de ubicar en un punto geográfico. Su historia llega desde hace mucho tiempo y su sabor, hoy, es distinguido y muy particular: la sopa borsch. Se trata de una sopa de verduras, con un ingrediente estrella que es la remolacha, lo que les da un color único. **Hoy la sopa es un emblema gastronómico de Rusia, aunque sus orígenes geográficos están en Ucrania -que reivindica la paternidad del plato, que llaman *borsch*- pero también es muy popular en el Este de Europa y en Europa Central***⁷⁹. Se sirve, además, en Alemania, donde la llaman *borschtsch*, en Polonia, *barszcz* o en Rumania, *borș*. (Clara, 2020)

⁷⁹ *Los subrayados son míos.

Esta información es importante si consideramos la cantidad de tiempo que los linajes de las familias *rrom* colombianas pasaron en Europa del Este, en países como Rusia, Ucrania, Rumania y Alemania. Y de nuevo no es que la estemos negando en su calidad de plato tradicional Rrom, sino que es interesante pensar cómo se le imprimió ese toque distintivamente romaní, y encontrar las bolitas de harina de trigo que las *rromnia* llaman *prezala* y que aparecen también en la próxima preparación, nos deja muchos interrogantes.

Fotografía 13

Zumí lolí o Sopa roja, noviembre de 2019, Bogotá D.C.

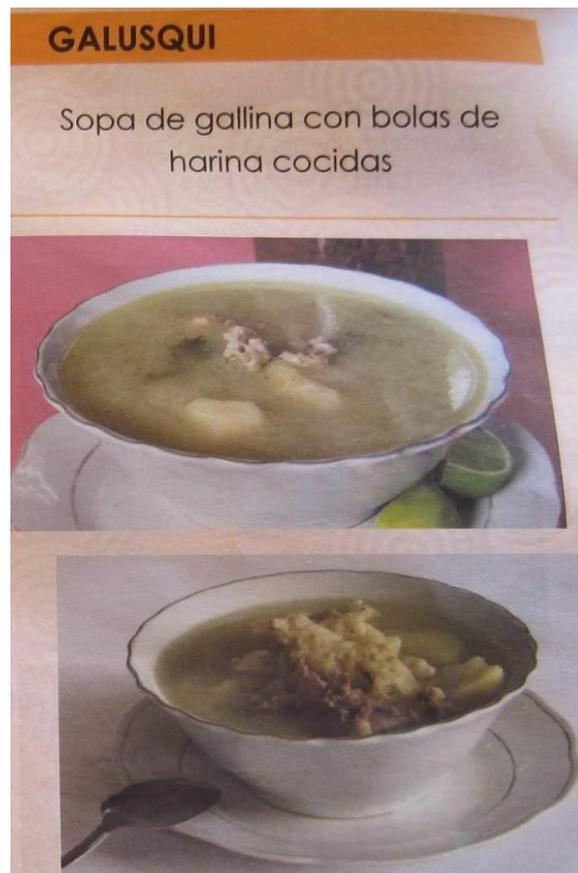


Nota: fotografía en el marco de los talleres de adaptación de GABAS a cargo de la UN y el ICBF. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

5.4.1.2. Galusqui.

Para la *kumpania* de Pasto el *galusqui* es una “Sopa de gallina con bolas de harina cocidas” (kumpañia de Pasto, 2013, p. 15). En Bogotá, cuando se hizo uno de los talleres de GABAS donde se compartió la comida con las *rromnia* y las funcionarias del ICBF y de la UN, el *galusqui* nos sorprendió porque nunca se había escuchado mencionar antes. Las *rromnia* dijeron que casi no se prepara. Tiene la estructura de un sancocho o caldo específicamente de gallina, al cual se le agregan viandas como la papa o la yuca, además de las mencionadas bolitas de harina frita o cocida que ayudan a darle una consistencia espesa a la sopa. Es pertinente recordar que Hancock (2002) le llama *galuski* a una preparación de bolas de harina hervidas en leche y especias (p. 84).

Figura 32
Galusqui



Nota: fuente: *Catálogo de Gastronomía Gitana* (kumpañia de Pasto, 2013, p. 15)

5.4.2. Prozimé.

El *prozimé* es una especie de estofado de repollo y cerdo, condimentado con especias, cebolla y tomate, al que se le puede agregar papa, también tocino y las emblemáticas tortas de harina de trigo, el cual se acompaña con pan. En la cartilla de Pasto aparece como *Saj tuliardo* y recuerda al *Sutlo sax* de Hancock (2002), “una cazuela a base de repollo hecha con pollo o cerdo y sazonada con pimienta y vinagre” (p. 87).

*[MAMIÓ: les voy a presentar este plato que es muy tradicional para nosotros, unos lo llaman prodzimé, otros lo llaman saj chuliardó. Es un plato típico. No es que lo comamos muy seguido, pero tampoco muy lejano, cuando nos provoca en la casa podemos preparar así en pequeñas cantidades. Esto es un plato que va a base de repollo, carne de cerdo, papa sabanera, tomate y cebolla. Lo preparamos, fritamos la carne como dijo mi compañera hasta que quede un color hormiguita, es decir, el cerdo que quede bien preparado porque aquí nos cuidamos de que cuando las comidas son con cerdo esa carne quede en un punto de que si se pueda consumir, bien cocinada. Entonces, después rayamos el repollo, lo picamos como a lo largo, no para ensaladas como lo preparan ustedes [no Rrom], sino como en julianas, que quede larguito, y más o menos no muy delgadito, no muy grueso. Mientras la carne se está fritando, estamos preparando el repollo en una vasija con harto tomate y nosotras mismas como que lo ablandamos ¿entiende? Con sal, con vinagre. Claro que primero bien lavado y luego lo vamos ablandando. Cuando ya está todo listo lo pasamos a la olla y se va cocinando solito, hasta que esté en un punto bien blandito para poderle agregar la papa que es sabanera. Esta comida va con vinagre, va con pimienta, va con un poquito de ají, va con panecito. Para que le dé este color rojito nosotras lo cocinamos con remolacha, pero la remolacha no la consumimos en este plato sino es para que le dé color, no la servimos en el plato. Y también preparamos, como con los otros platos, una harina de trigo doradita y después le echamos pastica de tomate, echamos agua de la misma sopa que se está cocinando, del mismo repollo, se forma una masita y se le echa para que le dé este punto (espesor). La diferencia de lo que cocinaban antes, no digo mis abuelos porque yo aprendí a cocinar por mi suegra, lo que yo cocino lo aprendí de ella*⁸⁰, entonces en el tiempo antiguo, de ellos, yo llevo 53 años de casada y ahí fue cuando aprendí a cocinar porque no sabía, no se usaba*

⁸⁰ *Los subrayados son míos.

todos esos condimentos que se usan ahora de colores, pimientas, maggie, salsitas, paprikas, no no, no usábamos nada de eso. Usábamos era tomate, cebolla, pimentón, las verduras y ajo, pero no ese el polvo, sino ajo directo, natural y nos daba este color la comida. ¿Por qué? Porque en ese tiempo la tierra daba todo como más orgánico, más buena, pero ahora como todo esto es a base de mucho químico por eso nos toca usar esos otros condimentos, para dar más sabor]. (comunicación personal, noviembre de 2019)

Fotografía 14

Prodzimé, noviembre de 2019, Bogotá D.C.



Nota: fotografía en el marco de los talleres de adaptación de GABAS a cargo de la UN y el ICBF. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

5.4.3. Bebidas.

Como se mencionó, hay dos bebidas características de las familias romaníes colombianas. Según se percibió en los testimonios de las *rromnia*, para ellas existen dos clases de Gitanos; los que toman té y los que toman tinto o café oscuro. Y según dijeron, el té o *chayo* lo

toma el linaje Rruso y el café lo toma el linaje Bolochok, así se crea una distinción intragrupal relacionada a estas dos bebidas. Para ellas, cuando las personas del linaje Rruso toman café lo beben menos oscuro y con azúcar, lo cual habla de una apropiación de la bebida según un gusto asociado al linaje. Tanto el té como el café son bebidas que acompañan ocasiones muy importantes como las sesiones de la *Kriss Rromaní*. Ambos se pueden acompañar con pan. Una última sugerencia arrojó que las que toman chocolate son las *gadyí*, es decir, las mujeres casadas con Gitano que no nacieron de padres Rrom.

Sobre los licores no se encontraron muchas referencias, aunque tímidamente se dio a entender que las personas que beben licor lo hacen los fines de semana y sus preferencias van de la cerveza al aguardiente y al ron, un consumo bastante apegado al consumo nacional. Dentro de las causas que determinan la disminución en la ingesta de licor está la adhesión a cultos religiosos que prescriben este consumo.

5.4.3.1. *Chayo* o té.

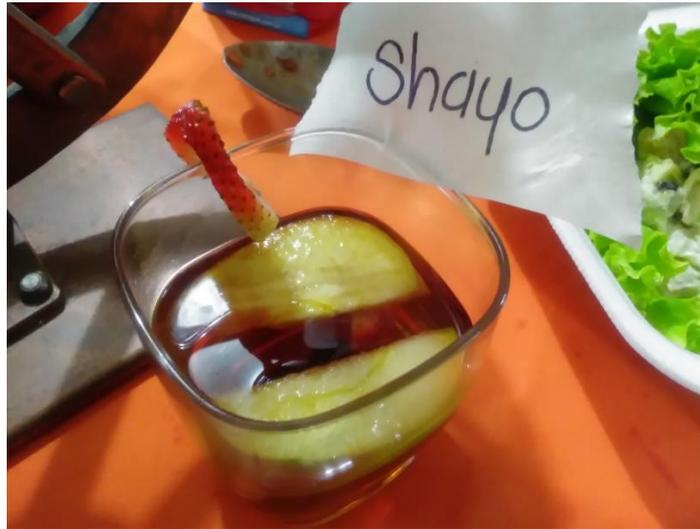
El *chayo* o té Gitano es un té que se cocina de manera especial con frutas. Ya hacía notar Hancock que es una versión apropiada del té ruso. Este té se preparaba antiguamente en un samovar de cobre o porcelana, como el que se puede observar en la **Fotografía 16**. Actualmente el té que se emplea es el té de tisana, al cual se le agregan todo tipo de frutas: limón, mandarina, uva, manzana y lulo. “Un agradable te caliente con frutas que acompaña cualquier comida” (kumpañoia de Pasto, 2013, p. 14). Esta bebida es característica del clan Rruso.

Se prepara de la siguiente manera:

[L.: se prepara así: se pone a cocinar el agua, se le echa la fruta, se le echa el té en bolsitas, el té hindú, y luego el azúcar. Y se sirve en cualquier momento. Se le echa fresas, manzana, maracuyá, lulo. Se toma frío o caliente y en cualquier momento. Cuando es el té que es acompañado de jamón, queso y pan se llama sacuski. A veces les gusta tomar eso de cena porque no es tan pesado, cuando están reunidos o cuando hay una Kriss que es como un círculo de la palabra, una reunión]. (comunicación personal, noviembre de 2019)

Fotografía 15

Chayo o té Gitano, noviembre de 2019, Bogotá D.C.



Nota: fotografía en el marco de los talleres de adaptación de GABAS a cargo de la UN y el ICBF. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

Fotografía 16

Exposición Arte ancestral Gitano, 11 de octubre de 2018, Bogotá D.C.



Nota: fotografía de utensilios elaborados en cobre mediante la técnica ancestral *rrrom*, se observa el samovar para el té, una jarra y unas pailas pequeñas. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

5.4.3.2. Café.

El café, particularmente oscuro y sin azúcar hace parte de la historia de las familias Bolochok, quienes mencionamos vienen de Francia. También cabe recordar el café Gitano de España, que aparece reiteradamente en los recetarios españoles.

[L: El café se hace, se pone a hervir el agua, aunque no tanto a hervir sino cuando salen las burbujas, para que el agua no sepa a cocinado, entonces cuando está haciendo burbujas se echa el café en una coladera y se le echa el agua, luego sí se sirve]. (comunicación personal, noviembre de 2019)

5.4.4. Ensaladas.

Tanto en su comida cotidiana como en la tradicional las mujeres Gitanas suelen preparar ensaladas con tomate, cebolla, aguacate, lechuga, pepino y rábano, entre otras verduras. Las que se mencionan a continuación son dos tipos de ensaladas para ocasiones especiales.

5.4.4.1. *Salatra guli*⁸¹.

Es una ensalada fría preparada con frutas frescas, lechuga, uvas pasas y crema de leche:

[N.: Esto es uno de nuestros platos, de nuestra cultura, el nombre de él es salatra guli, es una ensalada que va a base de frutas, crema de leche, queso y lechuga. Es un plato que se consume mucho en nuestra cultura. Se prepara en ocasiones importantes, reuniones. Lleva fresas, duraznos en lata, manzana verde, lechuga, uvas pasas, crema de leche. Los ingredientes los compré en Olímpica. La receta es sencilla, se pican todas las frutas, el queso, cuando todo esté picado eso todo se mezcla, se le agrega a lo último la crema de leche y el queso]. (comunicación personal, noviembre de 2019)

⁸¹ *Salatra guli*: ensalada fría a base de frutas frescas, lechuga, uvas pasas y crema de leche.

Fotografía 17

Salatra gulí, noviembre de 2019, Bogotá D.C.



Nota: fotografía en el marco de los talleres de adaptación de GABAS a cargo de la UN y el ICBF. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

5.4.4.2. *Salatra pulloski*⁸².

Es una ensalada fría, parecida a la anterior en su estructura de preparación, aunque difiere en ingredientes. Se preparan para contextos especiales de consumo y parecen diferenciarse de las ensaladas cotidianas por tener una preparación y presentación más refinadas, la cual se adquiere mediante elementos como el queso, la crema de leche y los tipos de frutas y verduras empleadas.

⁸² *Salatra pulloski*: ensalada fría con jamón, queso, pollo, uvas, tostadas, crema de leche, salsa showy y lechuga.

[N.:Es un plato que en nuestro idioma lo llamamos salatra pulloski. Lleva jamón, lleva queso, lleva pollo, lleva lechuga, lleva uvas, lleva tostaditas, lleva crema de leche, lleva salsa showy que es como una salsa tártara, con mayonesa y eso. Es un plato bastante saludable, fácil de preparar y bueno, lo hicimos con mucho amor. Se puede comer todo el tiempo, en fiestas y en la casa. Nada es por porciones, o por gramos, es como «le falta un poquito», se le echa un poquito y así. Nada es como porcionado]. (comunicación personal, noviembre de 2019)

Fotografía 18

Salatra pulloski, noviembre de 2019, Bogotá D.C.



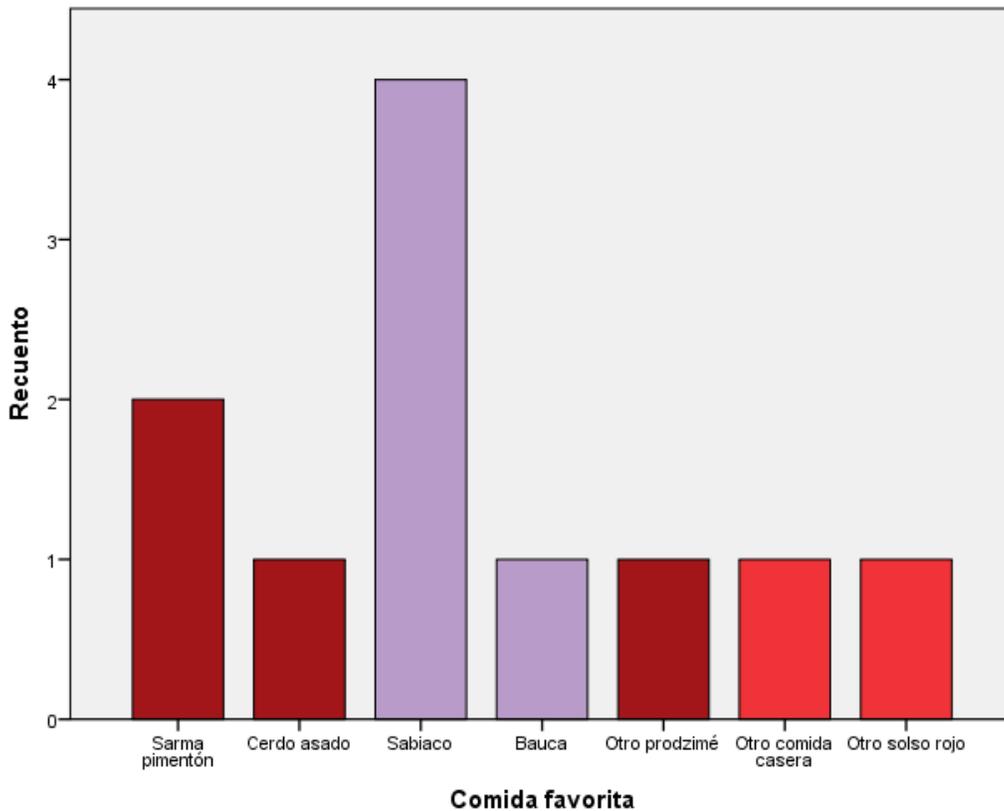
Nota: fotografía en el marco de los talleres de adaptación de GABAS a cargo de la UN y el ICBF. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

5.5. Preferencias alimentarias relacionadas con la cocina tradicional rrom

Sobre las preferencias alimentarias en el marco exclusivo de lo que se ha dado en llamar cocina tradicional Rrom, las personas con las que diligenciamos el cuestionario sobre hábitos alimentarios nos dijeron lo siguiente.

A la pregunta *¿cuáles de las preparaciones tradicionales son sus favoritas?* Las personas contestaron que el *sabiaco* y la *sarma*, figurando en el primer lugar, seguidos por el cerdo asado, la *bauka*, el *prodzimé*, el *solso* rojo y, como respuesta emergente, la comida casera, como se observa en la **Figura 33**. Esta última fue apuntada por una de las mujeres mayores, quien acentuaba que su comida preferida era la que ella preparaba en su casa sin azúcar ni sal, enfatizando en la preferencia por sus propios hábitos.

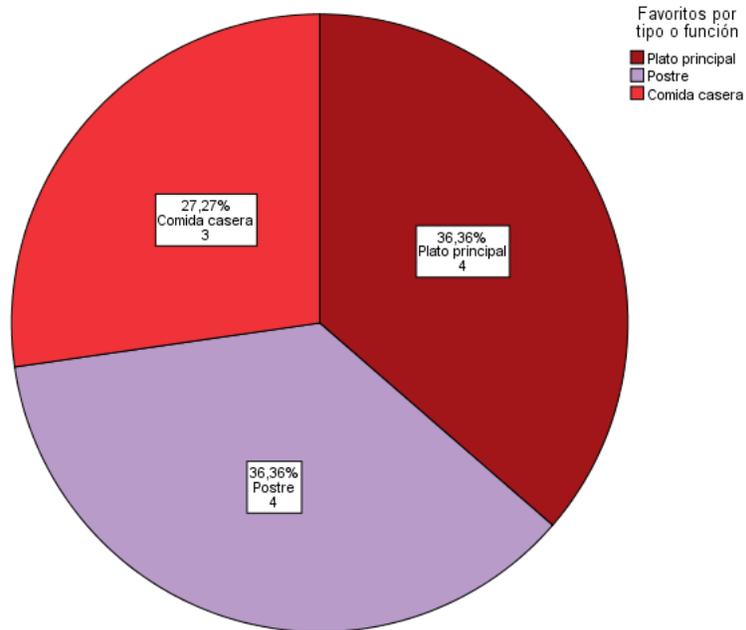
Figura 33
¿Cuáles de las preparaciones tradicionales son sus favoritas?



Nota: gráfico de barras que muestra las frecuencias de aparición de las preparaciones tradicionales favoritas.

Al reconvertir la variable en los tipos de preparaciones -plato principal, acompañante, postre, bebida- tenemos que las comidas favoritas son los postres y los platos principales, seguidos de la comida casera, tal como se aprecia en la **Figura 34**

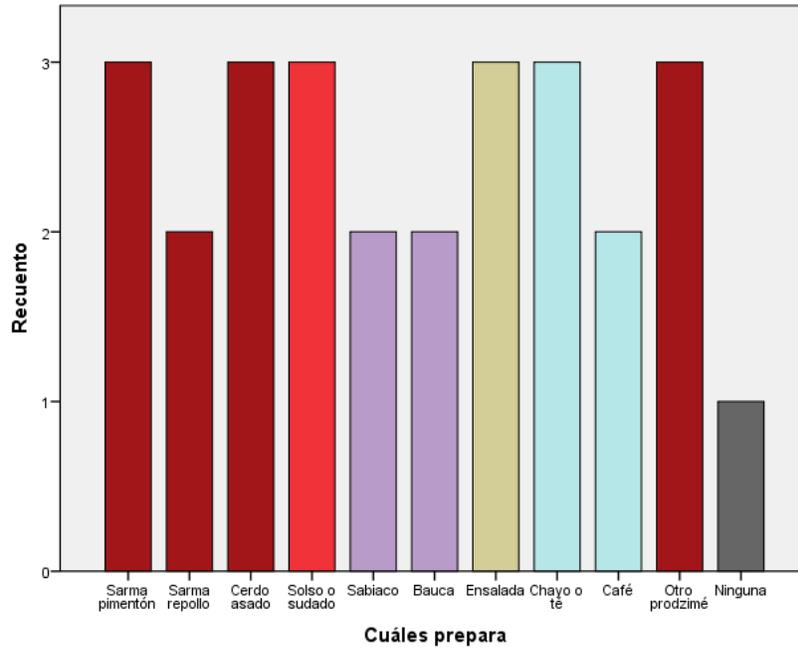
Figura 34
¿Cuáles tipos de preparaciones son sus favoritas?



Nota: gráfico de sectores que muestra los porcentajes de las frecuencias de aparición de los tipos de preparaciones preferidas; plato principal, postre, comida casera.

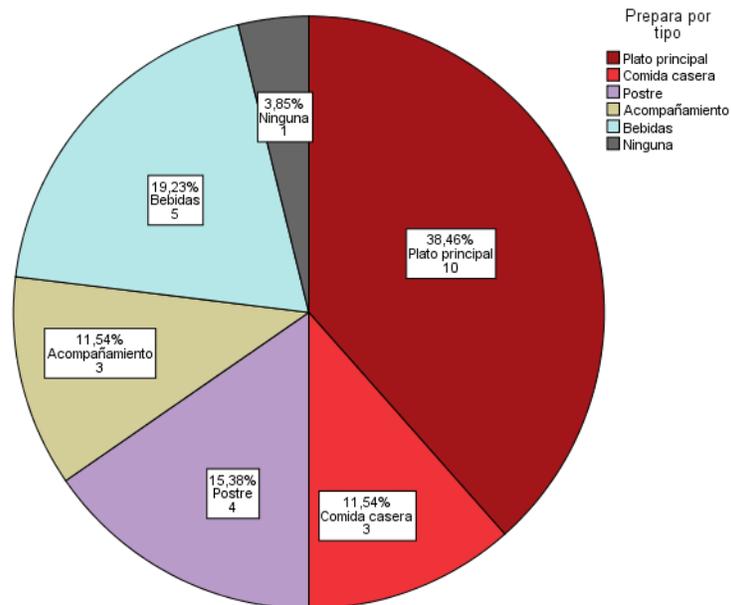
A la pregunta *¿cuáles sabe preparar o prepara?*, de los platos que más se saben preparar aparecieron la *sarma* de pimentón, el cerdo asado, el *solso*, las ensaladas, el té y el *prodzimé*, seguidos en menor medida de la *sarma* de repollo, el *sabiaco*, la *bauka*, el café y, por último, como respuesta emergente, el único hombre encuestado respondió que no sabía preparar ninguna. Esto se aprecia en la **Figura 35**. En la respectiva reconversión a tipos de preparaciones, se obtuvo que los platos principales son los más se saben preparar, seguidos de las bebidas, los postres, los acompañamientos y la comida casera, como se corrobora en la **Figura 36**.

Figura 35
 ¿Cuáles de estos platos sabe preparar o prepara?



Nota: gráfico de barras que muestra las frecuencias de aparición de los platos que se saben preparar.

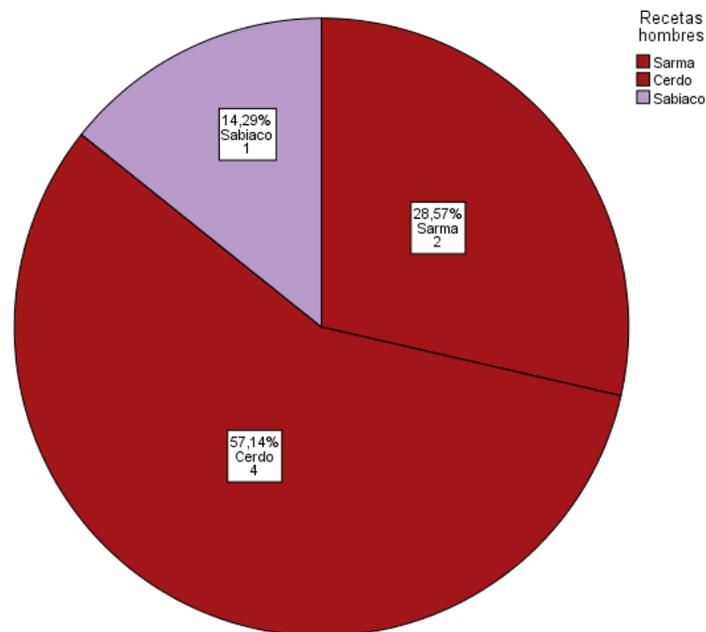
Figura 36
 ¿Cuáles tipos de platos sabe preparar o prepara?



Nota: gráfico de sectores que muestra los porcentajes de las frecuencias de aparición de los tipos de preparación que se saben cocinar.

A la pregunta sobre *¿qué recetas cocinan los hombres?* Aparece en primer lugar el cerdo, seguido de la *sarma* y, por último, el *sabiaco*. En el cuestionario existía la pregunta por ambos géneros de la siguiente manera: *¿Qué recetas cocinan las mujeres?* y *¿Qué recetas cocinan los hombres?* En los variados acercamientos nos encontramos con que son las mujeres las principales cocineras y sabedoras de la comida y la culinaria Rrom, por lo cual no existían recetas típicamente femeninas. En contraste, para la pregunta por las preparaciones masculinas sí resaltó la respuesta asociada al horneado del cerdo, la *sarma* y, por último, el *sabiaco*, que no es exclusivamente masculino pero que también es preparado por algunos hombres de la *kumpania*, como se observa en la **Figura 37**. Sobre la preparación del cerdo más atrás se mencionó, a través del testimonio del *papo*, cómo era una responsabilidad masculina.

Figura 37
¿Qué recetas cocinan los hombres?

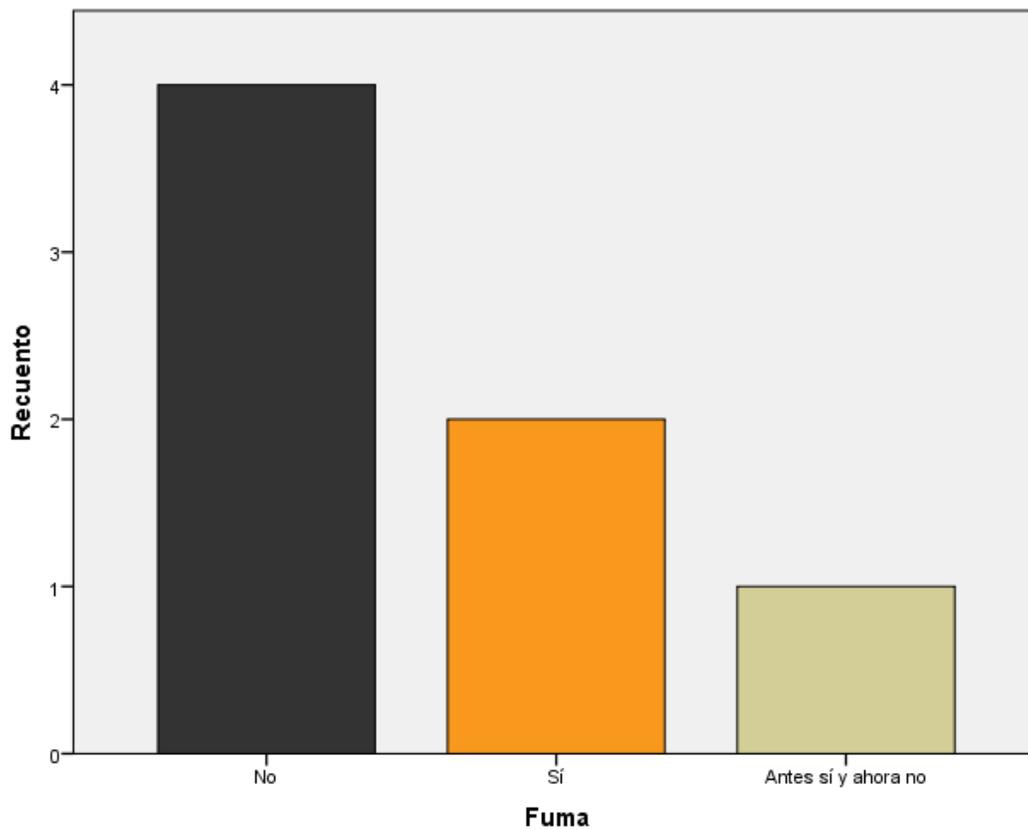


Nota: gráfico de sectores que muestra el porcentaje de las frecuencias de aparición de los tipos de preparación que se saben cocinar los hombres. Elaboración propia.

Finalmente, dos preguntas que complementan, a nuestra manera de ver, las preocupaciones por los hábitos alimentarios. La primera, *¿fuma cigarrillo?* Nos mostró que el único hombre encuestado respondió negativamente y de las mujeres, aunque la mayoría respondió negativamente, un par contestaron afirmativamente y una de ellas declaró que ahora no lo hace,

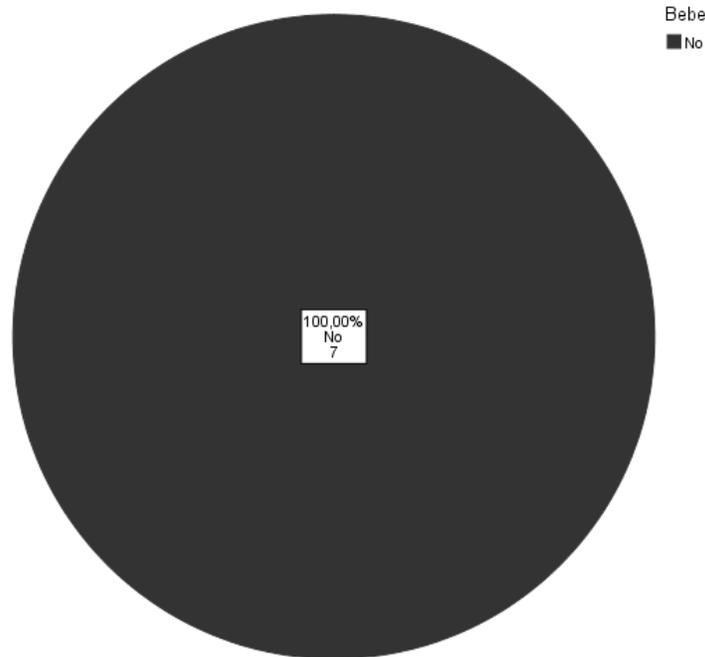
pero anteriormente sí lo hacía, así se percibe en la **Figura 38**. Al parecer, los cambios en este hábito están asociados, en parte, a la práctica de religiones como el cristianismo, el evangelismo y el pentecostalismo. Aunque hay quienes mantienen el hábito, inclusive en las edades más avanzadas. Al cuestionamiento de *¿bebe algún licor?* El 100% de las personas encuestadas respondieron negativamente a la pregunta, lo cual se evidencia en la **Figura 39**.

Figura 38
¿Fuma cigarrillo?



Nota: gráfico de barras que muestra las frecuencias de aparición de las respuestas; No, Sí, Antes sí y ahora no.

Figura 39
¿Bebe algún licor?



Nota: gráfico de sectores que muestra el porcentaje de la respuesta; No (100%), Sí (0%). Elaboración propia.

5.6. Utensilios en cobre

Uno de los oficios más prominentes de algunas de las familias *rrom* eran la metalurgia y el trabajo del cobre. Aunque muy pocos, hoy día todavía existen *rroma* que conservan las técnicas del trabajo de este metal y otros conocimientos asociados. Los cambios tecnológicos que reemplazan con mayor medida las técnicas antiguas, así como la precarización de los trabajos artesanales, van relegando este oficio al cajón de las antigüedades. En primer lugar, porque es un oficio que se transmite oralmente y en la práctica, en donde las generaciones mayores interactúan por medio de la palabra y la técnica con las generaciones más jóvenes, contacto que ha venido disminuyendo. Por otro lado, porque el cobre es un metal costoso, así como la pieza final lograda por el artesano, por lo cual estos utensilios no tienen ahora el mismo ritmo de compra, disminuyendo su potencial económico para las economías familiares.

Esto nos habla de que las transformaciones alimentarias se encuentran estrechamente relacionadas con procesos de sustitución tecnológica. Todo lo cual se traduce en una gran pérdida

para la sociedad *rrom*, así como para las poblaciones que mantenían relaciones de intercambio con esta, puesto que

La tecnología constituye no sólo un instrumento material, o un dispositivo intelectual, sino también un proceso social. Deberíamos pensar entonces en procesos tecnológicos que incluirían los diversos instrumentos, el conocimiento y las personas -energía humana- articulados en el espacio y en el tiempo en secuencias controladas por individuos o grupos específicos en diferentes etapas del proceso total. (Narotzky, 2004, p. 3)

Fotografía 19

Exposición Arte ancestral Gitano, 11 de octubre de 2018, Bogotá D.C.



Nota: fotografía de utensilios elaborados en cobre mediante la técnica ancestral *rrom*, se observan tres tipos de recipientes y al fondo una de las pailas grandes. Todos los derechos de la fotografía reservados para PRORROM.

Por lo anterior, la forja del cobre va trasladándose de ser un oficio ancestral y familiar que hacía parte de la economía doméstica, a bienes culturales de escasa adquisición o artesanías.

En la exposición *Arte ancestral Gitano* pudimos apreciar algunos de estos utensilios empleados anteriormente, tanto en las cocinas romaníes así como en las cocinas populares de la población colombiana: pailas para los dulces, samovares para el té, jarras y vasijas de diferentes formas, como las que se aprecian en la **Fotografía 19**.

6 Conclusiones

Hoy en día sabemos que la historia de la diáspora romaní tiene su origen en el noroeste de la India alrededor del siglo XI de nuestra época. En adelante, los grupos protorromaníes desplegaron sus trayectorias, pasando de la India y Pakistán por Asia central, el Cáucaso Sur y Asia menor, hasta arribar a la península de los Balcanes. Este recorrido se dio en cuatro momentos, desde el inicio de la salida hasta su dispersión final por Europa.

Fue a partir del despliegue de la colonialidad europea que comenzaron a llegar grupos Roma a lo que hoy llamamos América. Particularmente para Colombia, el poblamiento romaní se sitúa en dos momentos. El primero, desde 1492 hasta la primera mitad del siglo XIX, periodo que se caracteriza por la ausencia de investigaciones históricas que corroboren las hipótesis bajo las cuales se presumen sus formas de entrada como llovidos, vagabundos y arrojados. El segundo momento, a partir de mitad del siglo XIX hasta la actualidad. Este último claramente rastreable a partir de los testimonios vivos y orales sobre las rutas y las razones de llegada de las familias Rrom que migraron desde países del Este europeo como Rumania, Alemania, Serbia y Grecia, entre otros.

Los grupos *Rrom* que habitan actualmente el territorio colombiano y han consolidado trayectorias de más de cuatro generaciones se dividen, a su vez, en varios linajes o familias de las que destacan en la *kumpania* de PRORROM en Bogotá, la *vitsa* Rruso, de apellido Cristo y la *vitsa* Bolochok, de apellido Gómez. Entre ambos linajes conforman alrededor de 100 familias, las cuales se asientan en las localidades de Kennedy y Puente Aranda, y en menor medida, en municipios cercanos a la sabana u otras localidades.

La mayoría de la población Rrom colombiana vive en casas de barrios populares, en las cabeceras municipales y grandes ciudades del país como Bogotá, Cúcuta, Sampedra, Pasto, Girón, Envigado y otras. Muchas veces hay una convivencia de varias familias en una misma casa, lo cual deriva en hacinamiento, y la mayoría tienen acceso a servicios públicos domiciliarios básicos. En contraste, algunas familias están buscando otros horizontes de migración con el propósito de encontrar mejores condiciones para el despliegue de su existencia, mientras que otras buscan seguirse adaptando a las condiciones que ofrece Colombia.

Los registros censales de la población son aún muy recientes y poco confiables, como se evidencia según los datos suministrados por el último Censo Nacional de Población y Vivienda realizado en 2018. Los grupos Rrom colombianos se adaptan actualmente a las transformaciones que experimenta una población en transición demográfica, los índices de fecundidad vienen

disminuyendo mientras el índice de envejecimiento aumenta. En realidad, existe una deuda en términos censales, puesto que para avanzar en la consecución de sus derechos fundamentales es importante que las cifras reflejen la realidad de las condiciones de vida de las familias. Esto último solo es realizable bajo la adecuación y la construcción de indicadores demográficos propios para las características específicas del grupo étnico.

La organización social de las familias romaníes bogotanas está basada en la familia patrilineal, nuclear o extensa. Esta organización social y parental se despliega como un entramado de correspondencias, basado en el apoyo mutuo y el contacto permanente. La familia es también la unidad primordial de organización económica. La economía familiar se precariza cada vez más, sobre todo en un contexto de ciudad capital. Sin embargo, los saberes ancestrales de hombres y mujeres se renuevan y les equipan con las capacidades necesarias para sobrevivir.

Gran parte de estas personas hablan una lengua propia, el romanés, a la vez que se expresan en castellano o, inclusive, en otros idiomas, lo cual les hace bilingües o multilingües. El romanés es una lengua predominantemente oral que cuenta con una estructura fonológica, morfosintáctica, léxica y semántica propia, con variaciones dialectales y sociolingüísticas que están asociadas a las trayectorias históricas y geográficas particulares de los grupos Roma, a su interacción con otras poblaciones y a los crecientes procesos de asimilación cultural.

Estos procesos de asimilación y persecución, sobre todo agudizados por el genocidio nazi en Europa, contribuyeron a que diferentes grupos Roma emprendieran un proceso de construcción de la nacionalidad romaní que se dio a partir de 1971. Es desde esta fecha que se identifican bajo el etnónimo *Rom*, así como han adoptado un himno, una bandera y un Día Internacional para la conmemoración de su identidad como pueblo.

Los grupos *Rrom* colombianos hablan una variante del romanés que pertenece a los dialectos del Norte-Vlax o Valacos del grupo Kalderash, hablados también en países como Rumania, Moldavia, Hungría, Serbia y en otras comunidades migrantes en el mundo. Estos dialectos Vlax tienen una influencia importante del rumano. La ortografía que se propone para el romanés colombiano está basada en la preferencia por una que se acorde con la ortografía castellana. La base educativa de la comunidad está dada por el trabajo de las mujeres y por la preservación de la lengua. La pérdida de la lengua es uno de los síntomas de la erosión cultural del pueblo.

PRORROM destaca la necesidad de implementar diagnósticos y encuestas sociolingüísticas que permitan dilucidar la vitalidad del romanés colombiano, ya que hay un debilitamiento de la lengua basado en la disminución del número de personas hablantes en el país. El romanés es la principal herramienta de socialización de las familias y las mujeres juegan un papel trascendental, ya que son las principales cuidadoras, garantizando las funciones vitales básicas del grupo tales como comida, educación y hogar. Por lo tanto, su papel en la reproducción y sustentabilidad de la cultura es de primer orden.

Paulatinamente, los niños y las niñas Rrom alcanzan cada vez mayores niveles de escolaridad, pues anteriormente era común que se desescolarizaran a temprana edad. El proceso de educación endógena y el proceso educativo formal tienen claras diferencias, no solamente ideológicas, sino en cuanto a la funcionalidad que representan ambos para el desarrollo del ciclo vital de las personas Rrom y, por tanto, en la reproducción social del grupo. Se debe implementar una política de educación propia basada en la revitalización del romanés, con programas de formación de docentes Rrom que hablen y escriban la lengua, como parte de los procesos de educación propia y etnoeducación.

Así mismo, las personas Rrom en Bogotá despliegan unas corp-oralidades que se manifiestan, en parte, en las expresiones musicales, la danza y el vestuario tradicional. Creemos que es válido especular que estas se reproducen mediante una matriz fundamentada en una estrecha relación entre el cuerpo y la tradición oral del pueblo. También la comida es una de estas formas de corp-oralidad.

Los estudios sobre la alimentación en Colombia tienen un vacío especial sobre las costumbres alimentarias de esta población. Esto llama la atención ya que la alimentación y el comer se ubican como fenómenos donde se entrecruzan variables de tipo biológico, sociocultural y lingüístico, brindando un rico panorama de análisis y acercamiento a los grupos étnicos del país y a sus principales problemáticas. El principal recurso metodológico en este campo lo constituye la etnografía de la alimentación, la cual se construye como un relato polifónico que bebe de múltiples técnicas que no son exclusivas de la antropología y que se constituyen como una vía privilegiada hacia maneras de interpretar la comida como cultura.

Como modelo explicativo multidimensional y sistémico, el sistema alimentario se ha constituido como un recurso conceptual prolífico, con un enfoque dialéctico y una perspectiva interseccional, en donde se entrecruzan los diferentes aspectos de la producción y del consumo. Es

a la vez un código lingüístico y una vía de la reproducción social, en la cual el trabajo productivo y el reproductivo se articulan como momentos de un proceso. La estructura de un sistema alimentario está dada por la presencia de alimentos básicos o principales, alimentos secundarios y alimentos periféricos, en donde los alimentos básicos son los que mayor potencial tienen de convertirse en bienes culturales. Mediante la reproducción y apropiación del sistema alimentario se construyen sentidos de pertenencia y de exclusión.

También a nivel mundial existe una literatura más bien pobre sobre el asunto de la alimentación de los diferentes grupos Roma, aunque se reconoce que con el grueso de materiales identificados se logra constituir un corpus de documentos pertinente para avanzar en análisis más profundos sobre la gramática de la comida, las representaciones, el ciclo vital, los contextos de consumo ritual, entre otros aspectos que se relacionan con las costumbres alimentarias romaníes.

Se evidencia que no existe una sola forma de cocina romaní, sino un repertorio de múltiples cocinas, cada una con trayectorias particulares y sistemas alimentarios y culinarios que se expresan de maneras diferenciadas, aunque se coincide en afirmar la presencia de un toque característicamente romaní, es decir, de estrategias -comportamientos, alimentos, técnicas y sabores- que son marcadores de la diferencia cultural Gitana. Toda vez que esta diferencia se enmarca en una matriz colonial, no solo alimentaria, sino de manera general, dentro de procesos históricos y políticos de construcción de mismidad y de otredad.

Para los grupos Roma la comensalidad sigue siendo, tanto en la cotidianidad como en contextos rituales de consumo festivo, el vehículo más explícito de la celebración o reafirmación de la comunalidad romaní, de su «ser Rom». Expresándose en varias escalas, partiendo del ámbito familiar más próximo, pasando por las reuniones de carácter familiar extenso y ampliándose a las reuniones grupales y eventos de carácter colectivo.

A grandes rasgos se logran identificar unas características en las formas de alimentación romaní de diferentes grupos. Se perciben normas prescriptivas de alimentación que pueden estar asociadas a nociones de contaminación ritual. El papel de las mujeres es fundamental, no solo en la cocina, sino en general para la reproducción social de los grupos y familias. La transmisión de saberes y memorias culinarias, atesoradas por estas mujeres, se da en el contexto de la cocina y del hogar, de manera oral y parental, a la vez que se convierten en espacios de agencia para las mujeres, quienes toman decisiones a diario sobre la alimentación de sus familias. Prevalece una distinción

importante entre comidas cotidianas y comidas llamadas tradicionales, la cual asociamos con la reproducción de las identidades multidimensionales Roma.

En Colombia, la comida cotidiana de las familias Rrom está articulada a la colonialidad alimentaria que se expresa en una dieta urbana dependiente de la producción agroalimentaria y de la capacidad adquisitiva derivada de la consecución de dinero. Comparten con la población nacional lo que se viene nombrando en las esferas técnicas como transición alimentaria, de manera que se incorporan a las dietas cada vez más alimentos ultraprocesados y se amplía el consumo de harinas, grasas saturadas y azúcar, así como de comidas rápidas. Esto plantea, por un lado, un riesgo inminente de inseguridad alimentaria y, por el otro, la adquisición de enfermedades asociadas a la alimentación.

Identificamos contextos de consumo ritual festivo tales como matrimonios, bienvenidas, cumpleaños y eventos de fortalecimiento en donde las familias Rrom se reúnen por medio de la comensalidad, como una vía privilegiada para sancionar la pertenencia al grupo y reafirmar los valores que les identifican. En este sentido, encontramos en la cocina tradicional Rrom un código alimentario que se articula de manera particular en su sistema agroalimentario y culinario, así como una vía de expresión de un *ethos* romaní, encontrando convergencias o huellas de estas en las costumbres alimentarias de otros grupos Roma.

Las principales características del sistema agroalimentario y culinario de la *kumpania* de Bogotá -PRORROM- son:

- La multidimensionalidad de su identidad expresada en términos culinarios como la distinción entre comidas cotidianas y comidas festivas o tradicionales.
- Un patrón de economía familiar que se sostiene, principal, aunque no exclusivamente, sobre el trabajo reproductivo de las mujeres. Toda vez que este trabajo femenino se complementa con el masculino, siendo los hombres los principales encargados de la economía monetaria.
- Una clara dependencia de la producción agroindustrial del alimento, la cual comparten con las diferentes poblaciones del territorio nacional. Este ajuste paulatino a una matriz de colonialidad alimentaria se efectuó, entre otras cosas, mediante la sustitución tecnológica, en donde los utensilios que se elaboraban en cobre y que se empleaban algunos de ellos en las cocinas, se han convertido en artesanía u otros tipos de bienes culturales escasos.

- Una base alimentaria sustentada en la dupla cereal-verdura. Cereal que puede ser el arroz o el trigo.
- Dentro de los alimentos secundarios se ubica el huevo, las carnes y las viandas como la papa y la yuca, que se conciben como complementarias de la base.
- Alimentos periféricos como lácteos, pescado y el cada vez más frecuente consumo de comidas rápidas preparadas en la calle y suplementos alimentarios como el Herbalife, el cual es consumido por las mujeres.
- Dentro de las técnicas de preparación se cuentan la cocción en agua y el guisado como las técnicas básicas de la estructura culinaria. De sus múltiples combinaciones, así como de los ingredientes incorporados a través de estas, se obtiene un repertorio de preparaciones variadas que satisfacen el gusto de las familias.
- La predilección por la carne de cerdo en sus variadas presentaciones.
- Horizontes del gusto salado en donde se ubican lo ácido y lo picante como manifestaciones de un toque distintivamente romaní.
- La transmisión de saberes y prácticas en el marco de la cocina, agenciadas principalmente por las mujeres. Cuando esta transmisión se mantiene durante largos periodos de tiempo se van configurando ciertas tradiciones culinarias familiares y grupales.
- Cierta performatividad étnica que se da a través de la comida y a través de la cual se construye la mismidad y la otredad.
- La identificación de formas, tácticas y dispositivos a través de los cuales las mujeres agencian la incorporación de alimentos en los marcos de consumo Rrom. Por ejemplo, mediante la preparación de verduras como la remolacha y ciertos condimentos.
- También el consumo de bebidas como el té y el café, consideradas típicamente Rrom, se convierten en marcadores culturales mediante los cuales se identifican ciertas ocasiones, como las *Kriss*, o se comparten momentos de comensalía que generan sentimientos de identidad.
- Dentro de las comidas tradicionales consumidas en contextos de consumo ritual festivo se encuentran preparaciones como la *sarma*, el *solso*, el *prodzimé* y el cerdo

asado, todas estas consideradas como platos principales. En estos contextos de consumo casi no hay presencia de sopas. Los principales acompañantes son el pan, la papa, la yuca y las diferentes ensaladas. Las bebidas suelen ser el té, el café y la gaseosa. Y nunca puede faltar el postre, que aparece, junto a los platos principales, como uno de los tipos de preparaciones favoritas.

- Los condimentos que se emplean en el marco de la cocina tradicional son el tomate, la cebolla, el ajo, la pimienta, el ají, la salsa de tomate y el vinagre.
- Aunque el consumo festivo de sopas es escaso, suelen ser preparaciones de estructura compleja, en las que se incorporan unas tortas de harina de trigo que le dan una textura espesa.
- Hay una disminución en el consumo de cigarrillo y licor. Esto se observa con relación a las prescripciones religiosas.

En este orden de cosas, el sistema agroalimentario y culinario de la *kumpania* se constituye en una doble vía, soportada en una lógica permanente de conservación e innovación de hábitos y comportamientos alimentarios. En primer lugar, se inserta en la colonialidad alimentaria que configura una dependencia y un riesgo de inseguridad alimentaria. Pero también es la forma en la cual las familias garantizan la reproducción social mediante formas particulares de re-existencia, en la cotidianidad y en las ocasiones festivas.

Bajo este panorama existen dos tendencias generalizadas en el campo de la alimentación en Colombia. La primera, una lucha constante por la garantía mínima del acceso permanente a los alimentos, mitigando los riesgos de inseguridad alimentaria. En esta lógica se inscriben las políticas alimentarias y nutricionales impulsadas por el Estado en donde no solo persiste la marginalidad de las poblaciones subalternizadas, sino la profundización de modelos de consumo dependientes. La segunda, una lucha por la visibilización de las particularidades étnicas que se manifiestan mediante modos alimentarios específicos, llamados cocinas tradicionales, y que se enfrentan a procesos de patrimonialización mediante los cuales sigue operando la diferencia colonial. Este es un campo que tiene una configuración reciente. Proponemos la articulación de ambas tendencias bajo un modelo de disputa por el derecho a la alimentación, el cual entendemos como un campo de correlación de fuerzas entre múltiples actores que se ubican desde diferentes perspectivas civilizatorias.

Particularmente, es claro que para PRORROM tanto la seguridad como la soberanía alimentarias son importantes, por lo que no se ha renunciado al logro de ambas, teniendo como

horizonte de largo aliento la construcción de una soberanía alimentaria, en tanto la seguridad es la necesidad inmediata de que las familias Rrom no se enfrenten a periodos de escasez alimentaria derivados de la precarización económica creciente en el país, pero es solo bajo el enfoque de la soberanía alimentaria que pueden alcanzar la autodeterminación que desean como pueblo.

A su vez, es importante revisar críticamente los discursos-prácticas que buscan la tradicionalización de los diferentes modos de vida de las poblaciones que se asientan en el territorio nacional, ya que estos se relacionan directamente con la construcción de la otredad-mismidad, la diferencia étnica colonial y la multiculturalidad neoliberal, con lo cual se ubican como los correlatos más actuales del desarrollismo. No obstante, actores como PRORROM deben buscar avanzar en propuestas que se piensen alternativas alimentarias, modelos de planeación participativa y alternativas propias de desarrollo que garanticen las condiciones reales y propicias para la reproducción social de la *kumpania*. Esto sugiere, a su vez, que las problemáticas de carácter alimentario y de salud Rrom se proyecten bajo la perspectiva de la soberanía y de la autonomía alimentarias. Esta última entendida como la autodeterminación de los pueblos para decidir de qué maneras y bajo qué mecanismos desean constituir su soberanía.

En este sentido, PRORROM se constituye como un actor clave y debe posicionarse activamente si desea articular el reconocimiento de su patrimonio alimentario y culinario a su lucha por el derecho a la alimentación y su visibilidad étnica, teniendo presente que es bajo la condición de su autonomía que lograrán avanzar cualitativamente en acciones que abonen el camino hacia su soberanía alimentaria

Todo lo anterior bosqueja un panorama integral de lucha por el derecho a la alimentación, que va de la mano de los procesos de visibilización étnica y del reconocimiento de derechos colectivos y humanos. Entendemos así que el derecho a la alimentación es un horizonte de largo plazo donde se combinan la seguridad, la soberanía y la autonomía, a la vez que se reafirma la autodeterminación de los pueblos.

Referencias

- Acuña C., E. (2020). Roma in Colombia: Arrivals, lives and political organization. https://www.academia.edu/42329673/Roma_in_Colombia_Arrivals_Lives_and_Political_Organization?auto=citations&from=cover_page
- Acuña Cabanzo, E. (2021). “Lo gitano” y lo Rrom: Representaciones, estereotipos, y performatividad en el proceso de reivindicación étnica romaní en Colombia. *Etnografías Contemporáneas*, 7(12) <http://revistasacademicas.unsam.edu.ar/index.php/etnocontemp/article/view/931>
- Acuña Cabanzo, E. (2008). *Lo “gitano”: estereotipos y etnicidad alrededor del 8 de abril, Día Internacional del Pueblo Rom, en Bogotá, Colombia* (tesis de pregrado). Universidad Nacional de Colombia, Bogotá D. C., Colombia.
- Albán- Achinte, A. (2010). Comida y colonialidad. tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14: revista de investigación en el campo del arte*, 4(5), 10-23. <https://www.redalyc.org/pdf/2790/279021514002.pdf>
- Alcaldía Mayor de Bogotá. (21 de noviembre de 2017). *Historia de Bogotá*. <https://bogota.gov.co/historia-de-bogota-recorrido-por-la-historia-de-la-ciudad-de-bogota>
- Anderson, B. (1993). *Comunidades imaginadas Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Fondo de cultura económica. http://seminariocultura.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/90/2021/01/Anderson_benedict-_comunidades_imaginadas-completo.pdf
- Baeza Vergara, Y. (2014). Alimentos, recetas y técnicas de la gastronomía gitana (Tesis de pregrado). Universidad de Alicante, España. https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/39642/1/LAS_TECNICAS_POPULARES_DE_PRODUCION_TRANSFORMACION__BAEZA_VERGARA_YOLANDA.pdf

- Banrepcultural. (2021). Arrochelados. Enciclopedia de la Red Cultural del Banco de la República de Colombia [versión electrónica]. Banco de la República, Colombia, <https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Arrochelados#:~:text=El%20fen%C3%B3meno%20del%20arrochelamiento%20se,regiones%20como%20la%20costa%20Caribe>
- Bimbay, Y. (2009a). Conociendo al pueblo rrom: una mirada desde las kumpeniyi del Caribe (I). *O Tchatchipen: lil ada trin tchona rodipen romani Revista trimestral de investigación gitana*, 66, 10-19. <https://www.unionromani.org/tchatchionline/pdf/06603esp.pdf#view=Fit>
- Bustamante Cardona, J. C. (2012). *El pueblo Rrom (gitano) y la Kriss Rromaní en el ordenamiento jurídico colombiano, 1998-2010*. Universidad de Antioquia, Facultad de Derecho y Ciencias Políticas. <http://www.udea.edu.co/wps/wcm/connect/udea/0f85de6d-1561-4e34-9670-10f4c9197b92/Pueblo+Rrom+y+la+Kriss+Rroman%C3%AD+en+el+ordenamiento+jur%C3%AD+dico+colombiano.pdf?MOD=AJPERES>
- Caballero Rodríguez, O. (2001). Aproximación sociolingüística a la comunidad gitana Rom de Colombia. *Forma y función Revista del Departamento de Lingüística de la Universidad Nacional de Colombia*, (14), 67-82. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/formayfuncion/article/view/17216/18939>
- Caballero, O. A. (2012a). Análisis fonémico del Rromanés Bolochók de Cúcuta – Colombia. *DELTA: Documentação de Estudos em Lingüística Teórica e Aplicada*, 28(2), 187-216. <https://www.scielo.br/pdf/delta/v28n2/a01v28n2.pdf>
- Caballero Rodríguez, O. A. (2012b). La sílaba del Rromanés Bolochók de Cúcuta, Colombia. *Forma y función Revista del Departamento de Lingüística de la Universidad Nacional de Colombia*, 25(2), 265-283. <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/73345/39859-178033-2-PB.pdf?sequence=1>

- Camacho, J. (2014). Una cocina exprés. Como se cocina una política pública de patrimonio culinario. En: M. Chaves, M. Montenegro y M. Zambrano (Comps.). *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales* (pp. 169-200). ICANH. <https://rb.gy/mrc3ti>
- Carmona, S. (2013). Nuevas perspectivas sobre la génesis de la historia gitana. *Quaderns de la Mediterrània*, 18-19, 321-327. https://www.iemed.org/observatori/arees-danalisi/arxius-adjunts/qm18/30_ES_New%20Perspectives%20on%20the%20Genesis.pdf
- Chef GMcash. (25 de noviembre de 2015). Los platos de cuchara, un recurso al alcance de todos. *GMcash*. <https://www.gmcash.es/blog/los-platos-de-cuchara-un-recurso-al-alcance-de-todos>
- Clara, J. (15 de junio de 2020). La sopa roja. *Delicatessen Gastronomía, viajes, cultura y otras debilidades*. <https://delicatessen.uy/single-post/2020/06/15/la-sopa-roja-jaime-clara/>
- Clébert, J. P. (1965). *Los Gitanos*. Orbis, S. A.
- Comas D. y Mendizabal I. (2013). La historia de los gitanos europeos. *Investigación y ciencia*, 446, 13-15.
https://www.gitanos.org/upload/82/06/81408566.pdf?fbclid=IwAR1_CQlCDUe7GiwVoC4059jLBG7W3V6Ac8tE5ouI4YMaV5T9JO0noTwujSs
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL]. (16 de enero de 2021). *Índice de envejecimiento*.
https://celade.cepal.org/redatam/pryesp/sisppi/webhelp/helpsispi.htm#indice_de_envejecimiento.htm
- Cortés, D. (29 de noviembre de 2014). Marcel Courthiade y la lengua romaní. <https://www.museuvirtualgitano.cat/es/2014/11/29/marcel-courthiade-i-la-llengua-romani/>

Courthiade, M. (2001). El origen del pueblo rom: realidad y leyenda. *O Tchatchipen: lil ada trin tchona rodipen romani Revista trimestral de investigación gitana*, 33, 10-19.
<https://www.unionromani.org/tchatchionline/pdf/03306esp.pdf#view=Fit>

Courthiade, M. (2008). La rromani chib: herencia nacional y caudal transnacional. *O Tchatchipen: lil ada trin tchona rodipen romani Revista trimestral de investigación gitana*, 64, 24-32.
<https://www.unionromani.org/tchatchionline/pdf/06405esp.pdf#view=Fit>

Dawson, R. y Duval, P. (1998). *Gypsy Recipes*. Bogey Hole.

De Garine, I. y De Garine, V. (1998). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura [Conferencia inaugural]. *Actas del Congreso Internacional*, 1, pp. 13-34.
<https://rb.gy/mrc3ti>

Demant, K. (2005). *Untersuchung zur Grammatik der Romani-Varietät der Kumpanja in Bogotá/Kolumbien* (tesis de doctorado). Universidad de Graz, Austria.

Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2007) Colombia una nación multicultural Su diversidad étnica.
https://www.dane.gov.co/files/censo2005/etnia/sys/colombia_nacion.pdf?phpMyAdmin=a9ticq8rv198vhk5e8cck52r11

Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (s.f.) La visibilización estadística de los grupos étnicos colombianos.
https://www.dane.gov.co/files/censo2005/etnia/sys/visibilidad_estadistica_etnicos.pdf?phpMyAdmin=a9ticq8rv198vhk5e8cck52r11

Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (30 de agosto de 2019a). *¿Cuántos somos? Información general Bogotá Censo Nacional de Población y Vivienda 2018 Colombia Explorador de datos*. <https://sitios.dane.gov.co/cnpv/#/>

Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2019b). Población Indígena de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. <https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/grupos-eticos/presentacion-grupos-eticos-2019.pdf>

Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2019c). Población Gitana o Rrom de Colombia Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. <https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/grupos-eticos/presentacion-grupos-eticos-poblacion-gitana-rrom-2019.pdf>

Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2019d). Población Negra, Afrocolombiana, Raizal y Palenquera Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. <https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/grupos-eticos/presentacion-grupos-eticos-poblacion-NARP-2019.pdf>

Douglas, M. (1998). *Estilos de pensar. Ensayos críticos sobre el buen gusto*. Gedisa.

Escobar, A. (2007). *La invención del Tercer Mundo: Construcción y deconstrucción del desarrollo. El perro y la rana*. https://conaplamed.org.ve/diplomado/articulos_ciencias_sociales/ESCOBAR_A_2007_La_intervencion_del_Tercer_Mundo.pdf

Federación Gaz Kaló de Asociaciones Gitanas de Navarra. [@gazkalo]. (2018, 3 de diciembre). *Diáspora Romaní Pueblo Gitano Romanothem* [infografía] [publicación]. Facebook. <https://www.facebook.com/gazkalo/photos/pcb.2364256256978944/2364236526980917>

Federici, S. (2018). *El patriarcado del salario. Críticas feministas al marxismo*. Traficantes de sueños. https://www.traficantes.net/sites/default/files/pdfs/TDS_map49_federici_web_0.pdf

Feitiços e Magias Geo Do Cigano. [@geocig]. (2020, 16 de octubre). *PARA DESCONTRAIR, uma receita tipicamente cigana, escrita por Neiva Camargo*. [texto e imagen] [publicación]. Facebook.

<https://www.facebook.com/geocig/photos/a.652433674965897/1409556022586988/?type=3>

Ferreira, H. C. H. (2018). PATRIMONIALIZAÇÃO DA COMIDA: memórias e construções de narrativas sobre a “comida típica”. En: M. A. Silva Alves de Oliveira, E. Vanzella y A. Brambilla (Orgs). *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios* (pp. 39-64). Editora do CCTA. <https://www.ufpb.br/gcet/contents/documentos/repositorio-gcet/livros/outras-tematicas/porcessos-sociais-e-sistemas-culinarios.pdf>

French, L. (2010). Chapter 5 How to cook a Hedgehog: Ceija Stojka and Romani Cultural Identity through the Culinary Literary Arts. En: C. A-C. Mahar (Ed.). *Cuisine and symbolic capital Food in Film and Literature* (pp. 104-129). Cambridge Scholars Publishing. <https://n9.cl/du1zy>

Fundación Secretariado Gitano [FSG]. (2010). *Sabores Gitanos*. Fundación Secretariado Gitano. https://www.gitanos.org/upload/50/51/Sabores_Gitanos_definitivo.pdf

Fundación Secretariado Gitano Albacete [FSGA]. (2007). Tavel çã lache gun *Cocinar con buen gusto Recetario tradicional de abuelas gitanas de Albacete*. Fundación Secretariado Gitano Albacete. https://www.gitanos.org/upload/23/15/1.1.0-FSG-tan_Cocinar_con_buen_gusto.pdf

Fundación Secretariado General Gitano [FSGG]. (2003). La cocina gitana de Matilde Amaya. *Gitanos Pensamiento y cultura*, (20), 43. https://www.gitanos.org/upload/92/67/43_revista_de_prensa.pdf

Fundación Secretariado Gitano Murcia [FSGM]. (2007). *Recetas gitanas Pucheros para compartir «Legumbres»*. Fundación Secretariado Gitano Murcia. https://www.gitanos.org/upload/05/75/pucheros_para_compartir.pdf

Fundación Secretariado Gitano Murcia [FSGM]. (2008). *Recetas gitanas Pucheros para compartir II «Carne»s*. Fundación Secretariado Gitano Murcia. https://www.gitanos.org/upload/76/61/1.1.0-FSG_Carnes.pdf

Gálvez, A. (1997). El binomio maíz-plátano: alimentación y símbolos en la cultura emberá. *Boletín de Antropología*, 11(27), 55-69. http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/14010/1/GalvezAida_1997_BinomioSimbolosEmbera.pdf

Gamboa Martínez, J. C. y Rojas Venegas, C. A. (2005). Notas introductorias sobre la Kriss Romani o Romaniya: el sistema jurídico transnacional del pueblo Rom. En C. Parra Dussán y G. A. Rodríguez (Eds.), *Comunidades étnicas en Colombia Cultura y Jurisprudencia* (pp. 188-210). Facultad de Jurisprudencia, Centro Editorial Universidad del Rosario. https://repository.urosario.edu.co/bitstream/handle/10336/11933/Comunidades%20etnicas%20en%20colombia_pdf.pdf?sequence=4&isAllowed=y

Gómez, F. Y. (18 de julio de 2015). Hojas de parra rellenas con arroz (Sarma). *hispanatolia.com*. https://www.hispanatolia.com/seccion/2/id_cat,7/id,21787/hojas-de-parra-rellenas-con-arroz-sarma

Gómez Baos, A. D. (2002). *Caracterización del grupo étnico rom y propuesta en relación con el desarrollo de sus derechos*. (Documentos para el Desarrollo Territorial No. 59). Dirección de Desarrollo Territorial del Departamento Nacional de Planeación de la República de Colombia.

Gómez Baos, A. D. (2010). *Pueblo Rrom -Gitano- de Colombia Haciendo camino al andar*. Dirección de Desarrollo Territorial Sostenible del Departamento Nacional de Planeación.

<https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Desarrollo%20Territorial/Pueblo%20Rrom%20Gitano.pdf>

Gómez Fuentes, V. y Gómez, A. M. (2007). Aproximación a la situación educativa del pueblo Rom de Colombia: el caso de la *kumpania* de Girón (Santander). *DEHUIDELA Revista de Derechos Humanos del IDELA*, 16(8), 45-56.

González, M. S. (2012). Los gitanos y su lengua. En C. Patiño Roselli y J. Bernal Leongómez (Coords.), *El lenguaje en Colombia Tomo I: Realidad lingüística de Colombia* (pp. 737-757). Instituto Caro y Cuervo y Academia Colombiana de la Lengua. https://www.academia.edu/30143182/LOS_GITANOS_Y_SU_LENGUA

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa.

Greelane. (26 de julio de 2019). ¿Quiénes son el pueblo Rajput de la India?. *Greelane*. <https://www.greelane.com/es/humanidades/historia-y-cultura/who-are-the-rajput-195385/>

Gutiérrez Obando, J. y Padilla Cardona, E.M. (2014). *Víctimas de desplazamiento forzado en Colombia*. Unidad Central del Valle del Cauca, Uceva.

Hancock, I. (2002). *We are the romaní people* Ame sam e Rromane dzene. Univ of Hertfordshire Press.

Hobsbawm, E. (2002). Introducción: la invención de la tradición. En: E. Hobsbawm y T. Ranger (Eds.). *La invención de la tradición* (pp. 7-21). Crítica.

Houtart, F. (2014). Encuentro: François Houtart “De los bienes comunes al bien común de la humanidad”. *Revista Kavilando*, 6(2), 104-117. <http://kavilando.org/revista/index.php/kavilando/article/view/57/45>

Jaramillo Berrío, M. y Soto Montaña, L.S. (1987). *Los gitanos de Santa María* (tesis de pregrado). Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Juncosa. J. F. (1987). ABYA-YALA: una editorial para los indios. *Chasqui*, (23), 39-47.
<https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/14969/1/REXTN-Ch23-07-Juncosa.pdf>

Kumpañia de Pasto. (2013). *Catálogo de Gastronomía Gitana*. Kumpañia de Pasto.

La Vía Campesina. (15 de enero de 2003). Qué es la soberanía alimentaria. *La Vía Campesina Movimiento Campesino Internacional*. <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>

Leo, J. (2005). *Gypsy open-fire cookbook*. PublishAmerica.

Martelo Vallejo, L. M. (2018). *Descripción sociolingüística de la comunidad Gitana Rrom de Sabanalarga-Atlántico* [tesis de maestría, Instituto Caro y Cuervo]. Repositorio Institucional ICC. <http://bibliotecadigital.caroycuervo.gov.co/1347/1/2018-1047393052.pdf>

Martínez Bocanegra, D. (2008). *El Pueblo ROM Gitano que habita la ciudad de Bogotá*. Alcaldía Mayor de Bogotá, Corporación Latinoamericana Misión Rural, Organización Kumpania Romaní y Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). http://www.misionrural.net/publicaciones/caracterizacion_ROM.pdf

Marushiakova, E y Popov, V. (2019). Roma identities in Eastern Europe: ethnicity vs. nationality. En: M. P. Lopes Goldfarb, M. Toyansk y L. de Oliveira Chianca (Orgs.). *Ciganos olhares e perspectivas* (pp. 39-64). Editora UFPB. <http://www.editora.ufpb.br/sistema/press5/index.php/UFPB/catalog/view/341/506/2947-1>

- Marx, K. (2007). Elementos fundamentales para la crítica de la economía política (Grundrisse) 1857-1858 volumen 1. Siglo XXI. http://ecopol.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/202/2013/09/Marx_Grundrisse_Vol.-1.pdf
- Mendoza de Gómez, C. (8 de julio de 2014). La ausencia de una madre... *A la mesa con el rey*. <http://mujeresiupc.blogspot.com/2014/07/>
- Mendoza Vivas, M. y Gómez Gómez, D. A. (2021). La construcción de la otredad *Rrom-gadzhé* en Bogotá: una propuesta de escritura a dos manos. *Etnografías contemporáneas*, 7(12), pp. 158-182. <http://revistasacademicas.unsam.edu.ar/index.php/etnocontemp/article/view/932/1350>
- Messer, E. (1995). Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En J. Contreras (Comp.). *Alimentación y cultura Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 27-81). Universitat de Barcelona.
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo 17. Ministerio de Cultura de Colombia. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo17.pdf>
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2013). *Construyendo la Nación colombiana desde la perspectiva de la diversidad Política pública cultural para el pueblo Gitano*. <https://mincultura.gov.co/areas/poblaciones/publicaciones/Documents/Cartilla%20Pol%C3%ADtica%20Cultura%20para%20el%20Pueblo%20Gitano.pdf>
- Monroy Hernández, C. L. (2012). De Federalismo a Regeneración El paso de Estados Soberanos a Departamentos Político-Administrativos Boyacá, 1886-1903. *Historiela Revista de Historia Regional y Local*, 4(7), 218-239.

<https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/47958/12379-107681-1-PB.pdf?sequence=1>

Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Ediciones Trea, S. L.

Narotzky, S. (2004). *Antropología económica. Nuevas tendencias*. Melusina.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO]. (2015). *Comida, territorio y memoria Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos*. <http://www.fao.org/3/i4467s/i4467s.pdf>

Pardo, M. (2019). El patrimonio como una forma de culturización. *Plural Antropologías desde América Latina y del Caribe*, 2(3), 107-135. <https://asociacionlatinoamericanadeantropologia.net/revistas/index.php/plural/article/view/78>

Paternina, H., Gómez, A. D. y Gamboa, J. C. (2010). Capítulo 4 Los Rrom (gitanos) de Colombia: del silencio a la palabra, de la invisibilización al reconocimiento. En J. C. Gimeno Martín y C. P. Rincón Becerra (Eds.), *Conocimientos del mundo La diversidad epistémica en América Latina* (pp. 86-110). Los libros de la Catarata. <http://www.reduniversitaria.es/ficheros/Conocimientos%20del%20mundo%20LIBROS.pdf#page=200>

Paternina Espinosa, H. A. (2013). *El Proceso Organizativo del Pueblo Rrom (Gitano) de Colombia (PRORROM): de la auto-invisibilidad como estrategia de resistencia étnica y cultural, a la visibilización como mecanismo del reconocimiento de derechos económicos, sociales, políticos y culturales* [tesis de doctorado, Universidad Autónoma de Madrid]. Repositorio Institucional UAM. <https://repositorio.uam.es/handle/10486/660742>

Peeters, K. (2004). La historia de Todoro La llegada de los rom a América Latina. *O Tchatchipen: lil ada trin tchona rodipen romani Revista trimestral de investigación gitana*, 48, 9-15. <https://www.unionromani.org/tchatchionline/pdf/04803esp.pdf#view=Fit>

- Portal de Lenguas de Colombia. (2012). *Relatos y versos de la cultura popular Rrom*.
https://lenguasdecolombia.caroycuervo.gov.co/ICCAAdmin/ICC/documentos/relatos_y_versos_RROM.pdf
- Proceso Organizativo del Pueblo Rom (Gitano) de Colombia [PRORROM]. (8 de abril de 2005). *Orígenes e historia del 8 de abril como "Día Internacional del Pueblo Rom"*.
<https://web.archive.org/web/20070612034530/http://www.ecuador.indymedia.org/es/2005/04/8682.shtml>
- Proceso Organizativo del Pueblo Rom (Gitano) de Colombia [PRORROM]. (2007a). Algunas notas sobre la historia del Pueblo Rom de Colombia. *O Tchatchipen: lil ada trin tchona rodipen romani Revista trimestral de investigación gitana*, 60, 20-22.
<https://www.unionromani.org/tchatchionline/pdf/06004esp.pdf#view=Fi>
- Proceso Organizativo del Pueblo Rrom (Gitano) de Colombia [PRORROM]. (2007b). Autodiagnóstico educativo de la *kumpania rom* de Bogotá. *Revista Educación y Pedagogía*, 19(48), 63-82.
<http://aprendeonline.udea.edu.co/revistas/index.php/revistaeyp/article/viewFile/6655/6098>
- Proceso Organizativo del Pueblo Rrom (Gitano) de Colombia [PRORROM]. (2008). Los Gitanos de Colombia y el Convenio 169 de la OIT. *DEHUIDELA Revista de Derechos Humanos del IDELA*, 17(9), 53-61.
https://repositorio.una.ac.cr/bitstream/handle/11056/7866/gitanoscolombiaconvenio_porganizativo.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Quiroga Dallos, I. A. (2020). Aproximación etnográfica a la alimentación y la comida de las mamitas camëntsá en el Valle de Sibundoy. *Maguaré*, 34(2), 49-83.
<https://revistas.unal.edu.co/index.php/maguare/article/view/92580/77607>

- Romani Project. (2020). *Grouping the dialects of Romani*.
https://romani.humanities.manchester.ac.uk//whatis/classification/dialect_classify.shtml
- Romaninet. (2011a). *Informe sobre la lengua Romani*.
http://www.romaninet.com/ROMANINET_Linguistic_report_es.pdf
- Romaninet. (2011b). *Informe sobre los Roma*.
http://www.romaninet.com/ROMANINET_Cultural_report_es.pdf
- Salamanca, G. (2004). Los gitanos y su lengua. *Revista de Lingüística Teórica y Aplicada Concepción (Chile)*, 42(1), 63-85.
- Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte [SCRD]. (12 de enero de 2020a). *Bogotá y sus localidades*.
<https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/bogotanitos/bogodatos/bogota-y-sus-localidades>
- Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte [SCRD]. (12 de enero de 2020b). *Grupos étnicos*.
<https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/areas-de-trabajo/practicas-culturales/grupos-etnicos>
- Secretaría Distrital de Gobierno [SDG]. (2018). Documento de caracterización demográfica de las localidades de Bogotá.
https://www.gobiernobogota.gov.co/sites/gobiernobogota.gov.co/files/documentos/caracterizacion_demografica_de_las_localidades.docx
- Secretaría Distrital de Planeación de Bogotá. (2015). *Grupos étnicos en Bogotá*.
http://www.sdp.gov.co/sites/default/files/grupos_etni_bta_2015_0.pdf
- Unión Romani. (19 de enero de 2021a). *O Tchatchipen On line*.
https://www.unionromani.org/tchatchionline/index_es.html

Unión Romaní. (25 de enero de 2021b). *Pueblo Gitano*. https://unionromani.org/pueblo_es.htm

Unión Romaní. (27 de enero de 2021c). *Gelem, gelem*. <https://unionromani.org/gelem/>

United States Holocaust Memorial Museum. (2021, 21 de enero). El genocidio de los Roma europeos (Gitanos), 1939-1945. *Holocaust Encyclopedia*. <https://encyclopedia.ushmm.org/content/es/article/genocide-of-european-roma-gypsies-1939-1945>

Wabgou, M., Vargas, D. y Carabalí, J. A. (2012). Las migraciones internacionales en Colombia. *Investigación & Desarrollo*, 20(1), 142-167. <https://www.redalyc.org/pdf/268/26823176007.pdf>

Anexos

Anexo 1. Guía para conversación sobre aspectos básicos de la comida y la alimentación

Preguntas orientadoras

Metodología y trabajo de campo

- ¿Qué requiero para desarrollar trabajo de campo con una familia de la *kumpania*?
- ¿Qué requisitos tiene PRORROM para estos casos y cómo se pueden generar las entrevistas, conversaciones y encuentros con la familia?
- ¿Hay un censo propio de la población Rrom bogotana?

Comida y alimentación

- ¿Cómo obtienen el dinero las personas de la *kumpania* y en qué trabajos se desempeñan?
¿Dónde compran la comida o los insumos para la comida diaria?
- ¿Qué comen ustedes diariamente? ¿Quién cocina? ¿Para cuántas personas cocinan en su casa? ¿Preparan comida en las noches? ¿Comen en familia o por separado?
- ¿Hay un tipo de comida que llamarían Gitana? ¿Cuál? ¿Cómo está hecha o de qué platos se compone?
- ¿En qué ocasiones comen la comida Gitana? ¿Tienen algún tipo de evento o encuentro comunitario para el que se cocine y en el que se comparta una comida especial o típicamente Gitana?
- ¿Qué objetos de cobre están relacionados con la preparación de la comida?

Anexo 2. Cuestionario sobre hábitos y preferencias alimentarias

El presente cuestionario hace parte del proyecto «Aproximación etnográfica a la *kumpania* de PRORROM en Bogotá y caracterización de su sistema agroalimentario y culinario», el cual se lleva a cabo para obtener el título de Antropóloga de la Universidad de Antioquia. Por medio de este consentimiento se garantiza la confidencialidad de la información, dejando claro que el único motivo por el cual se realiza esta encuesta es con fines académicos y la divulgación de la información será siempre autorizada previo consentimiento de la *kumpania* y de PRORROM, quienes avalan dicho proyecto. Cada persona se encuentra en la libertad de responder la totalidad de las preguntas, algunas de ellas o de abstenerse de participar de la encuesta.

<i>INFORMACIÓN SOCIODEMOGRÁFICA</i>	
Género	Hombre
	Mujer
Edad	
Clan, familia o <i>vitsa</i>	
Ocupación cotidiana	
Lugar de residencia	
Estado civil	

<i>PREFERENCIAS ALIMENTARIAS</i>	
¿Cuál de estas comidas no puede faltar nunca en un evento Rrom -Gitano-?	<i>Sarma</i> de pimentón
	<i>Sarma</i> de repollo

	<i>Baló ando bou</i> “Cerdo asado”
	<i>Solso</i>
	<i>Sabiaco</i>
	<i>Bauka</i>
	Ensalada
	<i>Chayo</i>
	Café
	Otro, cuál
¿Cuáles de estas son sus favoritas? (seleccionar al menos 1 y máximo 3)	<i>Sarma</i> de pimentón
	<i>Sarma</i> de repollo
	<i>Baló ando bou</i> “Cerdo asado”
	<i>Solso</i>
	<i>Sabiaco</i>
	<i>Bauka</i>
	Ensalada
	<i>Chayo</i>
	Café
Otro, cuál	
¿Cuáles prepara o sabe preparar?	<i>Sarma</i> de pimentón
	<i>Sarma</i> de repollo
	<i>Baló ando bou</i> “Cerdo asado”
	<i>Solso</i>
	<i>Sabiaco</i>
	<i>Bauka</i>

	Ensalada
	<i>Chayo</i>
	Café
	Otro, cuál
¿Cuáles son las ocasiones o los tipos de eventos en los cuales se preparan estas comidas?	
¿Qué recetas cocinan específicamente las mujeres?	
¿Qué recetas cocinan específicamente los hombres?	
¿Fuma cigarrillo?	Si
	No
¿Bebe algún licor?	SÍ
	¿Cuál?
	¿En qué ocasiones lo consume?
	NO

Anexo 3. Consentimiento informado

Para la realización de cuestionario sobre preferencias alimentarias

El pregrado de antropología de la Universidad de Antioquia requiere de sus estudiantes de últimos semestres la realización de una monografía, como condición para optar al título de Antropóloga. Mi propuesta investigativa se titula «Aproximación etnográfica a la *kumpania* de PRORROM en Bogotá y caracterización de su sistema agroalimentario y culinario», teniendo por objetivo indagar sobre la alimentación cotidiana de las personas Rrom en esta ciudad y las comidas tradicionales que se preparan y se comparten en los encuentros y celebraciones del pueblo Rrom.

Con esta propuesta investigativa espero, más allá del objetivo netamente académico, aportar al proceso de reivindicación de los derechos colectivos del pueblo Rrom de Colombia y de su proceso organizativo, propendiendo por generar insumos para el pueblo Rrom y contribuir a la desmitificación de los estereotipos y visiones que la sociedad colombiana manifiesta, para ir caminando hacia una nueva nación verdaderamente pluriétnica y multicultural garante de los derechos de los pueblos.

La presente encuesta hace parte del proyecto «Aproximación etnográfica a la *kumpania* de PRORROM en Bogotá y caracterización de su sistema agroalimentario y culinario», el cual se lleva a cabo para obtener el título de Antropóloga de la Universidad de Antioquia. Por medio de este consentimiento se garantiza la confidencialidad de la información, dejando claro que el único motivo por el cual se realiza esta encuesta es con fines académicos y la divulgación de la información será siempre autorizada previo consentimiento de la *kumpania* y de PRORROM, quienes están avalando dicho proyecto. Cada persona se encuentra en la libertad de responder la totalidad de las preguntas, algunas de ellas o de abstenerse de participar de la encuesta.

Por medio de este consentimiento informado se da conocimiento a PRORROM, por intermedio de su representante legal SANDRO CRISTO, para que avale la realización del presente cuestionario (ADJUNTO*) en el marco del taller sobre comida que se llevará a cabo con las mujeres Rrom en la ciudad de Bogotá el día 8 de noviembre de 2019. **Yo, LADY SORANNY MONCADA FRANCO y mi asesora de trabajo de grado LUZ ADRIANA ARBOLEDA, en representación de la Universidad de Antioquia, nos comprometemos firmemente a respetar cualquier decisión que tome la comunidad y PRORROM respecto a la divulgación, edición y recolección de la información que pertenece única y exclusivamente a la comunidad.**

Por ello las abajo firmantes nos acogemos a lo dispuesto en el presente consentimiento.

Luz Adriana Arboleda

Lady Soranny Moncada Franco

Anexo 4. Guía para entrevista semiestructurada

Entrevista semiestructurada con la líder *Rromni* Ana Dalila Gómez Baos

Jueves, 28 de noviembre de 2019

CARACTERÍSTICAS DE *KUMPANIA* RROM BOGOTÁ

¿Cuántas familias son en el Distrito?

¿Tienen un censo a nivel nacional?

SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿Qué requerimientos tiene la población Rrom actualmente frente al Estado o al distrito?

¿Cuáles se encaminan hacia la soberanía o la seguridad alimentaria?

¿Se han hecho estudios de seguridad alimentaria?

A simple vista, ¿Usted cree que la población Rrom tiene seguridad, o sufre de inseguridad alimentaria?

¿Cuál de las dos prefieren, soberanía o seguridad?

¿Qué estrategias le sugiere usted, Dalila, al Estado o a la comunidad Rrom, para avanzar en la soberanía alimentaria?

¿Qué hace falta para que haya soberanía y seguridad alimentarias?

COMIDA TRADICIONAL Y PATRIMONIO ALIMENTARIO

¿Por qué la comida tradicional de pueblo Rrom puede y debe convertirse en patrimonio alimentario?

¿Qué opina sobre el patrimonio?

¿Por qué la patrimonialización le conviene o no (es útil o no) para la población Rrom de Bogotá?

IDENTIDAD, TRADICIÓN, SER RROM, TERRITORIALIDAD

¿Qué significa ser Rrom hoy?

¿Qué les caracteriza e identifica?

¿Qué significa el pasado para ustedes?

¿Cómo es el territorio para ustedes?

¿Qué cosas hacen parte del territorio o lo configuran?

¿Para usted qué es la tradición?

¿Cuál es la tradición de los Rrom de Bogotá? ¿ha cambiado?

¿Cuál es el papel de la tradición en la identidad actual de las personas Rrom, ha permanecido, qué cosas han cambiado?

MUJERES

¿Cuál es el papel de la mujer Rrom hoy?, para el pueblo Rrom, en la comida tradicional, en la identidad Rrom, en la soberanía y seguridad alimentarias.

¿Cuáles son las principales problemáticas que enfrentan las mujeres Rrom actualmente?

Anexo 5. Matriz de variables para análisis estadístico

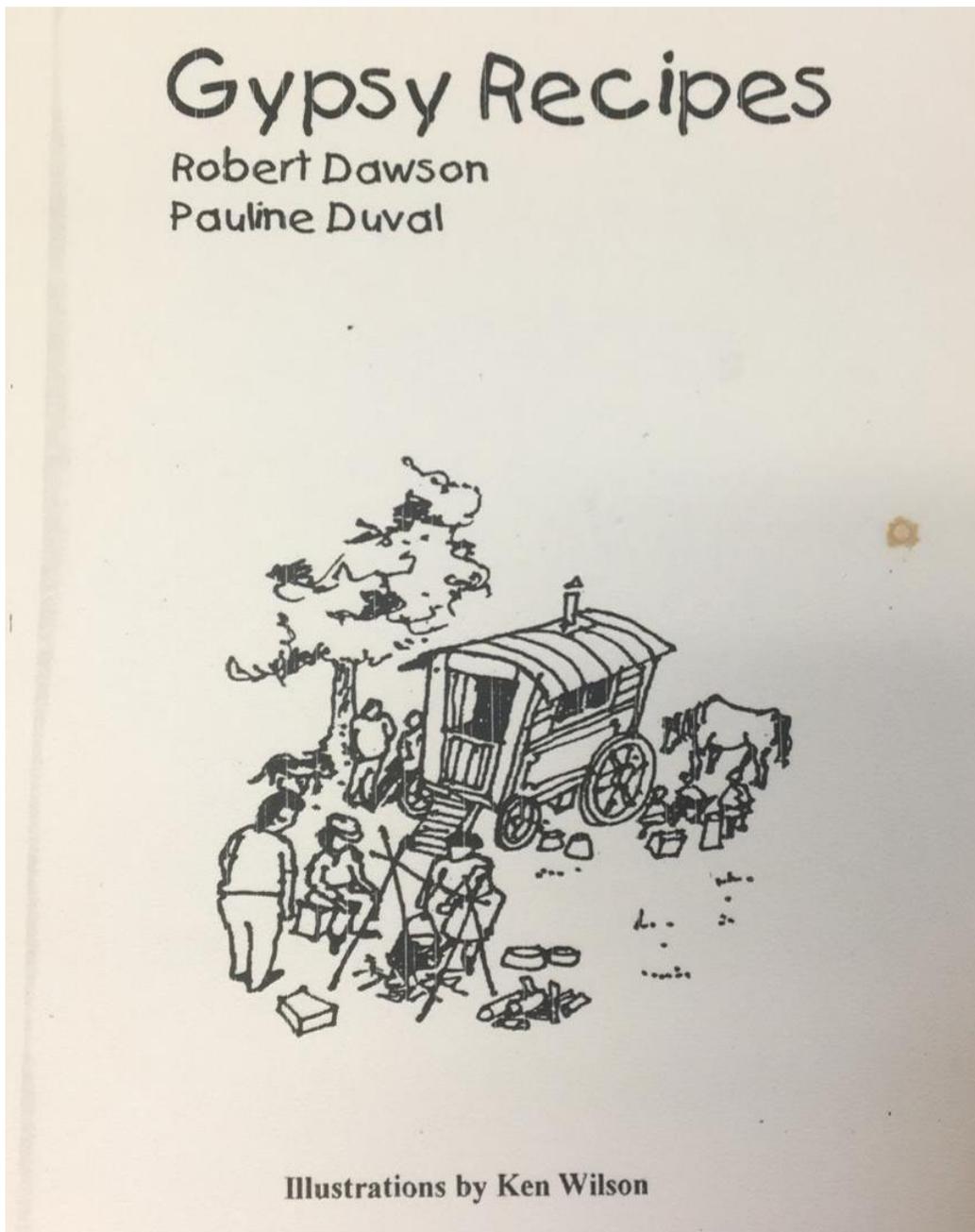
Conjunto de variables en el programa de análisis estadístico

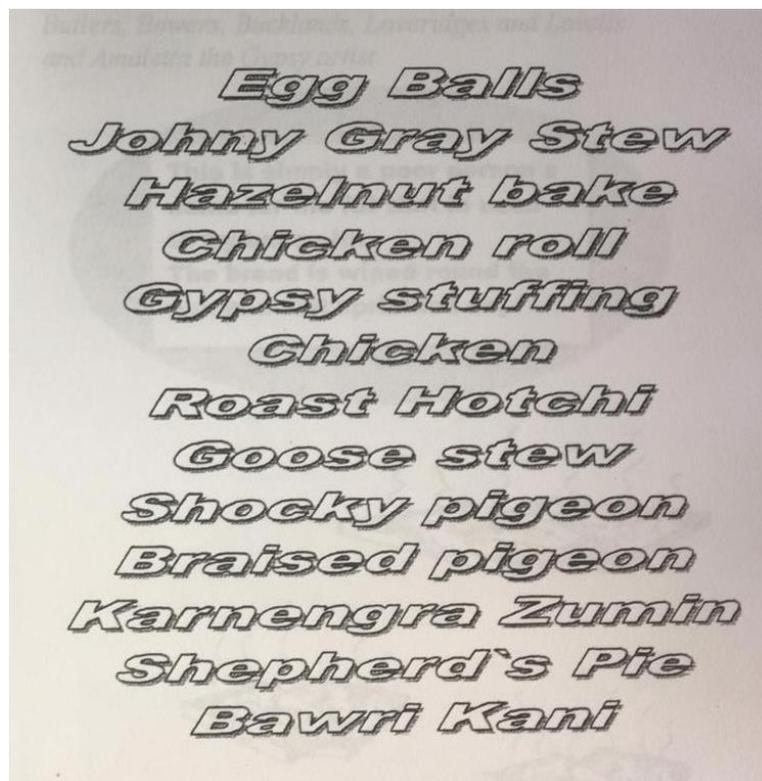
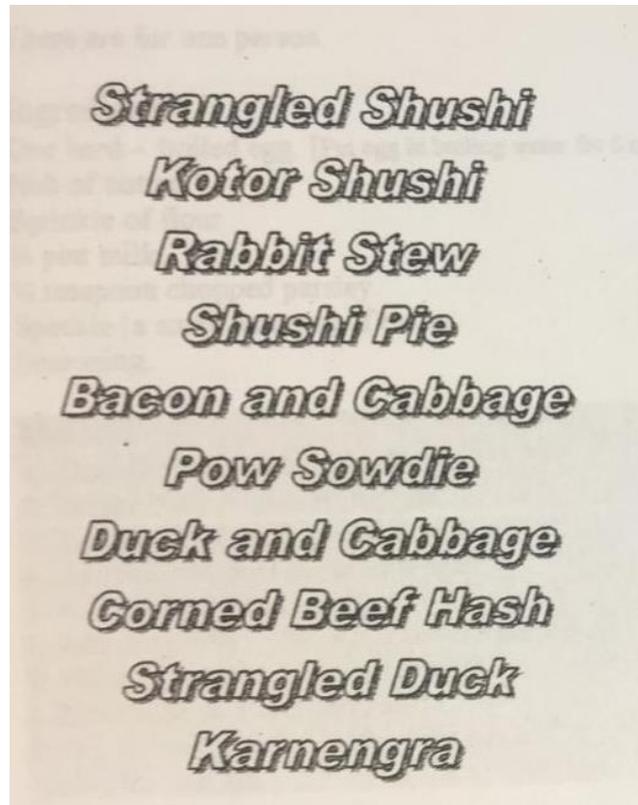
Nombre	Tipo	Anchura	Decimales	Etiqueta	Valores	Perdidos
Género	Numérico	12	0		{1, Hombre}...	0
Edad	Numérico	12	0		{1, 0-25 cua...	0
Familia	Numérico	12	0		{1, Cristo}...	0
Ocupación	Numérico	12	0		{1, Compra ...	0
Barrio	Numérico	12	0		{1, Pradera}...	0
Estadocivil	Numérico	12	0	Estado civil	{1, Casada}...	0
Comidaseve...	Numérico	12	0	Comidas evento	{1, Sarma pi...	0
Comidafavor...	Numérico	12	0	Comida favorita	{1, Sarma pi...	0
Cuálesprepara	Numérico	12	0	Cuáles prepara	{1, Sarma pi...	0
Ocasiones	Numérico	1	0		{1, Fiestas}...	0
Recetasmuj...	Numérico	1	0	Recetas mujeres	Ninguno	Ninguno
Recetasho...	Numérico	1	0	Recetas hombres	{1, Sarma}...	0
Fuma	Numérico	12	0		{1, No}...	0
Bebe	Numérico	12	0		{1, No}...	0

Recodificación de la base de datos

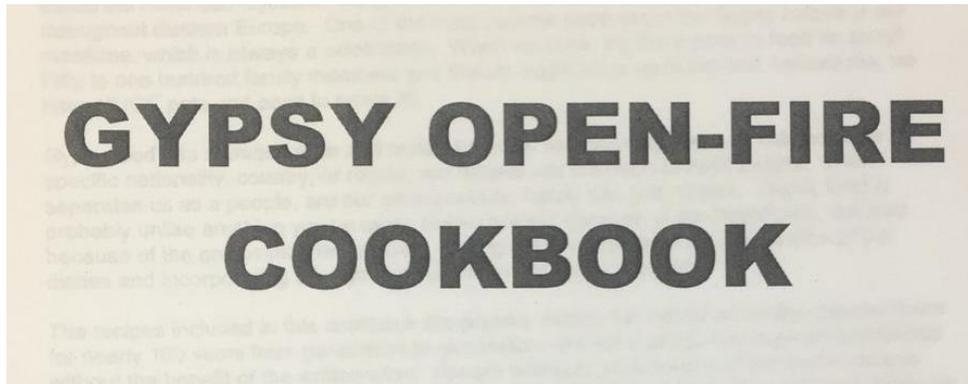
	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
1	Comida favorit	Cuáles prepar	Ocasiones	Recetas muje	Recetas homt	Fuma	Beb	Tipos de comi	Comida favorit	Prepara tipo
2	1	18	1	-	1	1	1	1	1	6
3	5		2		2			1	3	0
4			3					1	0	0
5			4					1	0	0
6								2	0	0
7								3	0	0
8	3	3	-	-	2	1	1	1	1	0
9								1	0	0
10								1	0	0
11								1	0	0
12								4	0	0
13								2	0	0
14								3	0	0
15								3	0	0
16	16	14	-	-	-	2	1	1	3	1
17								1	0	0
18								1	0	0
19								4	0	0
20								4	0	0
21								3	0	0
22								3	0	0
23								4	0	0
24	5	1	5	-	-	1	1	1	2	1
25		2	6					4	0	1
26		3						0	0	1
27		4						0	0	2

Anexo 6. Imágenes de *Gypsy recipes* de Robert Dawson y Pauline Duval





Anexo 7. Imágenes de *Gypsy open-fire cookbook* de Jacey Leo



AUTHOR BIO – JACEY T. LEO

Table of Contents

My name is Jacey T. Leo, a full-blooded gypsy, born and raised in America. Our family is called the American Gypsies. My grandparents were from Italy and France and traveled throughout Eastern Europe. One of the most popular pastimes in the Gypsy culture is our mealtime, which is **always** a celebration. When we cook, it's like a party to feed an army! Fifty to one hundred family members and friends might show up to eat and, believe me, we have HUGE pots and pans to prove it!!

Gypsy food has a unique style and taste all its own and because we, as a culture, have no specific nationality, country, or region, our recipes are unknown to most people. What separates us as a people, are our strong culture, family rule and religion. Gypsy food is probably unlike anything you've eaten before not just because of the ingredients, but also because of the preparation techniques. Timing plays a big part in the preparation of our dishes and incorporating the right ingredients in the Gypsy tradition.

The recipes included in this cookbook are popular dishes that reflect a tradition passed down for nearly 100 years from generation-to-generation, and most of this has been accomplished without the benefit of the written word. We are willing to reveal some of our secret recipes because there is no restaurant or specific place to go to find our food. No cookbook exists up to this point because of the oral tradition of our culture.

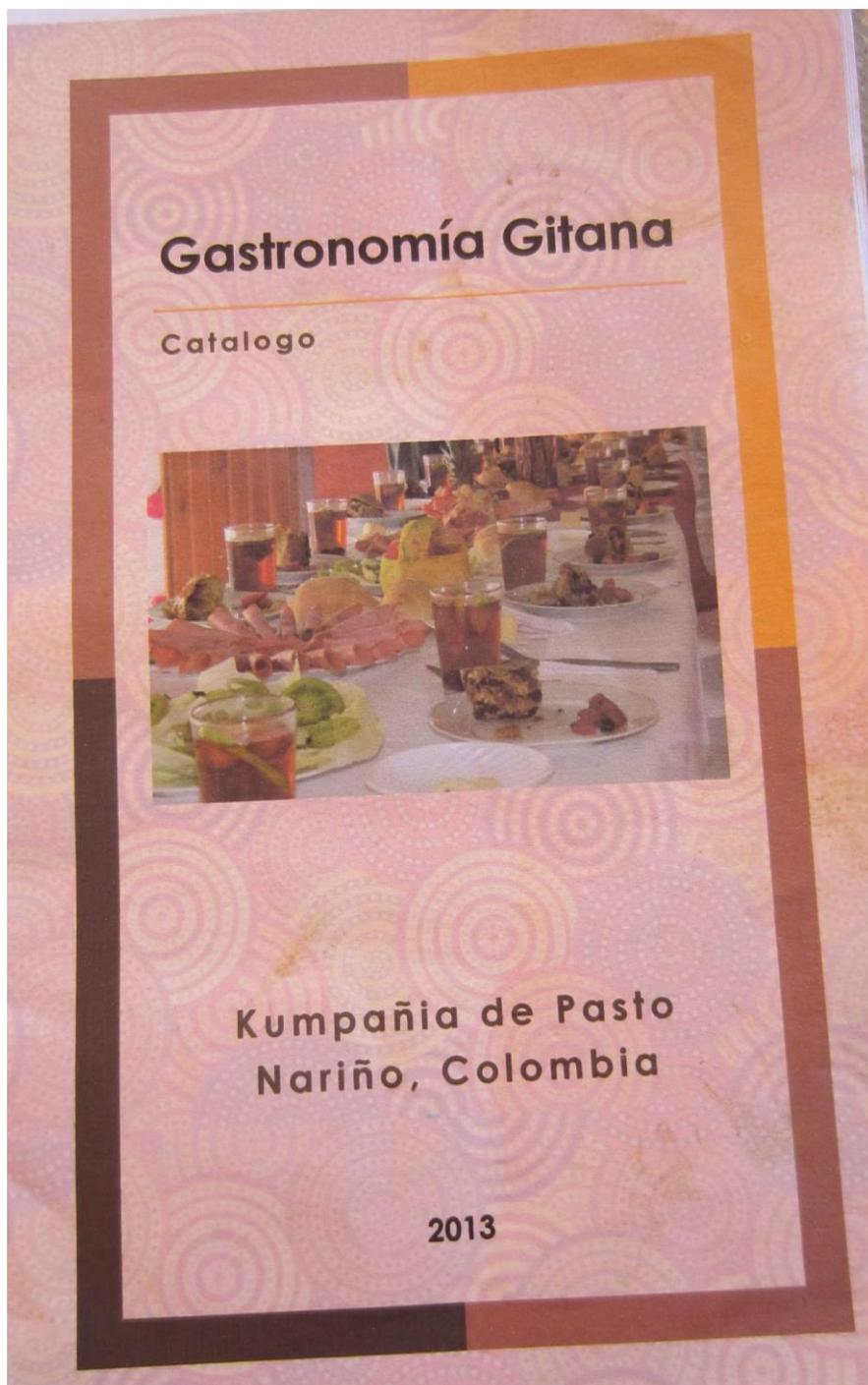
We know that it's not easy to explain, but after sampling our recipes, that's all it will take for you and your friends to become lovers of the Gypsy food, too. This isn't just talk, we've tried and tested and proved with our American friends just how good our food is and they always come back for more.

Jacey Leo
16 O'Loughlin Drive
South Plainfield, NJ 07080
e-mail ammcoleo@aol.com

Table of Contents

	PAGE		PAGE
Author Bio	3	Pork or Veal Kidneys	32
Acknowledgements	4	Pork and Mushrooms	33
THE RECIPES		Chicken and Dumplings	34
About Gypsy Cooking	6	Chicken and Rice	35
How to Make The Basic Rue	7	Hungarian Pork Burgers	37
S O U P S		Gypsy Smoked Meat and Sauerkraut	38
Salad Soup	9	Chicken Paprika	39
String Bean Soup	10	Chicken Gizzards and Livers	40
Turkey Soup	11	Meatball Stew	41
Red Beet Soup	12	Roast Beef Eye Round Roast	42
Cauliflower Soup with Sour Cream	13	VEGETABLES AND SAUCES	
White Pinto Bean Soup	14	Rice with Cheese and Broccoli	44
Vegetable Soup	15	Broccoli, Bacon and Potatoes	45
Lima Bean Soup with Ham, Beef & Pork	16	Hot Salsa	46
S A L A D S		Hot Pepper and Oil	47
Gypsy Salad	18	Creamed Spinach	48
Potato Salad	19	Pig Feet Jelly	49
Cold Tripe Salad	20	Paprika Potatoes	50
M A I N C O U R S E S		Cabbage and Bacon	51
Gypsy Cuisine Beef Stew	22	B R E A D S	
Stuffed Peppers	23	Bread Stuffed with Meat	53
Fat Cabbage Stew	24	Hand Bread	54
Pork and Cabbage Rice	25	Gypsy Bread	55
Stuffed Cabbage Leaves	26	Bread with Bacon	56
Fish Stew	27	Cream of Wheat Pie	57
Fish in Oven with Gravy	28	D E S S E R T S	
Eggplant with Bacon	29	Dumplings with Cream Cheese	59
Sour Cabbage and Pork Chops	30	Gypsy Tea	60
Tripe Stew	31	Gypsy Donuts	61
		Noodle Cake	62

Anexo 8. Catálogo de Gastronomía Gitana de la kumpañia de Pasto



Catalogo de Gastronomía Gitana

Tabla de contenido

	Pág.
Presentación.....	5
BORANIA	6
LUBENICHA	7
SABIACO	8
BALÓ	9
GEVICHE MASPOTU	10
SAJ TULIARDO	11
SARMA	12
SARMA ANDO PIMENTON	12
SONCURIA	13
CHAYO	14
GALUSQUI	15
LIAPENO	16
SHAKUSKA	17

Catálogo gastronómico Gitano

PRESENTACION

Los y las gitanas somos una comunidad milenaria, indómita, que conserva como pocas el saber natural del medio, el amor por su autonomía y la confianza firme en su andar, pues gracias a él nos hemos nutrido como pueblo. Somos un grupo étnico cuya diversidad cultural se manifiesta en múltiples aspectos, entre ellos el idioma, la organización social y política, las relaciones económicas, el cuidado que caracteriza nuestra relación con el medio ambiente, entre otros elementos constituyentes de nuestra cosmovisión, que redundan en aportes significativos para la construcción de la nacionalidad colombiana. Dicha riqueza cultural nos distingue de una manera especial: se refleja en nuestras costumbres a las que llamamos "sakono", y las manifestamos en cada uno de los aspectos de la vida, como por ejemplo el gastronómico, esa relación especial que tenemos con el arte de preparar alimentos y generar, en torno a ellos, espacios de encuentro y construcción del sentido de ser gitanos y gitanas.

A continuación presentamos algunos de nuestros platos característicos.



Catalogo de Gastronomía Gitana

SARMA



Guiso de carne de res y cerdo molida con arroz, pasta y salsa de tomate envuelto en hojas de repollo cocidas.

SARMA ANDO PIMENTON

Guiso de carne de res y cerdo molida con arroz, pasta y salsa de tomate dentro de un pimentón cocido.



Página 12

Catalogo de Gastronomía Gitana

SONCURIA

Diversidad de jamones que se disfrutan con variadas salsas como mermeladas o crema de leche,




Página 13

Catalogo de Gastronomía Gitana

CHAYO



Un agradable te caliente con frutas que acompaña cualquier comida.



Página 14

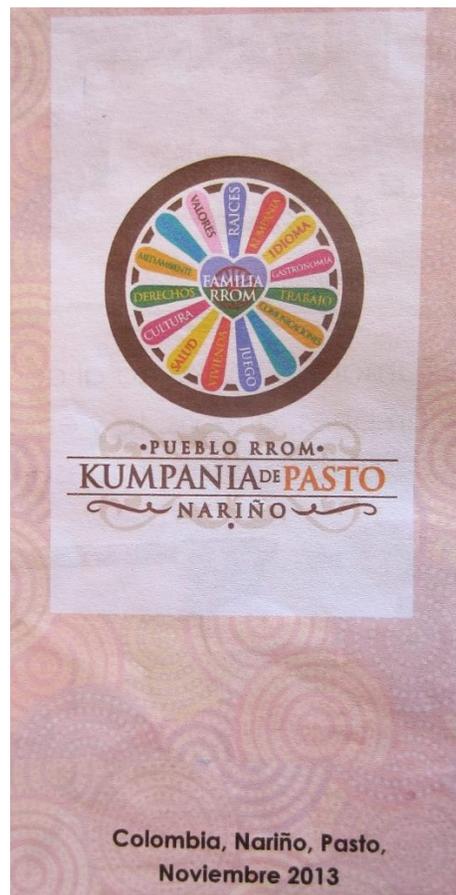
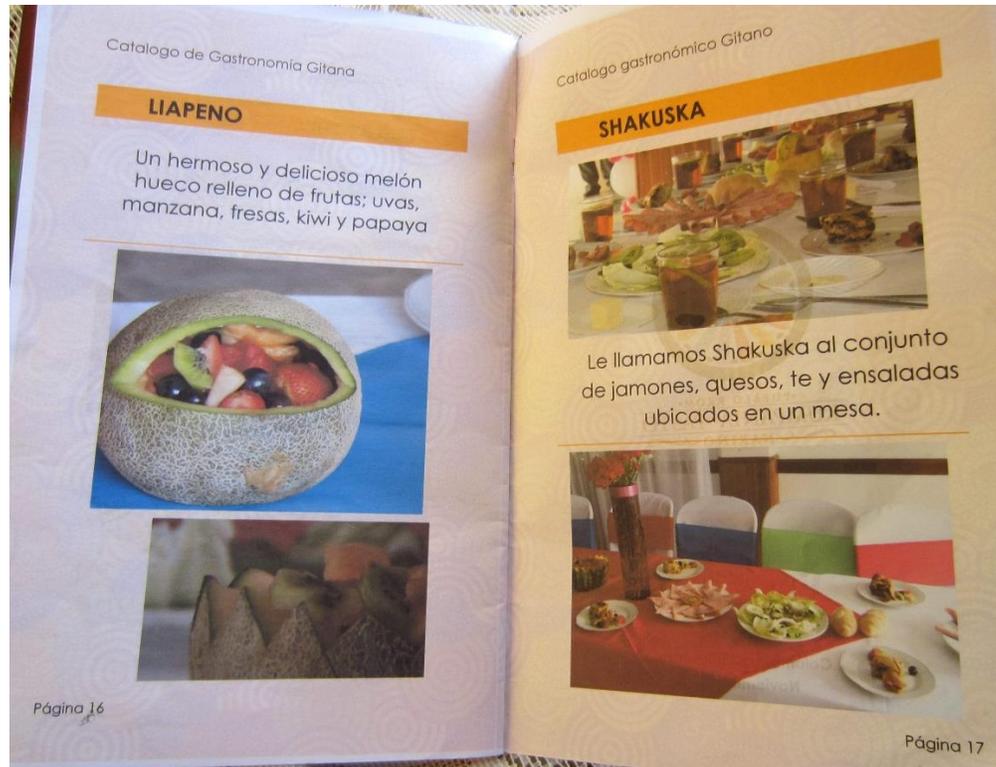
Catalogo de Gastronomía Gitana

GALUSQUI

Sopa de gallina con bolas de harina cocidas




Página 15



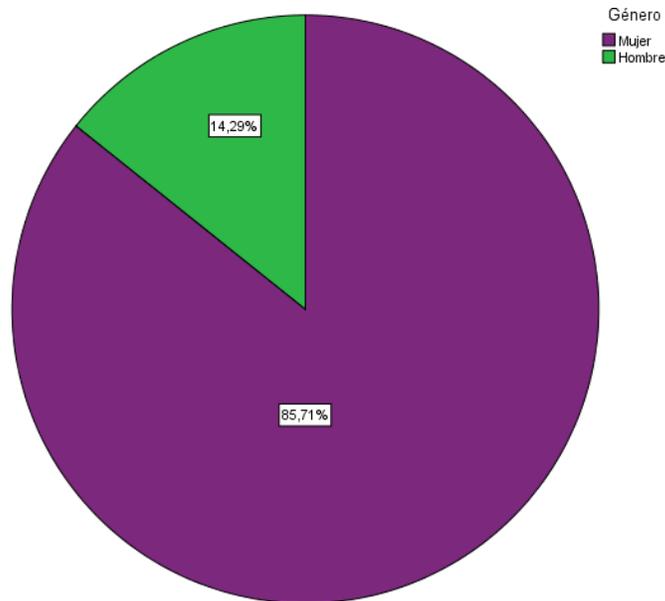
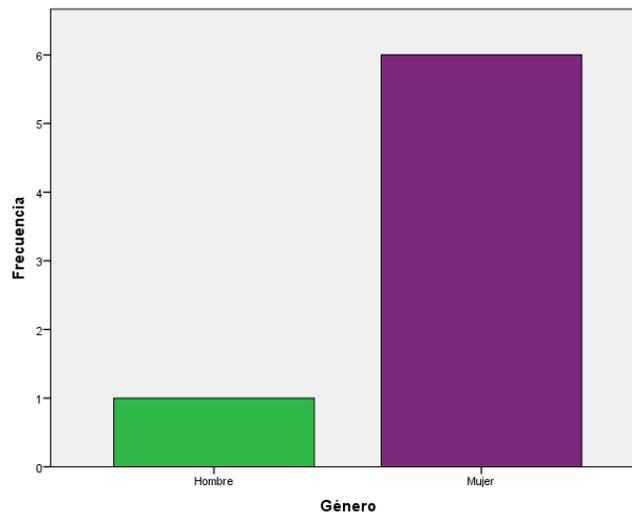
Anexo 9. Resultados de la sistematización del Cuestionario sobre hábitos y preferencias alimentarias

VARIABLES SOCIODEMOGRÁFICAS

Pregunta 1 – Género

Género

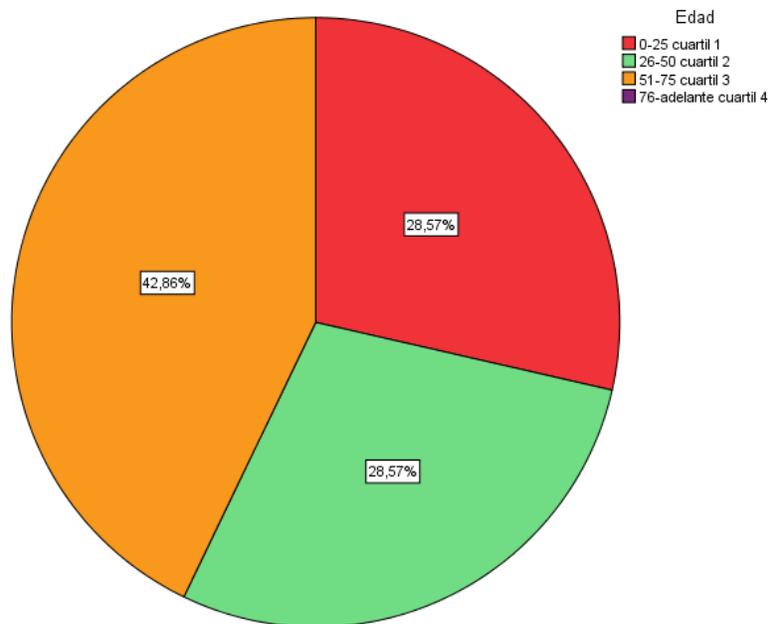
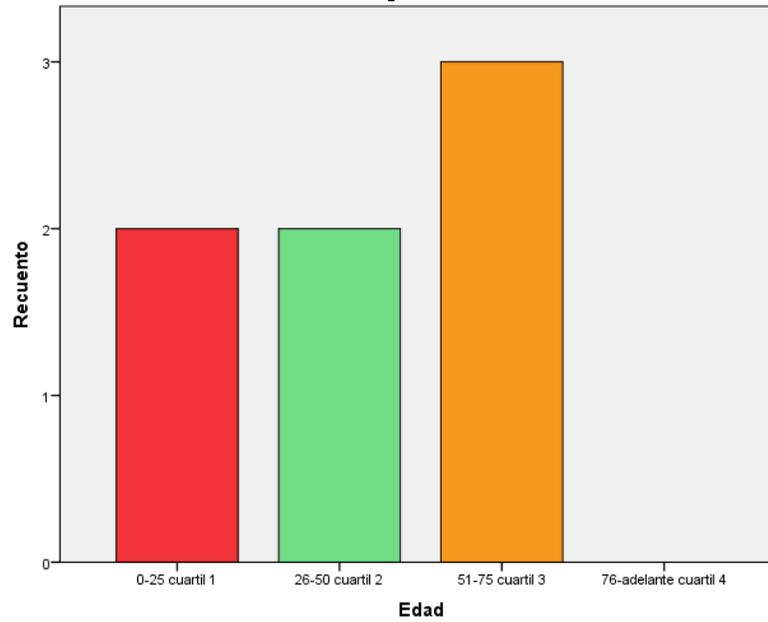
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Hombre	1	14,3
	Mujer	6	85,7
	Total	7	100,0



Pregunta 2 – Edad

Edad

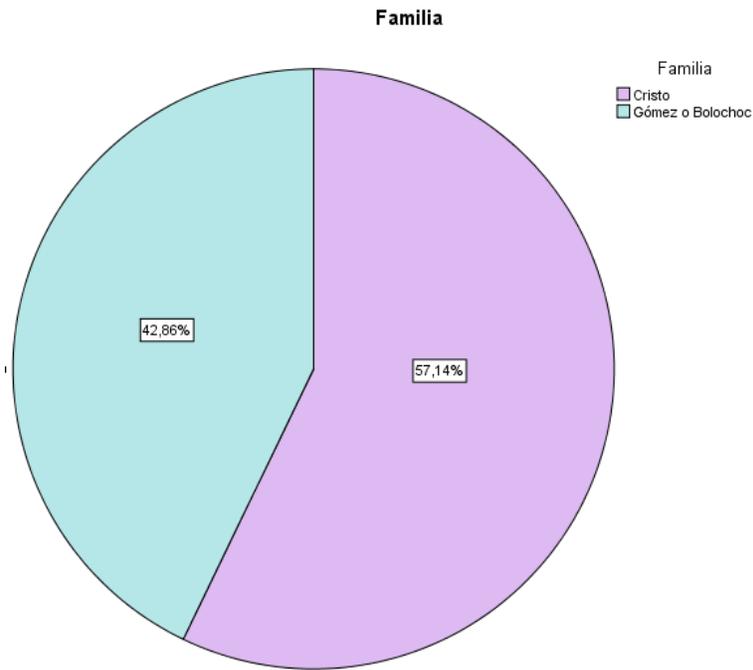
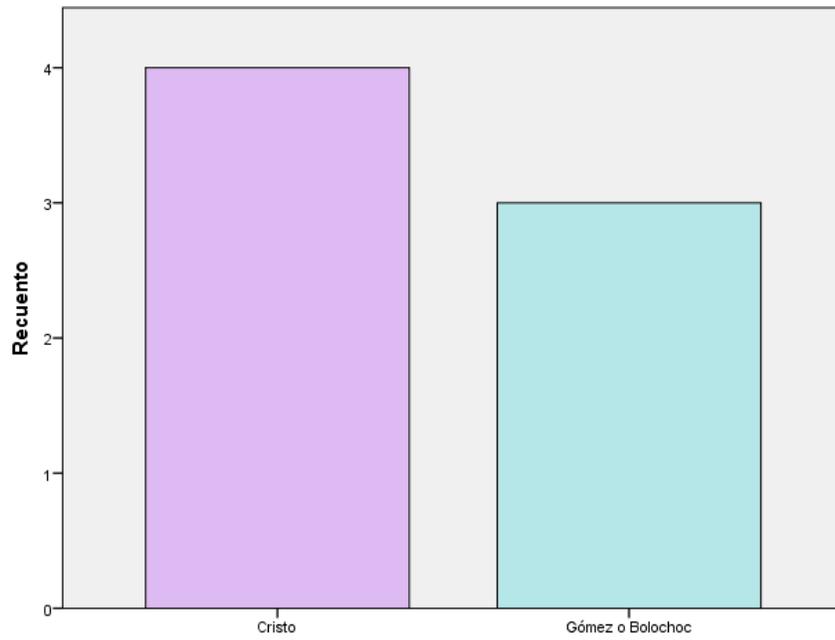
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0-25 cuartil 1	2	28,6
	26-50 cuartil 2	2	28,6
	51-75 cuartil 3	3	42,9
	Total	7	100,0



Pregunta 3 – Clan, familia o *vitsa*

Familia

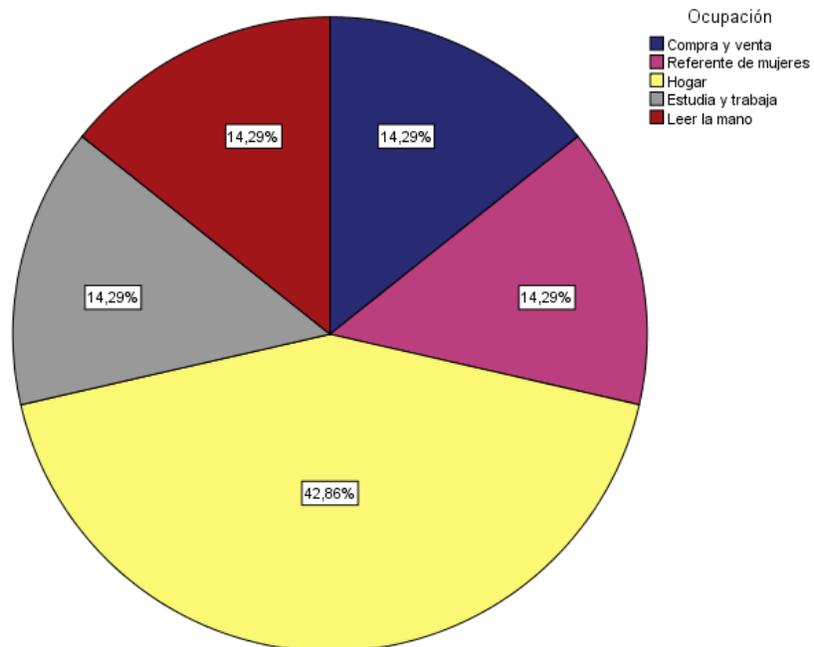
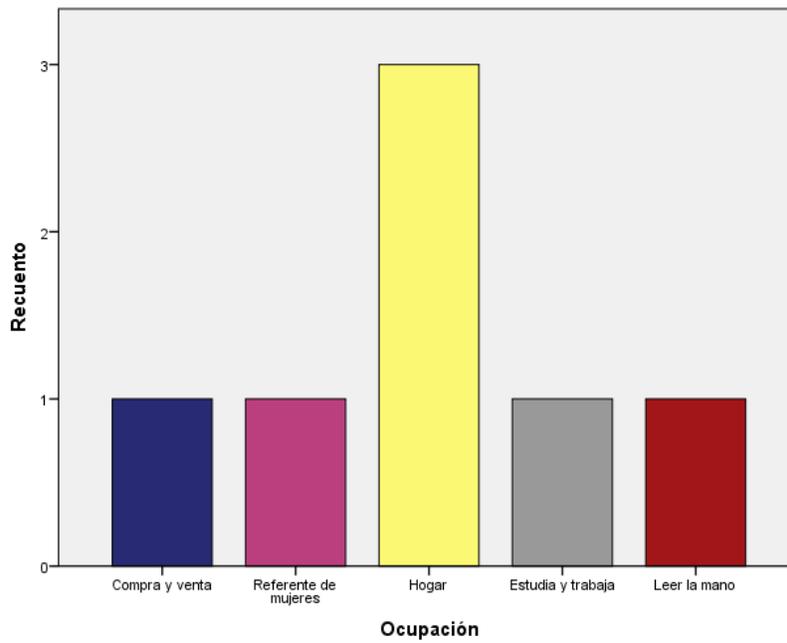
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Cristo	4	57,1
Gómez o Bolochoch	3	42,9
Total	7	100,0



Pregunta 4 – Ocupación cotidiana

Ocupación

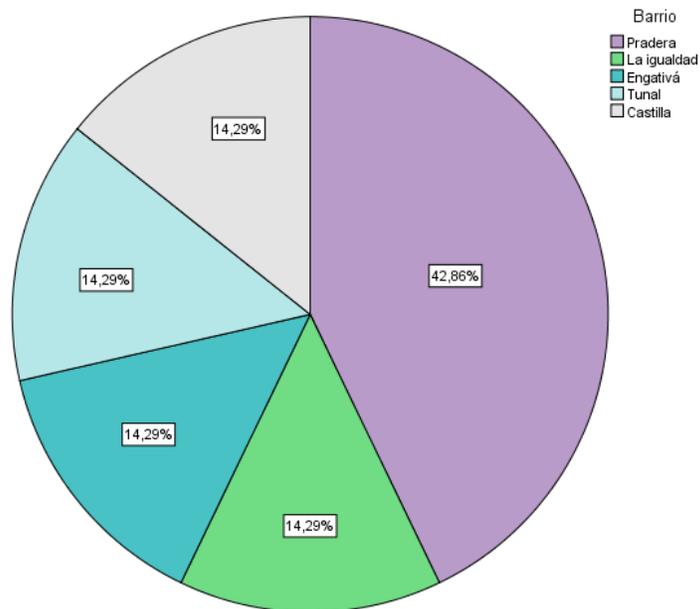
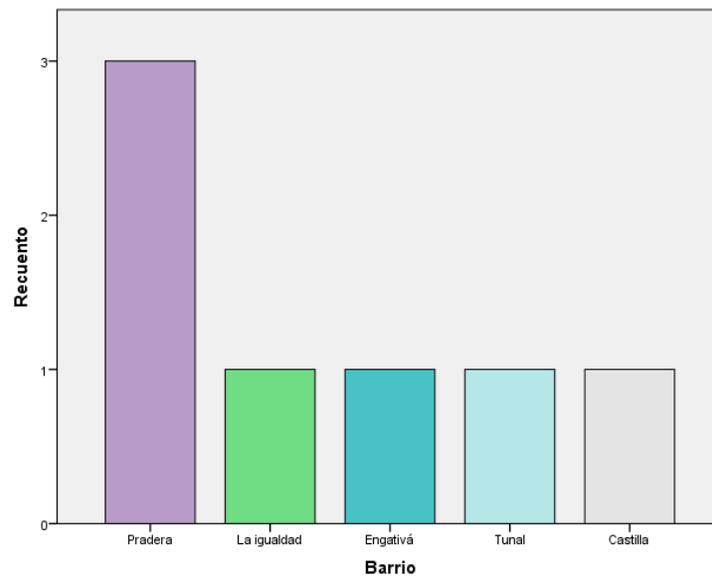
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Compra y venta	1	14,3
	Referente de mujeres	1	14,3
	Hogar	3	42,9
	Estudia y trabaja	1	14,3
	Leer la mano	1	14,3
	Total	7	100,0



Pregunta 5 – Lugar de residencia

Barrio

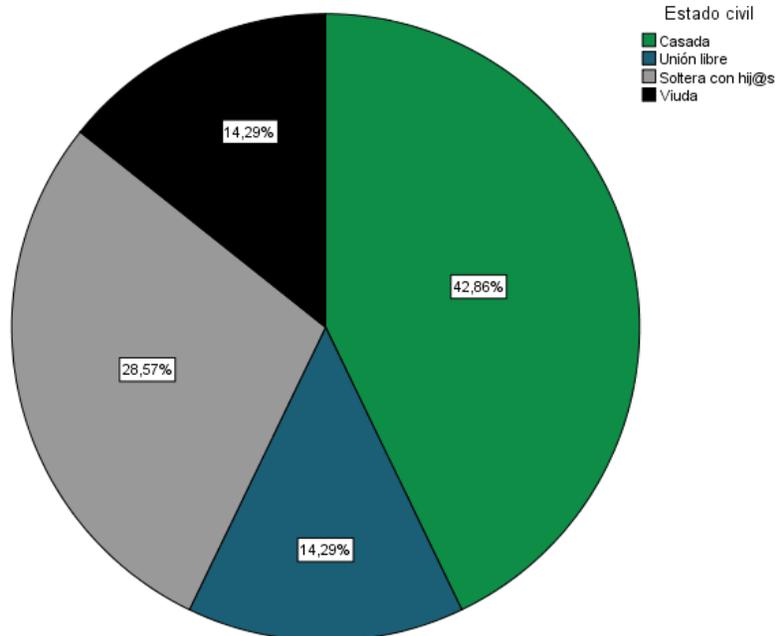
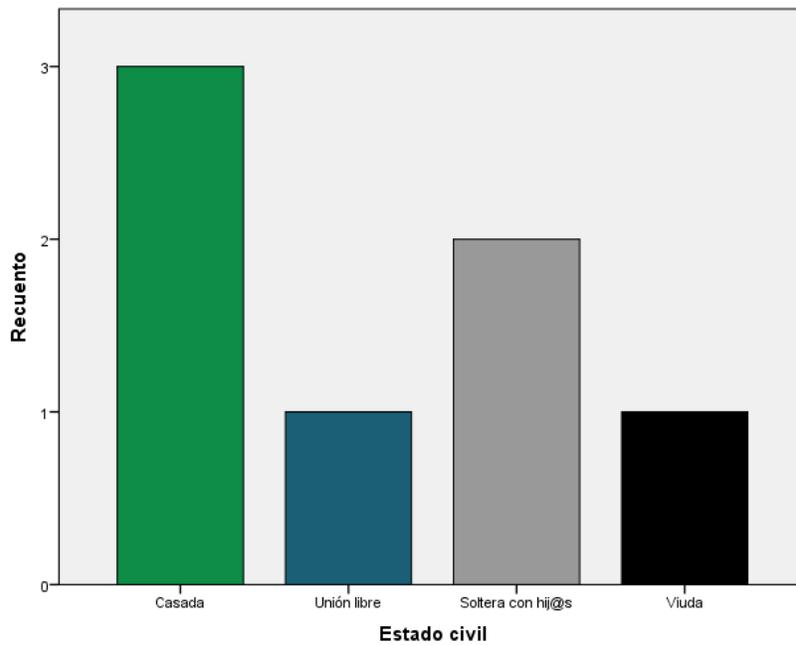
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Pradera	3	42,9
La igualdad	1	14,3
Engativá	1	14,3
Tunal	1	14,3
Castilla	1	14,3
Total	7	100,0



Pregunta 6 – Estado civil

Estado civil

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Casada	3	42,9
Unión libre	1	14,3
Soltera con hij@s	2	28,6
Viuda	1	14,3
Total	7	100,0

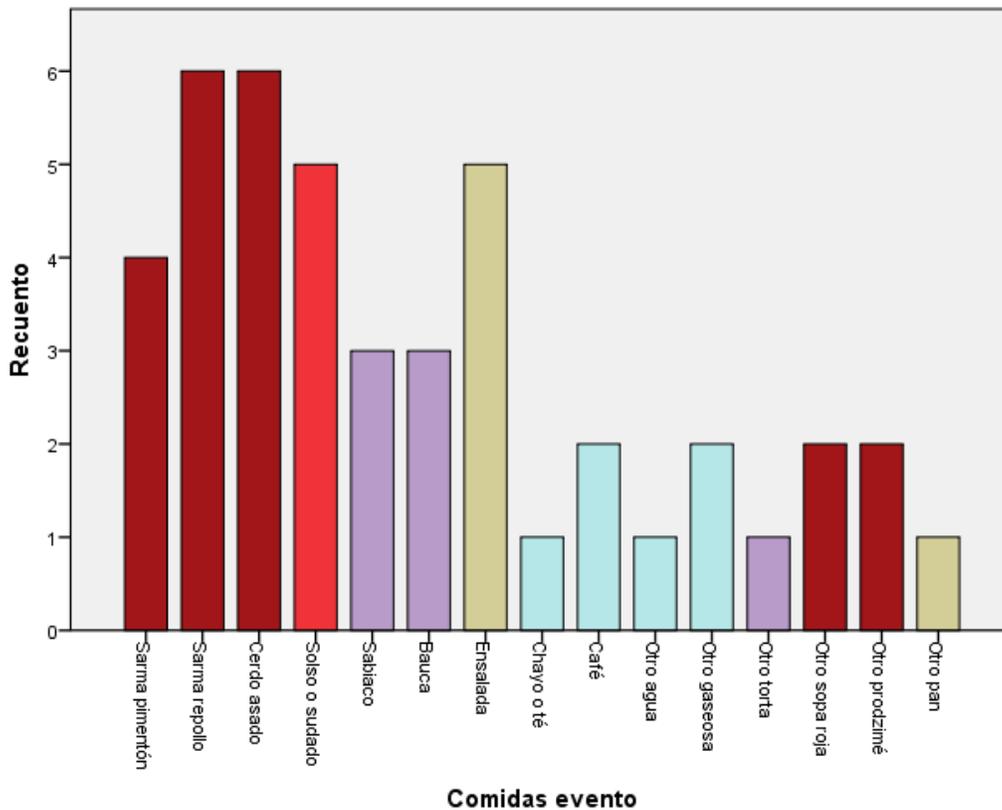


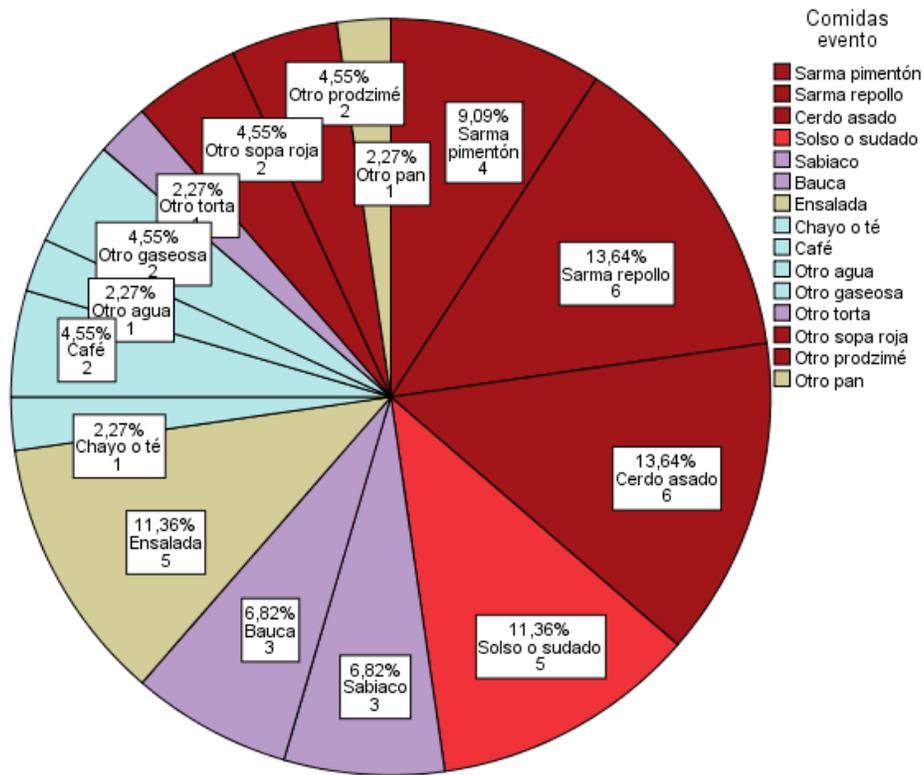
PREFERENCIAS ALIMENTARIAS

7A- ¿Cuál de estas comidas no puede faltar nunca en un evento Rrom -Gitano-?

Comidas evento

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Sarma pimentón	4	9,1
	Sarma repollo	6	13,6
	Cerdo asado	6	13,6
	Solso o sudado	5	11,4
	Sabiaco	3	6,8
	Bauca	3	6,8
	Ensalada	5	11,4
	Chayo o té	1	2,3
	Café	2	4,5
	Otro agua	1	2,3
	Otro gaseosa	2	4,5
	Otro torta	1	2,3
	Otro sopa roja	2	4,5
	Otro prodzimé	2	4,5
	Otro pan	1	2,3
	Total	44	100,0

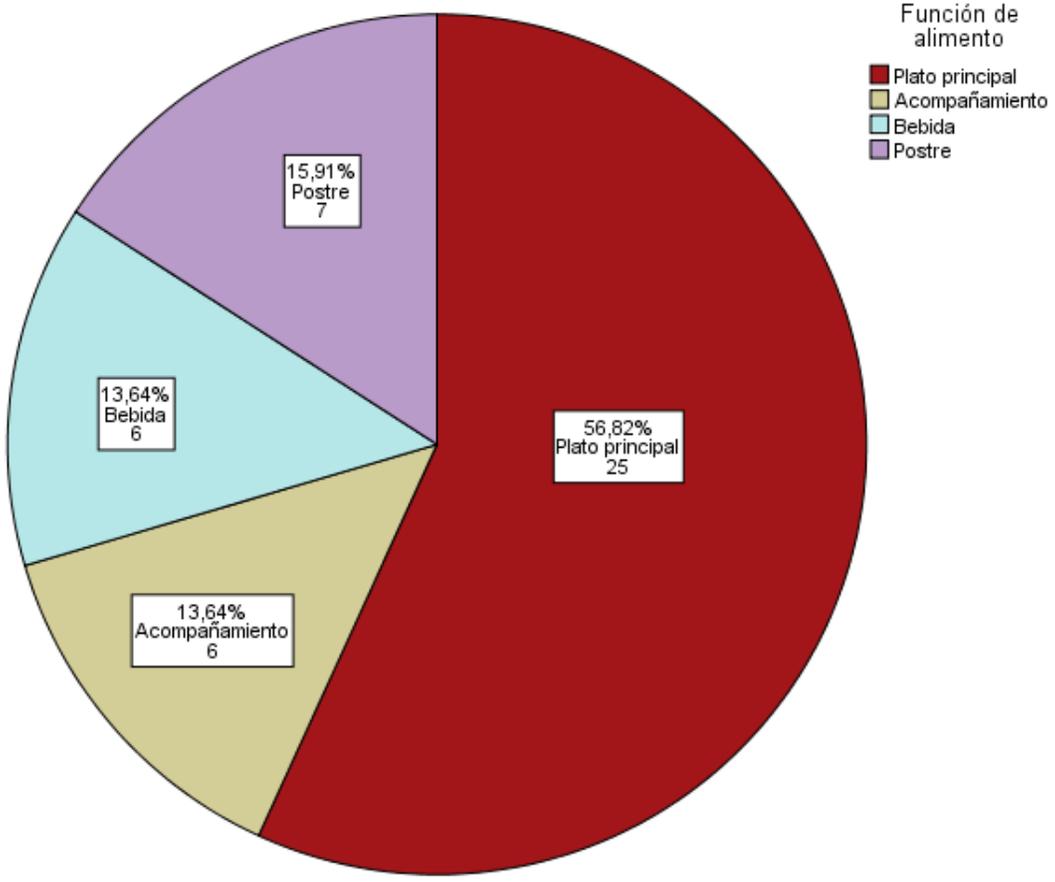
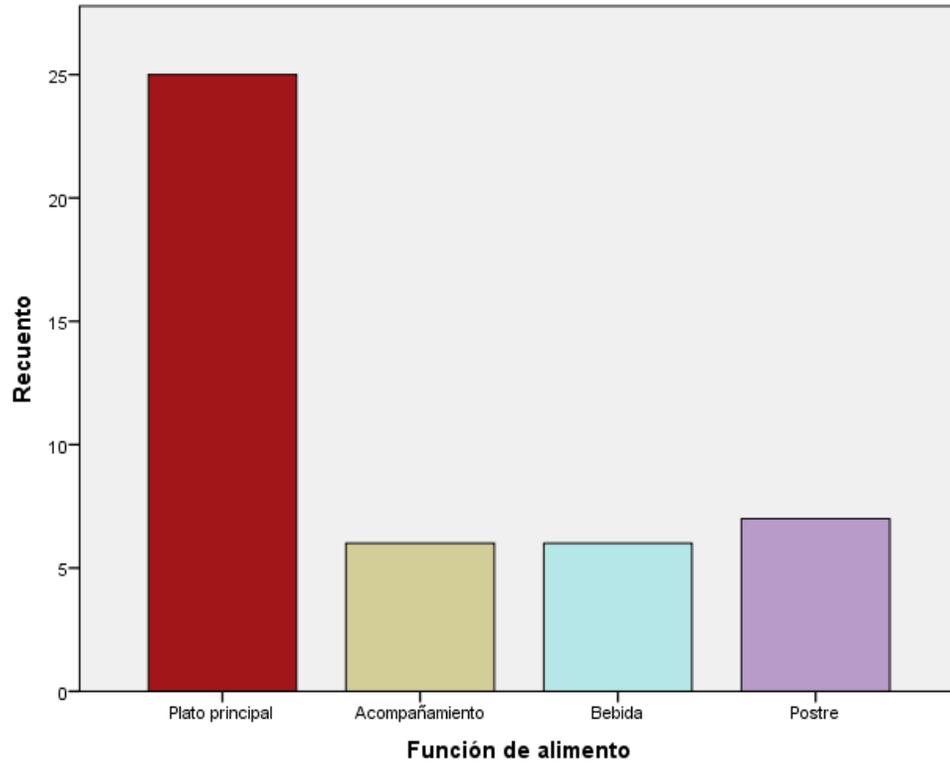




7B- ¿Cuál «tipo de comida» [reconversión de variable anterior] no puede faltar nunca en un evento Rrom -Gitano-?

Función de alimento

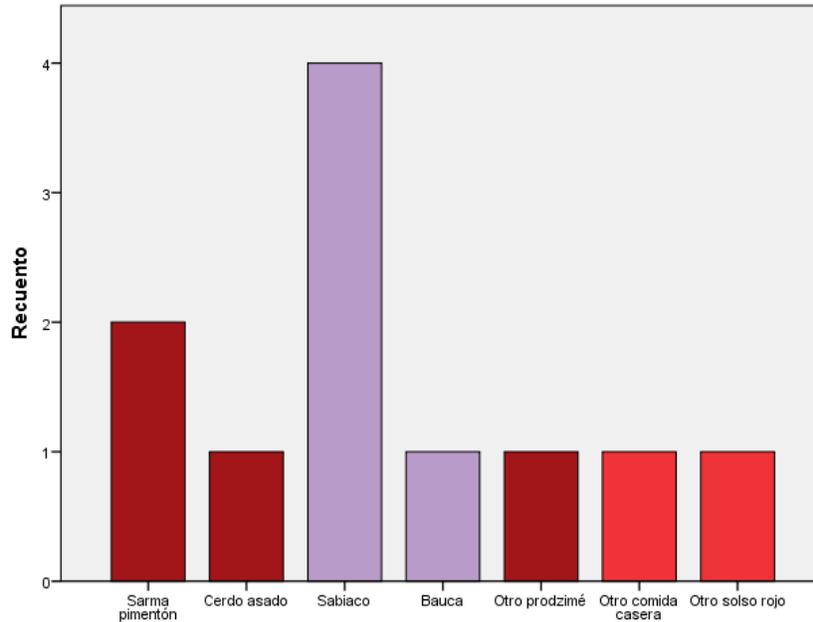
		Frecuencia	Porcentaje válido
▶	Válido Plato principal	25	56,8
	Acompañamiento	6	13,6
	Bebida	6	13,6
	Postre	7	15,9
	Total	44	100,0



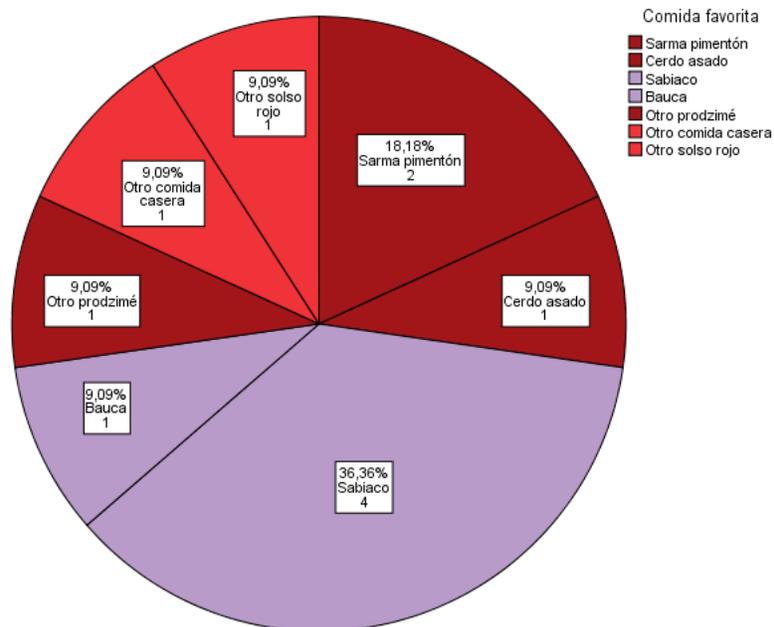
8A- ¿Cuáles de estas [preparaciones] son sus favoritas? (seleccionar al menos 1 y máximo 3)

Comida favorita

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Sarma pimentón	2	18,2
	Cerdo asado	1	9,1
	Sabiaco	4	36,4
	Bauca	1	9,1
	Otro prodzimé	1	9,1
	Otro comida casera	1	9,1
	Otro solso rojo	1	9,1
	Total	11	100,0



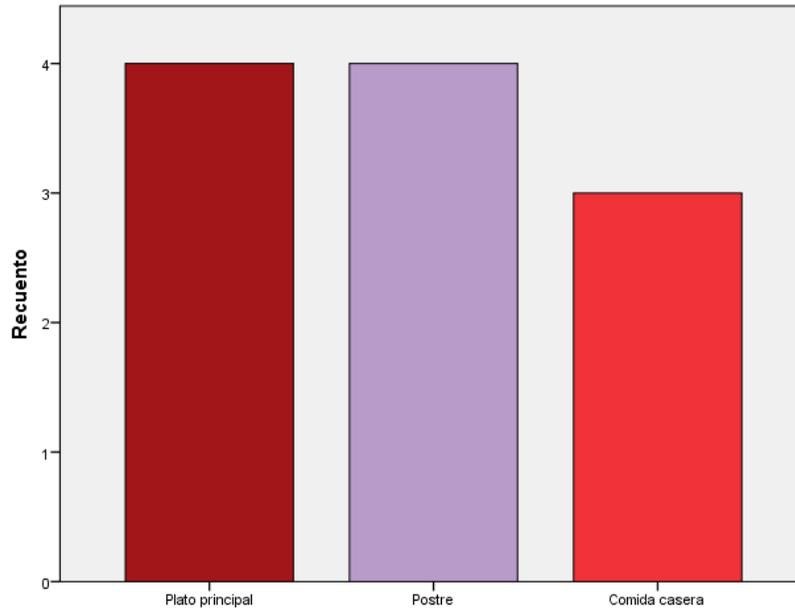
Comida favorita



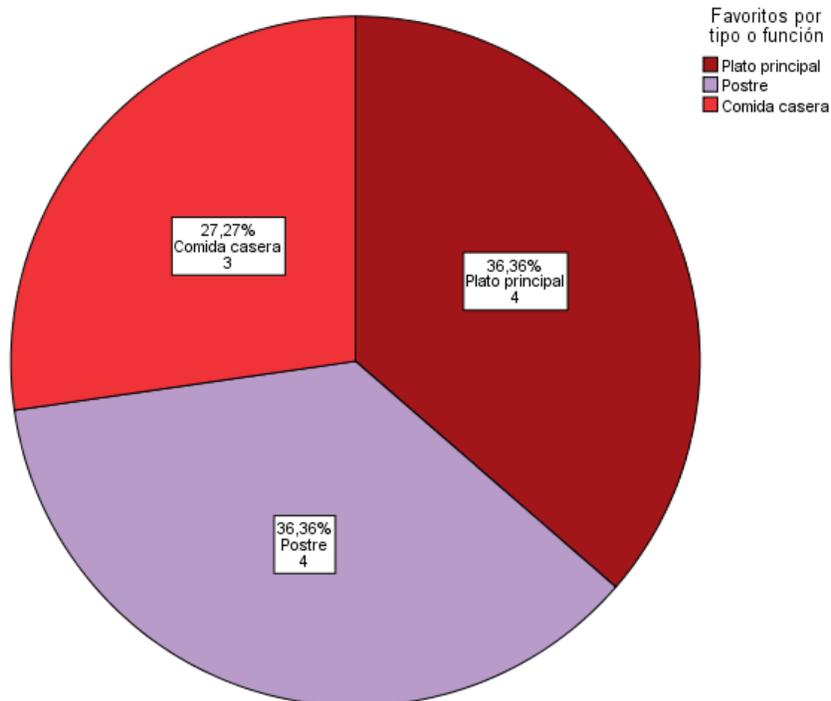
8B- ¿Cuáles «tipos de comida» [reconversión de variable anterior] son sus favoritas?

Favoritos por tipo o función

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Plato principal	4	36,4
Postre	4	36,4
Comida casera	3	27,3
Total	11	100,0



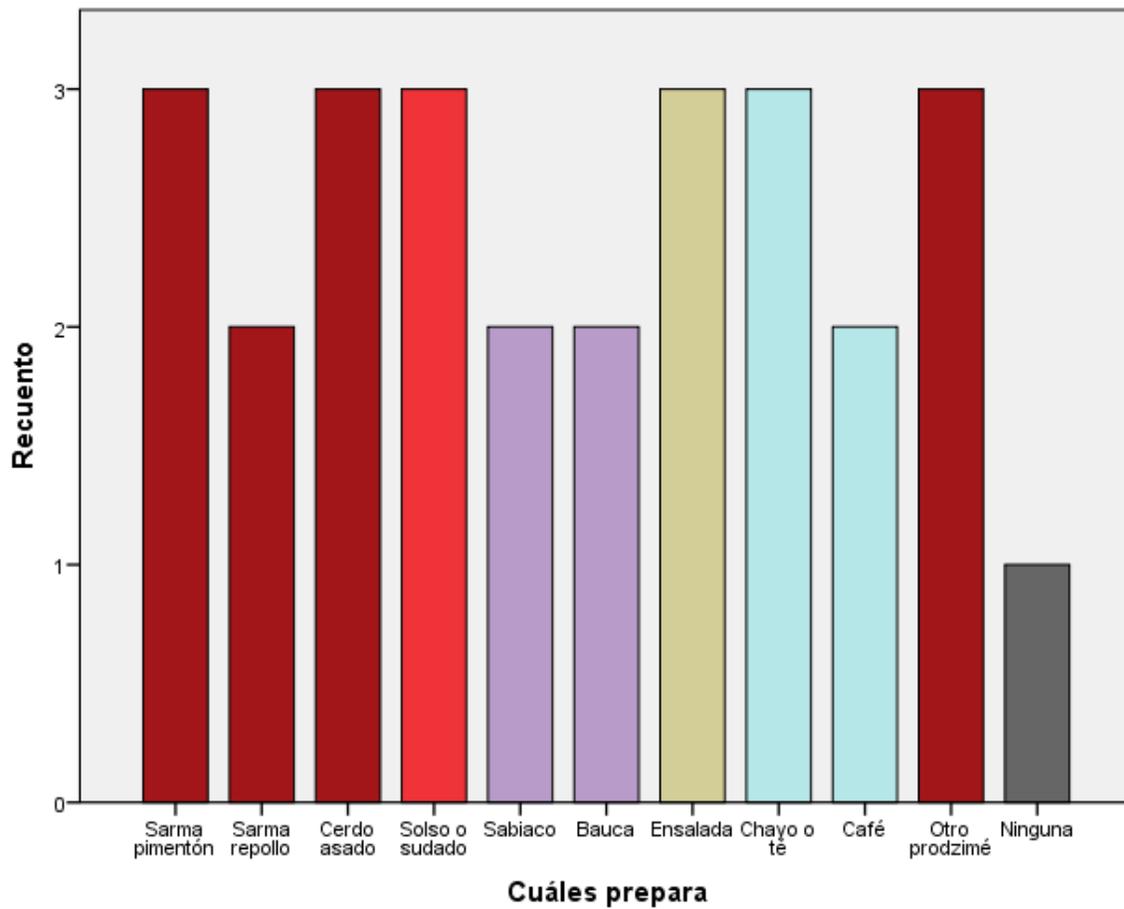
Favoritos por tipo o función

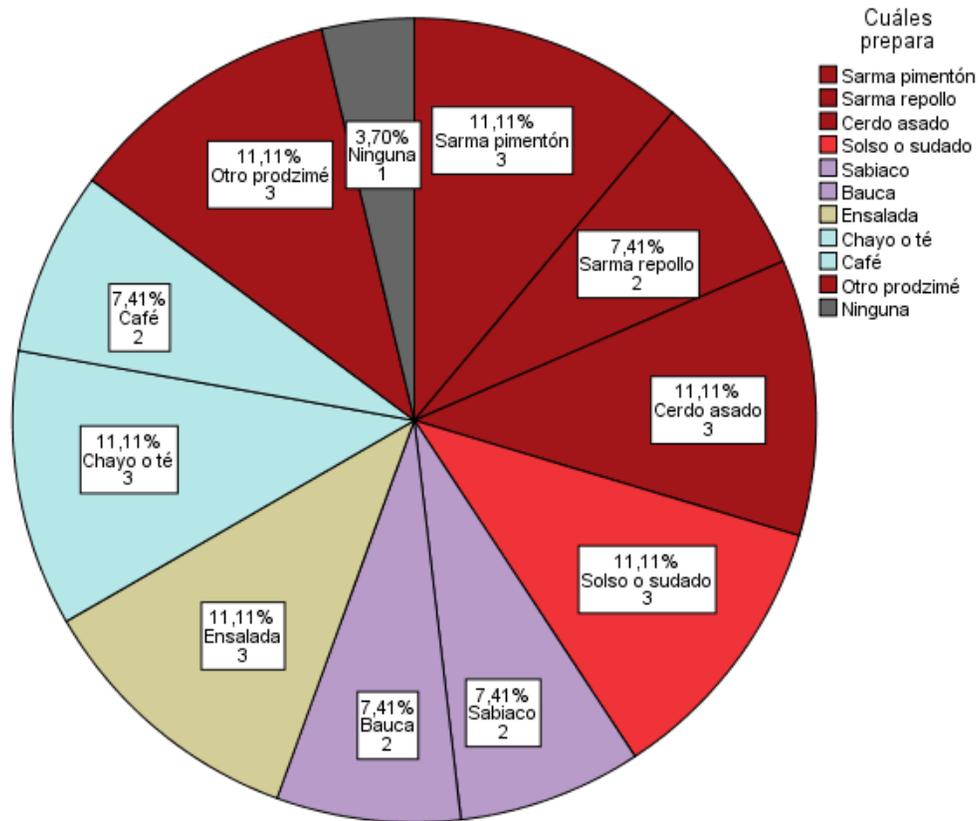


9A - ¿Cuáles prepara o sabe preparar?

Cuáles prepara

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Sarma pimentón	3	11,1
	Sarma repollo	2	7,4
	Cerdo asado	3	11,1
	Solso o sudado	3	11,1
	Sabiaco	2	7,4
	Bauca	2	7,4
	Ensalada	3	11,1
	Chayo o té	3	11,1
	Café	2	7,4
	Otro prodzimé	3	11,1
	Ninguna	1	3,7
	Total	27	100,0

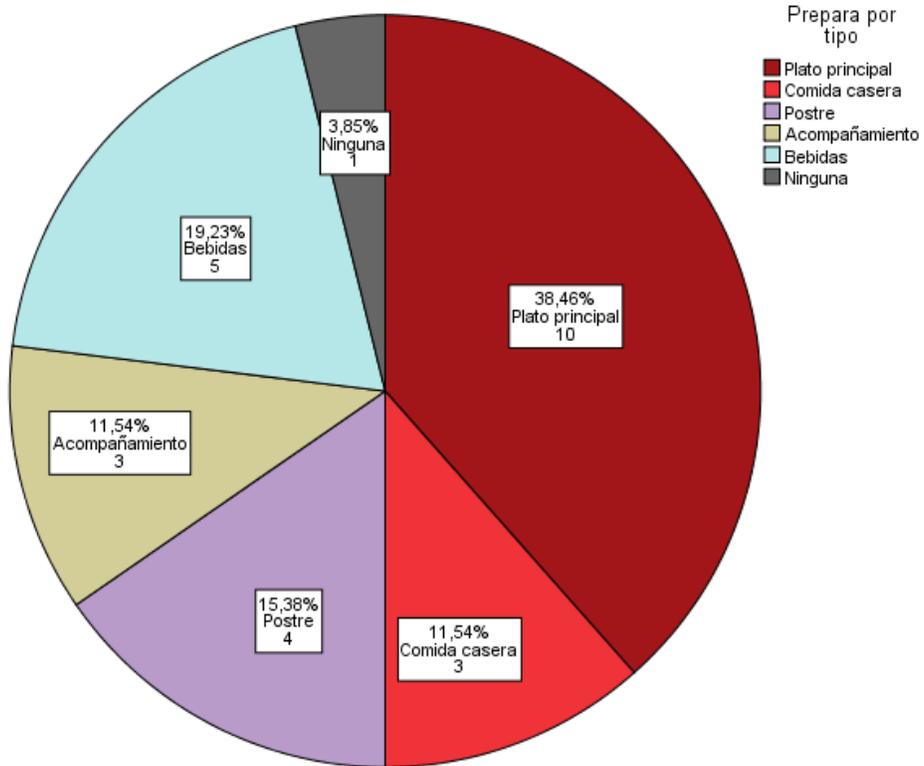
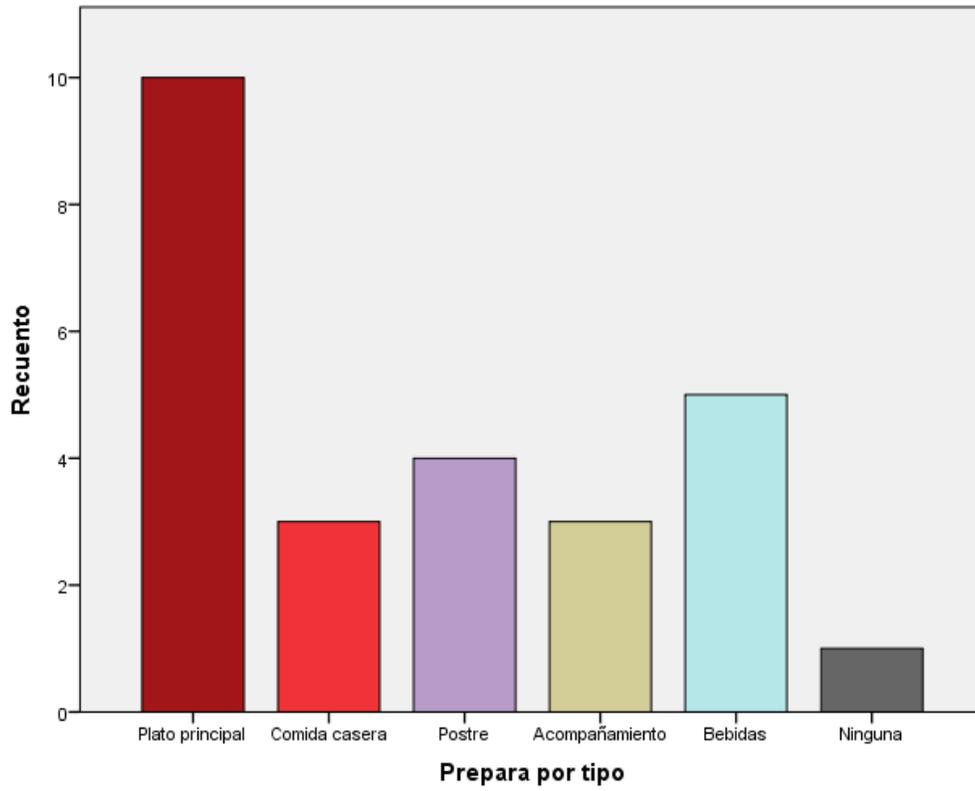




9B - ¿Cuáles «tipos de comida» [reconversión de variable anterior] prepara o sabe preparar?

Prepara por tipo

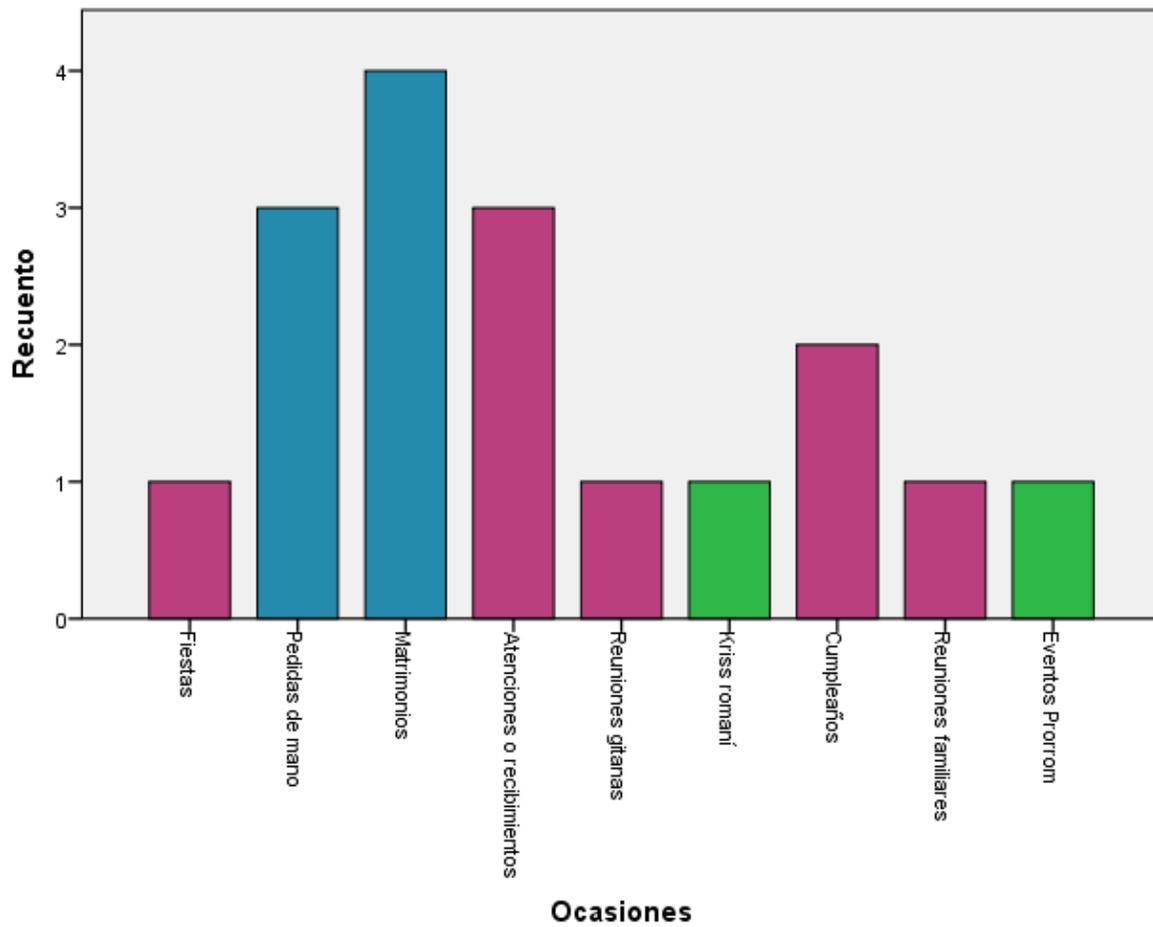
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Plato principal	10	38,5
Comida casera	3	11,5
Postre	4	15,4
Acompañamiento	3	11,5
Bebidas	5	19,2
Ninguna	1	3,8
Total	26	100,0

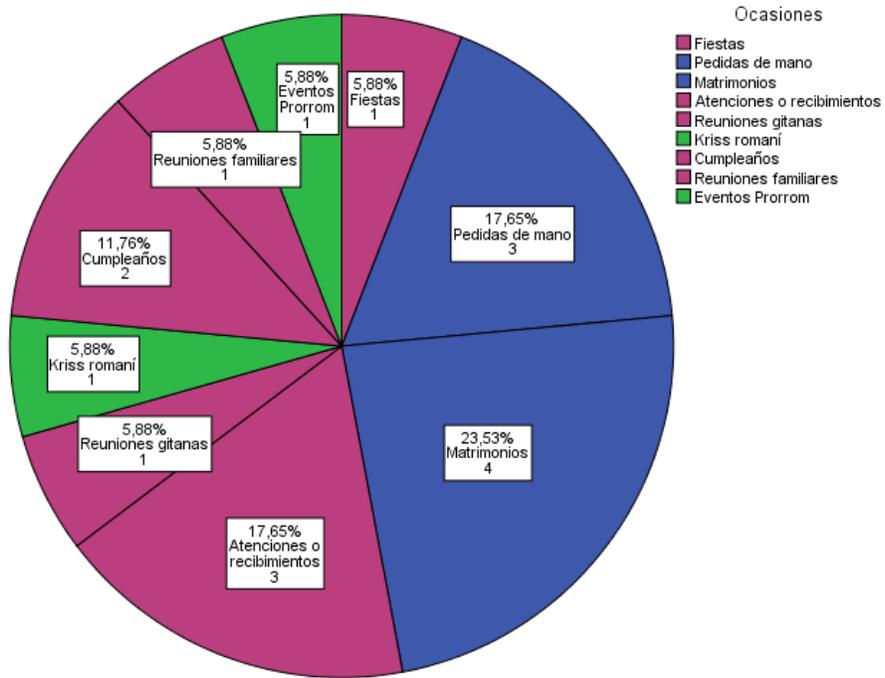


10 - ¿Cuáles son las ocasiones o los tipos de eventos en los cuales se preparan estas comidas?

Ocasiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Fiestas	1	5,9
	Pedidas de mano	3	17,6
	Matrimonios	4	23,5
	Atenciones o recibimientos	3	17,6
	Reuniones gitanas	1	5,9
	Kriss romaní	1	5,9
	Cumpleaños	2	11,8
	Reuniones familiares	1	5,9
	Eventos Prorrom	1	5,9
	Total	17	100,0

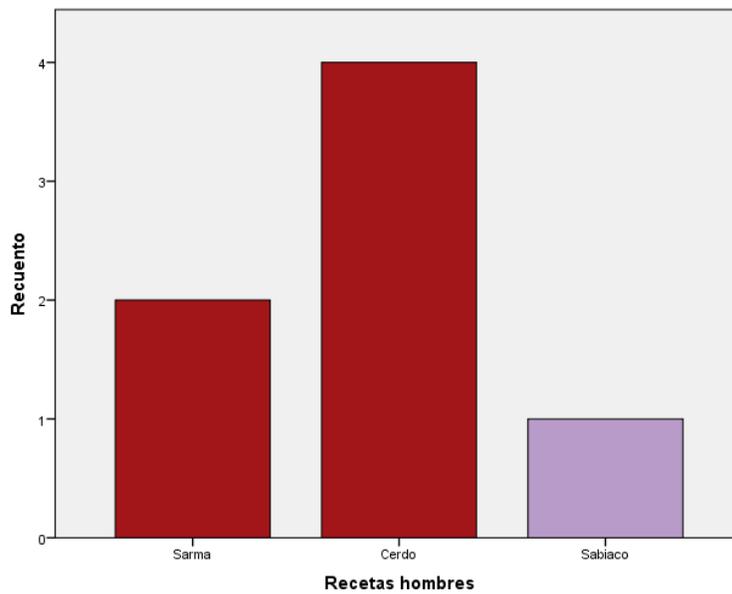


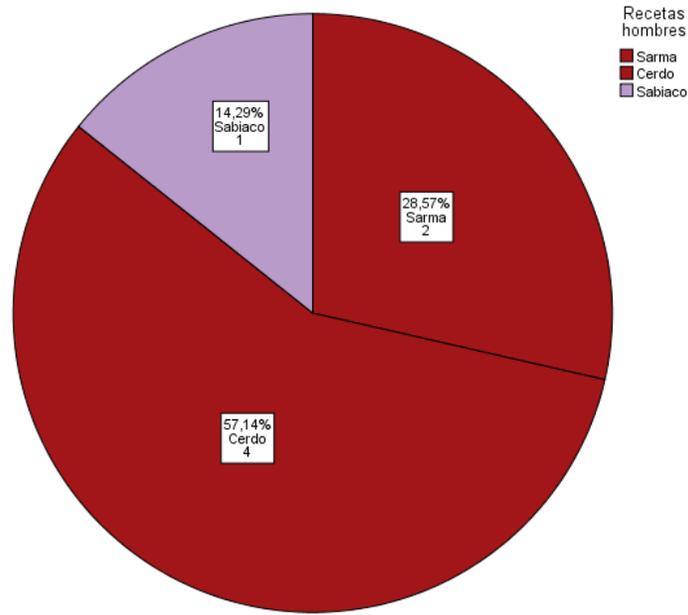


12 - ¿Qué recetas cocinan específicamente los hombres?

Recetas hombres

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Sarma	2	28,6
	Cerdo	4	57,1
	Sabiaco	1	14,3
	Total	7	100,0

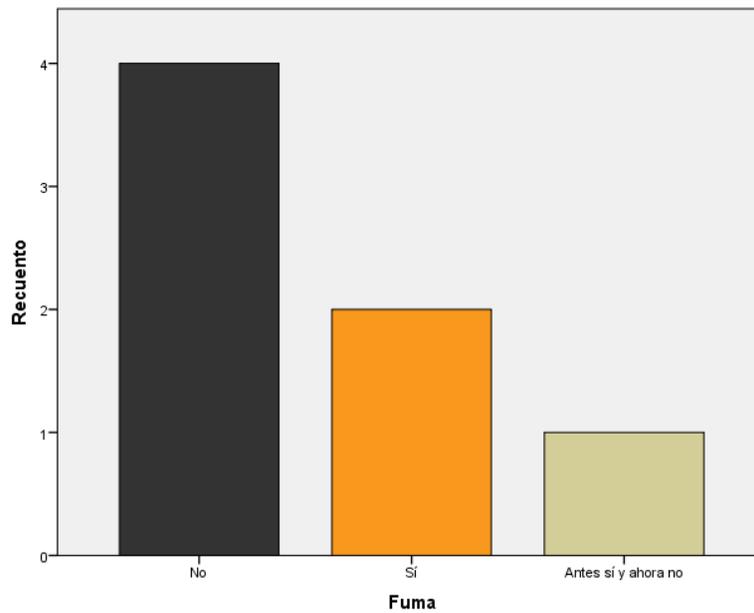


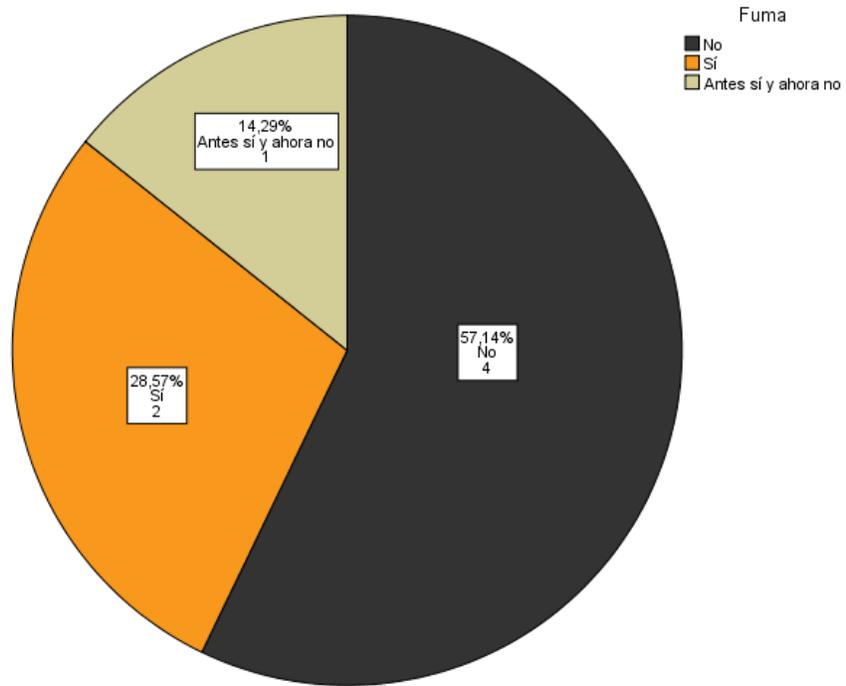


13- ¿Fuma cigarrillo?

Fuma

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No	4	57,1
	Sí	2	28,6
	Antes sí y ahora no	1	14,3
Total		7	100,0





14 - ¿Bebe algún licor?

Bebe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No	7	100,0

